



Weihenstephan

Presseinformation

Ein Joghurt-Duo zum Verlieben

Mit den Rahmjoghurt-Sommersorten „Himbeere-Passionsfrucht“ und „Aprikose-Mirabelle“ verkürzt die Molkerei Weihenstephan Joghurt Fans das Warten auf die heiße Jahreszeit.

Freising, 2. April 2020. Löffel für Löffel pure Sommersonne: Ab Mai liefert uns die Molkerei Weihenstephan die köstlichsten Desserts des Sommers direkt ins Kühlregal und stimmt uns so perfekt auf die schönste Zeit des Jahres ein. In den beiden Rahmjoghurt-Sommersorten „Himbeere-Passionsfrucht“ und „Aprikose-Mirabelle“ vereinen sich aromatische Früchte mit feinem Weihenstephan Rahmjoghurt zu zwei verführerischen Kreationen, die uns an schönste Sommertage erinnern.

Cremiger Rahmjoghurt bekommt fruchtige Unterstützung. Denn was wäre der feinste Rahmjoghurt ohne den passenden Fruchtpartner an seiner Seite? In der Sorte „Himbeere-Passionsfrucht“ gehen süße Himbeeren eine himmlische Liaison mit exotischer Passionsfrucht und köstlichem Rahmjoghurt ein. Heimlicher Star dieser unwiderstehlichen Kombination ist die südamerikanische Passionsfrucht: Ihre fruchtige Säure passt perfekt zur Milde des Rahmjoghurts.

Für die Fans von heimischem Steinobst hat sich die Molkerei Weihenstephan ebenfalls die perfekte Komposition einfallen lassen: In der Sorte „Aprikose-Mirabelle“ überrascht der Geschmack süßer Aprikosen und Mirabellen den Gaumen aller Joghurt Fans.

Die Rahmjoghurt-Sommersorten „Himbeere-Passionsfrucht“ und „Aprikose-Mirabelle“ sind ab Mai im 150 Gramm Becher für 0,69 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

Seit mehr als zwei Jahrzehnten lässt sich die Molkerei Weihenstephan von ihrer Leidenschaft für Milchprodukte zu genussvollen Rahmjoghurt-Kreationen inspirieren. Die Rahmjoghurt Saisonsorten der Molkerei Weihenstephan werden aus dem Besten der Milch mit größter Sorgfalt hergestellt und nur mit natürlichen Aromen und qualitativ hochwertigen Zutaten verfeinert.

ÜBER DIE MOLKEREI WEIHENSTEPHAN

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1.000 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung zurück. Dabei vereinen sich Tradition und modernste Methoden, um den natürlichen Rohstoff 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 Ernährungsforschung und Lebensmittelsicherheit.

FÜR RÜCKFRAGEN