

PRESSEINFORMATION

Jetzt wird's winterlich lecker

Ab Oktober: „Der Große Bauer“ mit vier unwiderstehlichen Saisonsorten



„Der Große Bauer“ in den Sorten Apfelstrudel, Pflaume-Zimt, Spekulatius und Typ Vanillekipferl –
Fotos: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 17. Oktober 2022 – **Süßer Strudel mit Äpfeln und Rosinen, ein fruchtiges Pflaumen-Zimt-Duo oder doch lieber zwei Plätzchenklassiker? Worauf die Wahl auch fällt, mit der Winteredition von „Der Große Bauer“ wird die kalte Jahreszeit garantiert genussvoll. Vier Joghurtsorten warten darauf, im Kühlregal entdeckt zu werden: Apfelstrudel, Pflaume-Zimt, Spekulatius und Typ Vanillekipferl.**

Der Winter hat viele schöne Seiten: ein Bummel über den Weihnachtsmarkt, gemütliche Abende auf der Couch, die ersten Schneeflocken. Und auch kulinarisch hat die kalte Jahreszeit einiges zu bieten. So zum Beispiel die Winteredition von „Der Große Bauer“. Vier cremige Joghurtsorten, verfeinert mit saisonalen Früchten, weihnachtlichen Gewürzen oder typischem Adventsgebäck.

- **Apfelstrudel:** Ein kleiner Gruß aus Österreich. Saftige Apfelstückchen und süße Rosinen finden sich in cremigem Joghurt wieder. Dazu ein Hauch Zimt für das rundum gelungene Winter-Feeling.

PRESSEINFORMATION

- **Pflaume-Zimt:** Fruchtige und wunderbar saftige Pflaumen treffen auf aromatischen Zimt. Eine Kombination, die alle Sinne geradewegs in vorweihnachtliche Stimmung versetzt.
- **Spekulatius:** Knuspriges Weihnachtsgebäck macht gemeinsame Sache mit cremigem Joghurt. Ganz wie beim Original sorgen auch bei Bauer Zimt und Gewürznelken für das gewisse Etwas.
- **Typ Vanillekipferl:** Die Feinste aller Winter-Leckereien umrahmt von cremig-mildem Vanillejoghurt bereitet besonders wohlige Genussmomente. So lässt sich die kalte Jahreszeit genießen.

Produktdetails

Die limitierte Winteredition von „Der Große Bauer“ ist von Oktober bis Januar erhältlich. Der UVP für den 250-Gramm-Becher beträgt ca. 0,89 Euro.

Download Bildmaterial >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-DGB-Winteredition.zip

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 Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, verschiedene Käsespezialitäten wie „Franz Seraph Bauer“ 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