

PRESSEINFORMATION

Joghurtalternativen mit bayerischem Hafer: Privatmolkerei Bauer setzt auf regionale Zutaten

- Neu ab März: Fünf Joghurtalternativen auf Haferbasis
- Bayerischer Hafer als heimische Antwort auf Soja, Kokos & Co.
- Vielfalt für jeden Geschmack und Anlass: Vier fruchtige Sorten und eine Natur-Variante



„GrünKraft“-Haferjoghurtalternativen in den Sorten Natur und Heidelbeere – Fotos: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 25. Januar 2021 – Ein Bummel durch den Supermarkt zeigt: Die Auswahl pflanzlicher Joghurtalternativen wächst stetig. Doch ein genauerer Blick lohnt sich. Denn wer Wert auf heimische Alternativen zu Soja, Kokos & Co. legt, für den könnten Produkte auf Haferbasis genau die richtige Wahl sein. So wie die neuen „GrünKraft“-Joghurtalternativen von der Privatmolkerei Bauer, die als erste Familienmolkerei in den pflanzlichen Markt einsteigt. Das Besondere? Hier wird Regionalität sogar noch einen Schritt weitergedacht: Der Hafer für die neuen Joghurtalternativen stammt geradewegs aus Bayern, der Heimat der traditionsreichen Privatmolkerei Bauer. Vier fruchtige Sorten und eine Natur-Variante sorgen ab März für noch mehr Abwechslung im Kühlregal. Alle 100 Prozent pflanzlich – und mit 100 Prozent bayerischem Hafer.

PRESSEINFORMATION

Hafer trifft Heidelbeere, Pfirsich-Maracuja, Erdbeere und Kirsche

Wenn es um Joghurt geht, ist die Privatmolkerei Bauer seit mehreren Generationen ein wahrer Geschmacksexperte. Diese besondere Leidenschaft und Expertise hat das Traditionsunternehmen nun genutzt, um sie in neue pflanzliche Produkte zu übersetzen. Die Zutaten dafür wachsen fast vor der eigenen Haustür. Joghurtalternativen aus bayerischem Hafer, dazu feine Früchte – eine Kombination wie füreinander gemacht. Obstliebhaber können sich auf vier außergewöhnliche Sorten freuen, die allesamt im 150-Gramm-Becher angeboten werden: *Hafer trifft Heidelbeere*, *Hafer trifft Pfirsich-Maracuja*, *Hafer trifft Erdbeere* und *Hafer trifft Kirsche*. Die vollwertig-fruchtigen Joghurtalternativen versüßen ab März den Tag – ob zum Frühstück, als Dessert oder einfach zwischendurch.

Hafer trifft Natur

Ganz pur kommt dagegen die Haferjoghurtalternative *Natur* im 400-Gramm-Becher daher. Da kein Zucker zugesetzt ist, kann diese Sorte vielseitig verwendet werden. Ob süß oder herzhaft, der kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Etwa zum Start in den Tag zusammen mit frischen Früchten in einem leckeren Müsli oder Smoothie. Nach Belieben lässt sich die ungesüßte Natur-Variante aber auch für Salatdressings oder als Zutat für einen veganen Kuchen nutzen.

Alle „GrünKraft“-Haferjoghurtalternativen sind frei von gehärteten Fetten, Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen, Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen.

Heimische Rohstoffe nachhaltig verpackt

Neben dem heimischen Hafer setzt Bauer auch bei der Verpackung ein Zeichen für Nachhaltigkeit. Dank des sogenannten K3-Bechers (3-Komponenten-Becher) kann der Kunststoffanteil im Vergleich zu herkömmlichen Bechern deutlich reduziert werden. Für die notwendige Stabilität sorgt eine Kartonummantelung. Diese lässt sich ganz einfach im Altpapier entsorgen, Becher und Deckelfolie in

PRESSEINFORMATION

der gelben Tonne. Außerdem tragen die fünf „GrünKraft“-Haferjoghurtalternativen das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union, das ein Herstellungsverfahren ohne tierische Erzeugnisse garantiert.

Bauer: Eine Heimat für alle

Der Launch der „GrünKraft“-Range ist das erste große Projekt im Rahmen einer ganzheitlichen Neuausrichtung der Privatmolkerei Bauer. Dazu gehören neben einem neuen Claim („Unsere Natur ist unsere Zutat“) und einer neuen Bildsprache auch weitere pflanzliche und milchbasierte Neuprodukte, die im Laufe des Jahres 2021 eingeführt werden. Ob mit oder ohne Milch, bei Bauer wird nun jeder fündig, der auf der Suche nach gutem Geschmack ist.

Produktdetails

Alle „GrünKraft“-Haferjoghurtalternativen kommen im März 2021 in den Handel. Die Sorten *Hafer trifft Heidelbeere*, *Hafer trifft Pfirsich-Maracuja*, *Hafer trifft Erdbeere* und *Hafer trifft Kirsche* sind im 150-Gramm-Becher zu einem UVP von 0,99 Euro erhältlich. Die Natur-Variante ist im 400-Gramm-Becher zu einem UVP von 1,99 Euro erhältlich.

Weiteres Bildmaterial



„GrünKraft“-Haferjoghurtalternativen in den Sorten *Pfirsich-Maracuja*, *Erdbeere* und *Kirsche* –
Fotos: Privatmolkerei Bauer

Bildmaterial Download >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-GruenKraft-Joghurtalternativen.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 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. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie der Fruchtojoghurt „Der Große Bauer“, der Bauer Weinkäse oder der Schnittkäse „Diplomat“ 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