

## Presseinformation

### Allerrom Verpackung: Frisches Design kommuniziert frischen Genuss

#### Poelmeyer-Gruppe bringt neues Allerrom Verpackungsdesign auf den Markt

**Wohlmirstedt, im Oktober 2017.** Frisch, fröhlich und grasgrün mischen die neuen Designs der Schnittkäse-Marke Allerrom das SB-Käseregal auf. Denn die Poelmeyer-Gruppe stattet den milden Käse aus der Allerstedter Käserei mit einem komplett überarbeiteten Design aus: Ab sofort präsentiert sich der rahmige, schnittfeste Allerrom moderner und visuell noch attraktiver.

Frische Abbildungen der sortenspezifischen Zutaten von Schnittlauch bis Paprika machen Appetit auf die verschiedenen Allerrom Sorten. Der mild-aromatische Schnittkäse wird auf der Verpackung mit ansprechenden Abbildungen von Zwiebel und Schnittlauch kombiniert und macht Lust auf die pikante Sorte. Bärlauchliebhaber erkennen die würzige Allerrom Sorte mit dem knoblauchartigen Geschmack an der gut erkennbaren neuen Abbildung des grünen Krauts. Und auch die beliebten Sorten mit Paprika und grünem Pfeffer springen dank des frischen Designs sofort ins Auge. Die wiederverschließbare Hartschalenverpackung mit Oberfolie ohne Sichtfenster schützt die hochwertigen Käseprodukte vor Lichteinfluss und das köstliche Aroma des Allerrom bleibt optimal erhalten.

#### Allerrom: Jetzt mit den bekannten Logos „Ohne GenTechnik“ und „vegetarisch“!

Zum vollkommen überarbeiteten Produktdesign und der aktualisierten Verpackung gehört auch die gut sichtbare Positionierung des Siegels „Ohne GenTechnik“ gemäß VLOG sowie des V-Labels für vegetarische Produkte. Beide sind aufmerksamkeitsstark neben der Produktabbildung angebracht, dienen dem Verbraucher als klare Orientierungshilfe und unterstützen die Kaufentscheidung.

Ebenso attraktiv machen den Allerrom Schnittkäse die ebenfalls prominent hervorgehobenen Hinweise für Verbraucher, die unter Unverträglichkeiten oder Allergien leiden. Denn selbstverständlich sind alle Allerrom Sorten von Natur aus frei von Gluten und Laktose und somit angepasst an moderne Ernährungsbedürfnisse. Die neue Aufmachung berücksichtigt die Kennzeichnung der beiden Allergene und macht dem Konsumenten einmal mehr die Produkte aus der Allerstedter Käserei schmackhaft. Weitere Zutaten, die Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, sind – außer dem Rohstoff Milch – nicht enthalten.

Weitere Informationen zur Poelmeyer-Gruppe erhalten Sie auf unserer Webseite [www.poelmeyer-gruppe.de](http://www.poelmeyer-gruppe.de).

**Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.**

#### Pressekontakt:

**Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH**  
Rudolf Jeschenko  
Tel.: 0221 3099 123  
E-Mail: [r.jeschenko@jeschenko.de](mailto:r.jeschenko@jeschenko.de)

**Poelmeyer Holding GmbH**  
Am Bauergarten 9  
06642 Kaiserpfalz  
Ortsteil Wohlmirstedt  
Tel.: 034672 6288-0



## Presseinformation

*Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käsereien Allerstedter und Breitungser mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, BREITUNGER und HARZINGER.*

*Allerstedter Käserei: Die 1909 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe übernommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen und Sorten für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert.*

*Breitungser Käserei: Die Breitungser Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpff in Breitungsen/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungser Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungser Käserei Sauermilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungser Käserei sind BREITUNGER und HARZINGER sowie ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken.*

*Weitere Informationen unter [www.poelmeyer-gruppe.de](http://www.poelmeyer-gruppe.de).*