

Presseinformation

2019 wird feurig-scharf:

Bauer „Diplomat Sorte des Jahres“ punktet mit kräftiger Chili-Note



Wasserburg am Inn, im Februar 2019 – Mit einer neuen feurig-scharfen Sorte heizt die Privatmolkerei Bauer bis zum Jahresende Käse-Liebhabern ordentlich ein. Die Geschmacksvariation „Chili“ präsentiert sich prominent als „Diplomat Sorte des Jahres“ in der Käsetheke. Der cremige Klassiker aus bayerischer Milch mit würziger Chili-Note ist zeitlich begrenzt verfügbar und bietet kulinarische Abwechslung im Käsesortiment. Dank natürlicher Reifung sind die Produkte der Diplomat-Reihe auch für Betroffene einer Laktoseintoleranz geeignet. Für den garantiert unbeschwerten Genuss wird zusätzlich ausschließlich Milch ohne Gentechnik für die Herstellung verwendet.

Neue Varianten für Neugierige und Käse-Enthusiasten

Ob herzhafter Belag auf knusprigem Brot, als feurige Würze zum überbackenen Nudelauflauf oder einfach als genussvoller Snack für zwischendurch – mit der „Sorte des Jahres“ des Klassikers Bauer Diplomat sind beim Käseschlemmen keine Grenzen gesetzt. Ab Februar finden Käseliebhaber die limitierte Neuheit an der Käsetheke im auffälligen rot-goldenen Design. Der cremige Diplomat ist

durch seine 55 Prozent in der Trockenmasse besonders geschmackvoll. Die scharfe Chili-Note ergänzt den vollmundigen und zartschmelzenden Käse. Dank der natürlichen Reifung ist er laktosefrei – ein Duett für den außergewöhnlichen Genuss. Die „Diplomat Sorte des Jahres“ mit Chili ergänzt das vielfältige Diplomat-Schnittkäseangebot von Bauer bestehend aus den klassischen Sorten wie „Natur“, „Grüner Pfeffer“, „Paprika“ oder „Knoblauch“ und die Gourmet-Range um „Steinpilz“ und „Butterpilz-Trüffel“.

Der neue Schnittkäse der Privatmolkerei Bauer, „Diplomat des Jahres“ mit Chili, ist zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 1,19 Euro pro 100-Gramm erhältlich.

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das mittlerweile in der fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geführte Familienunternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach 130 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den größten Molkereiunternehmen Europas. Mit Leidenschaft für die Milch und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten zu vermarkten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Mit dem Markencredo „Die Bauers, die können's einfach“ unterstreicht das Unternehmen sein Qualitätsversprechen und weist auf die breite Sortimentsvielfalt mit Klassikern wie dem Fruchtjoghurt „Der Große Bauer“, dem Bauer Weinkäse oder dem Schnittkäse „Diplomat“ sowie stetig neuen Innovationen wie dem Kinderjoghurt Bauer „Hofspass“ hin.

Kontakt:

FAKTOR 3 AG
Karoline Bialon
Senior-Beratung

Fon: +49 (0)40-67 94 46-48
Fax: +49 (0)40-67 94 46-11
Mail: bauer-milch@faktor3.de

FAKTOR 3 AG
Kattunbleiche 35
22041 Hamburg