

Presseinformation

Käse aus Sachsen-Anhalt überzeugt Experten-Jury:

Allerstedter Käserei der Poelmeyer-Gruppe zum siebten Mal für nachhaltige und langjährige Produktqualität ausgezeichnet

Wohlmirstedt, April 2018 – Bei der diesjährigen Preisverleihung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in Köln konnte die Allerstedter Käserei H.J. Poelmeyer GmbH aus Wohlmirstedt erneut den Preis für langjährige Produktqualität entgegennehmen. Bereits zum siebten Mal überzeugten die Produkte in der Kategorie Milch und Milcherzeugnisse die DLG Experten-Jury.

Mit dieser Auszeichnung werden jährlich die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft honoriert, die ihre Produkte freiwillig durch die Sachverständigen der DLG testen lassen. Prämierungen können für einzelne Produkte in den Stufen Gold, Silber und Bronze ausgestellt werden. Erhalten Produkte eines Unternehmens fünf Jahre in Folge mindestens drei Prämierungen, so wird ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr von langjähriger Produktqualität gesprochen.

In der Allerstedter Käserei produziert die Poelmeyer-Gruppe Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen pur oder mit Gewürzen der Marken „Allerstedter“ und „Herz König“. Diese Käseprodukte der Poelmeyer-Gruppe sind aus zu 100 % gentechnikfreier Milch hergestellt und für die vegetarische Ernährung geeignet.

Weitere Informationen zur Poelmeyer-Gruppe erhalten Sie auf unserer Webseite www.poelmeyer-gruppe.de.



Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH

Rudolf Jeschenko
Tel.: 0221 30 99 123
Fax: 0221 30 99 205
E-Mail: r.jeschenko@jeschenko.de

Poelmeyer Holding GmbH

Am Bauergarten 9
06642 Kaiserpfalz
Ortsteil Wohlmirstedt
Tel.: 034672 6288-0
Fax: 034672 6288-50

Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käseereien Allerstedter und Breitungser mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, Breitungser 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 Breitungser/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 Breitungser und HARZINGER sowie ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken.

Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.