

PRESSEINFORMATION

Privatmolkerei Bauer launcht Kompetenzmarke für Käse

„Franz Seraph Bauer“: Mit Qualität und Tradition neue Impulse im SB-Käseregal setzen



„Franz Seraph Bauer“ in den Sorten „Original“, „Würzig“, „Cremig“ und „Leicht“ – Fotos: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 14. April 2022 – **Es gibt ein neues Gesicht im Käseregal: Mit „Franz Seraph Bauer“ bietet die Privatmolkerei Bauer erstmals ein Schnitt-/Hartkäse-Sortiment für den SB-Bereich an. Ausgewählte Sorten sind ab April zunächst regional in Süddeutschland erhältlich.**

Die Privatmolkerei Bauer nimmt Kurs auf das SB-Käseregal. Dafür wurde mit „Franz Seraph Bauer“ eine neue Kompetenzmarke für Hart- und Schnittkäse ins Leben gerufen. Ein starkes Sortiment, das die langjährige Käsetradition des Familienunternehmens aufgreift und sie in ein modernes Konzept überführt. Bauer betritt damit ein vielversprechendes Segment: Im SB-Markt wächst der Umsatz von Hart- und Schnittkäse seit Jahren kontinuierlich – und auch das Preisniveau steigt¹.

Käsegenuss in vier beliebten Sorten

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Und doch hat die Mehrheit der Verbraucher bei Hart- und Schnittkäse klare Präferenzen. Mit den Sorten

¹ Quelle: Nielsen | HSK, LEH+DM, YTD W 09 2021 - 3 Jahre

PRESSEINFORMATION

„Original“, „Würzig“, „Cremig“ und „Leicht“ setzt Bauer gezielt auf vier der beliebtesten Geschmacksvarianten.

- **Der Originale:** Wer es mild und nussig mag, liegt mit Franz Seraph Bauer „Der Originale“ goldrichtig. Seine vierwöchige Reifezeit verleiht ihm einen besonders aromatischen Geschmack. Als typischer Großlochkäse macht „Der Originale“ nicht nur auf Brot eine gute Figur, sondern wird auch auf jeder Käseplatte zum Hingucker.
- **Der Würzige:** Darf es ein bisschen intensiver sein? Dann ist Franz Seraph Bauer „Der Würzige“ genau das Richtige. Dank seiner mindestens zwei Monate langen Reifung besticht er nämlich durch einen besonders aromatisch-intensiven Geschmack. Mit seinem herzhaften Charakter belebt er jedoch nicht nur rustikale Käsebrote und zünftige Käseplatten, sondern eignet sich auch bestens für deftige Aufläufe und Pasta-Gerichte.
- **Der Cremige:** Vollmundig und zart gibt sich Franz Seraph Bauer „Der Cremige“. Eine Extraportion Rahm beschert dem Käse seinen sahnig-milden Geschmack und seine zartschmelzende Konsistenz. So wird jedes Käsebrötchen zu einem lieblichen Geschmackserlebnis.
- **Der Leichte:** Genuss und bewusste Ernährung, das muss sich nicht ausschließen. Den Beweis liefert Franz Seraph Bauer „Der Leichte“. Mit einem Fettanteil von nur 16 Prozent und satten 34 Gramm Protein pro Packung ist der Käse genau die richtige Wahl für alle gesundheitsbewussten Genießer.

Verbindung von Tradition und Moderne

Was es mit dem Namen „Franz Seraph Bauer“ auf sich hat? Eine Hommage an die Anfänge. Franz Seraph Bauer war es, der die Privatmolkerei Bauer 1887 gründete – damals noch als kleine Käserei. Rund 135 Jahre später pflegt man diese Handwerkstradition noch immer mit derselben Leidenschaft. So wird „Franz Seraph Bauer“ garantiert ohne Gentechnik mit Milch aus dem Alpenvorland hergestellt. Auf Farb-, Konservierungs- oder Aromastoffe wird bei der Zubereitung bewusst verzichtet; stattdessen setzt man bei Bauer auf altbewährtes Wissen, jahrhundertelange Erfahrung und viel Liebe zum Detail.

PRESSEINFORMATION

Recyclingfähige und ressourcenschonende Verpackung

„Franz Seraph Bauer“ bekennt sich zu seinen Wurzeln – und ist trotzdem alles andere als von gestern. Ein gutes Beispiel: die umweltfreundliche Verpackung. Dank der innovativen Papierkaschierung besteht sie zu ca. 65 Prozent aus Papier. Zudem ist die Verpackung recyclingfähig, Kunststoff und Papier können einfach getrennt und so separat entsorgt werden.

Zeitgemäßes Design mit klarer Sortenunterscheidung

Auch optisch gelingt „Franz Seraph Bauer“ der Spagat zwischen früher und heute. Das Logo mit dem Konterfei des Gründers und der Claim „Unser Handwerk, unsere Tradition“ verweisen auf die lange Tradition. Gleichzeitig wirkt die Verpackung durch knallige Farben und eine neuartige Designanordnung mit Banderole frisch und modern. Der freie Blick auf den Käse und ansprechende Fotos sorgen für jede Menge Food Appeal. Weiteres Plus: Die farbliche Sortendifferenzierung erleichtert den Verbrauchern die Orientierung am POS. Störer mit den wichtigsten Key-Features der einzelnen Sorten („Unser Klassiker“, „Länger gereift“, „34 g Protein“ und „Mit Rahm verfeinert“) tun ihr Übriges.

Produktdetails

„Franz Seraph Bauer“ ist ab April 2022 zunächst regional in Bayern und Baden-Württemberg erhältlich.

Produkt	Gewicht	Liefereinheit	UVP
Franz Seraph Bauer – Original	120 g	7 Packungen je Karton	1,99 Euro
Franz Seraph Bauer – Würzig	120 g	7 Packungen je Karton	1,99 Euro
Franz Seraph Bauer – Cremig	120 g	7 Packungen je Karton	1,99 Euro
Franz Seraph Bauer – Leicht	120 g	7 Packungen je Karton	1,99 Euro

Download Bildmaterial >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-FSB-Kaesesortiment.zip

PRESSEINFORMATION

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 über 135 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. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie die Fruchtyoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, verschiedene Käsespezialitäten wie der Bauer Weinkäse sowie stetig neue Innovationen.

Ihr Pressekontakt

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG

Hélène Reick c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, hr@pureperfection.com