



Winterlicher Genuss von Weihenstephan

Die neuen Rahmjoghurt Saisonsorten „Pflaume-Zimt“ und „Typ Kokos-Mandel Makrone“ bringen winterlichen Genuss ins Kühlregal

Freising, xx. August 2015; Joghurtliebhaber bekommen schon ab September einen Vorgeschmack auf die Weihnachtszeit: Die Molkerei Weihenstephan kombiniert für seine winterlichen Joghurtkreationen feine Zutaten mit weihnachtlichen Gewürzen. Die neuen Rahmjoghurt Wintersorten „Pflaume-Zimt“ und „Typ Kokos-Mandel Makrone“ machen Löffel für Löffel Lust auf die besinnliche Jahreszeit.

Saftige Pflaumenstücke verleihen dem Weihenstephan Rahmjoghurt „Pflaume-Zimt“ seinen fruchtigen Geschmack. Die feine Zimtnote macht daraus einen winterlichen Dessertgenuss. Für den Rahmjoghurt „Typ Kokos-Mandel Makrone“ kreiert die Molkerei Weihenstephan den Geschmack der Kokosnuss im cremigen Rahmjoghurt mit einem Klassiker aus der Weihnachtsbäckerei: Der Geschmack von Mandelmakronen stimmt genussvoll auf den Winter ein.

Innovation und Tradition gehen bei der Molkerei Weihenstephan Hand in Hand – und das mit großem Erfolg. Seit über zwei Jahrzehnten überrascht die Molkerei ihre Kunden immer wieder mit neuen Geschmacksrichtungen. Deshalb hat die Molkerei Weihenstephan die bewährte Rezeptur des Rahmjoghurts noch milder und cremiger gemacht.

Die neuen Rahmjoghurt Saisonsorten werden nur mit natürlichen Aromen verfeinert. Die Wintersorten „Pflaume-Zimt“ und „Typ Kokos-Mandel Makrone“ sind ab Mitte September 2015 im 150 Gramm Desto-Becher für 0,69 Euro (UVP) im Handel erhältlich.



Mehr Informationen unter

www.molkerei-weihenstephan.de

Über die Molkerei Weihenstephan:

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1000 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung zurück. Dabei vereinen sich Tradition und modernste Methoden, um den Rohstoff Milch mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen so schonend wie möglich zu verarbeiten.

Höchste Sorgfalt bei der Herstellung und die Verwendung erlesener Zutaten garantieren die Premium-Qualität der Molkereiprodukte und bilden die Basis für höchsten Genuss. Das Unternehmen unterhält ein ausgezeichnetes Qualitätsmanagement. Dank intensiver Forschung und Entwicklung entsprechen die Erzeugnisse des Unternehmens immer dem neuesten Stand der Lebensmittelsicherheit.

Für Rückfragen:

Molkerei Weihenstephan
Nicole Kormann
Milchstraße 1
85367 Freising
Telefon: 08161 172 205

E-Mail: Nicole.Kormann@molkerei-weihenstephan.de

Serviceplan Public Relations
Daniela Laux
Brienner Straße 45 a-d
80333 München
Telefon: 089 2050 4159

E-Mail: d.laux@serviceplan.com