

Presseinformation

„Bauer bio – Frucht auf Joghurt“:

Privatmolkerei bietet natürlichen Genuss in vier fruchtigen Sorten



Wasserburg am Inn, im Februar 2019 – „Natürlich gut essen“ – das ist für immer mehr Deutsche besonders wichtig. Der Trend hin zur bewussteren Ernährung mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau ist ungebrochen. Unabhängige Gütesiegel bieten im Supermarkt dabei hilfreiche Orientierung und erleichtern die Kaufentscheidung. Im Bereich der Molkereiprodukte spielen Aspekte wie Herkunft der Milch und Tiergesundheit eine ausschlaggebende Rolle. Qualität und Tradition sind seit über 130 Jahren auch die wichtigsten Werte für die Privatmolkerei Bauer. Fruchtjoghurt-Fans dürfen sich daher ab sofort auf das neue Bio-Sortiment des Wasserburger Unternehmens freuen. Das Neuprodukt „Bauer bio“ genügt nicht nur den EU-Bio-Vorgaben, sondern ist auch nach dem weitreichenderen Bioland Standard zertifiziert. Ein Naturjoghurt aus bayerischer Milch mit 3,9 % Fett im Milchanteil, überzeugt mit einem aufgelegten Fruchtspiegel in den Sorten „Erdbeere“, „Kirsche“, „Birne“ und „Mango-Vanille“.

Natürlicher Joghurt-Genuss

Mit „Bauer bio“ bietet die Privatmolkerei einen Joghurt für alle Verbraucher, denen nachhaltig erzeugte Lebensmittel am Herzen liegen und eine Abwechslung für alle, die etwas Neues probieren möchten. Dem Naturjoghurt

aus bayerischer Milch mit 3,9% Fett im Milchanteil liegt eine köstliche Fruchtschicht aus wahlweise Erdbeere, Birne, Kirsche und Mango-Vanille auf. Den cremigen Joghurt in Kombination mit der Frische der Früchte macht „Bauer bio“ zu einem genussvollen Dessert oder einem leichten Snack zwischendurch. Das fruchtige Quartett sticht mit seinem markanten und eigenständigen Design ins Auge und ist zudem umweltfreundlich verpackt: Den leichten und recyclebaren Becher mit 24 Prozent weniger Kunststoff ummantelt eine Pappmanschette aus Graspapier. Der Rohstoff „Gras“ wächst schneller nach als „Holz“ und benötigt bei der Verarbeitung weniger Wasser und Energie, sodass die Produktion von Graspapier auch weniger Treibhausgase verursacht. Auf der Innenseite der Becher finden Interessierte weitere Informationen zum nachhaltigen Verpackungsmaterial.

Nachweislich gut

Die Bio-Qualität der neuen „Bauer bio“-Joghurts ist durch unabhängige Stellen zertifiziert, deshalb sind sowohl das EU-Bio-Siegel als auch das Bioland Siegel sichtbar auf der Verpackung angebracht. Dabei setzt Bioland, einer der wichtigsten und unabhängigen Ökoverbände in Deutschland, weit strengere Richtlinien als es die EU-Öko-Verordnung vorgibt. So stammt die bayerische Milch für die Bio-Neuheiten aus dem Hause Bauer ausschließlich von Milchkühen, die im Sommer mit Grünfütter gefüttert werden und Auslauf bzw. Weidegang haben. Zudem wird beim Anbau von Bio Lebensmitteln vollständig auf Pestizide oder Kunstdünger verzichtet. Gentechnisch verändertes Futter ist ebenfalls tabu. Damit unterstützt Bauer den Wunsch der Verbraucher nach Produkten, die mit Achtsamkeit im Hinblick auf Tier- und Umweltbewusstsein produziert werden.

„Bauer bio“ in den Sorten „Erdbeere“, „Birne“, „Kirsche“ und „Mango-Vanille“ ist ab Februar im 150-Gramm-Becher zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 0,69 Euro 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