

PRESSEINFORMATION

Neu ab September: Der Große Bauer Typ Skyr

Frucht-Quartett bereitet Joghurtgenuss auf die isländische Art



Neu: Der Große Bauer „Typ Skyr“ – Foto: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 28. Juli 2020 – „Der Große Bauer“ nimmt Kurs auf Island: Ab September kommt der beliebte Fruchtjoghurt als „Typ Skyr“ in den Supermarkt. Ein voller Genuss, der mit einem hohen Proteingehalt und nur 0,1 Prozent Fett aufwartet. Vier Sorten – „Erdbeere“, „Kirsche“, „Mango“ und „Pfirsich-Maracuja“ – sorgen dabei für die fruchtige Abwechslung.

Es gibt Trends, die kommen und gehen wieder. Nicht so Skyr. Das „Superfood der Wikinger“ hat sich einen festen Platz in den Herzen der Deutschen erobert. Kein Wunder, schließlich punktet Skyr gleich doppelt. Das isländische Traditionsprodukt ist angenehm säuerlich im Geschmack – und dabei eine regelrechte Proteinbombe, die obendrein erstaunlich wenig Fett enthält. Eine Kombination wie gemacht für ernährungsbewusste Genießer. Das dachte man sich auch bei der Privatmolkerei Bauer: Ab September sorgt „Der Große Bauer“ als „Typ Skyr“ für nordisch inspirierte Genussmomente. Eine Geschmacksreise in das Land der Vulkane und Geysire mit dem Besten aus bayerischer Milch.

PRESSEINFORMATION

Milder Skyr-Genuss auf Joghurtbasis

Er ist das Aushängeschild der Privatmolkerei Bauer und einer der beliebtesten Fruchtyoghurts: „Der Große Bauer“. Nun bekommt der Publikumsliebling gewissermaßen Familienzuwachs aus dem hohen Norden und präsentiert sich als „Typ Skyr“. Das Besondere: Im Gegensatz zu vielen anderen Skyr-Produkten, bei denen Frischkäse oder Quark die Grundlage bilden, basiert der Neuzugang auf Joghurt. Das macht ihn besonders mild und cremig. Ähnlich positiv ist es um die Nährwertbilanz bestellt. Mit einem Proteingehalt von 15,4 Gramm je Becher und nur 0,1 Prozent Fett im Milchanteil ist „Der Große Bauer Typ Skyr“ ideal für all diejenigen, die Wert auf eine ausbalancierte Ernährung legen. Außerdem kommt der mit Skyr verfeinerte Joghurt dank seiner raffinierten Rezeptur mit weniger als 10 Gramm Zucker pro 100 Gramm aus.

Zwei Schichten für den doppelten Genuss

Vier verschiedene Geschmacksvarianten bringen beim neuen „Typ Skyr“ fruchtige Abwechslung auf den Löffel. „Erdbeere“, „Kirsche“, „Mango“ und „Pfirsich-Maracuja“ liegen jeweils als Fruchtspiegel auf dem Joghurt-Skyr-Mix aus bayerischer Milch auf. Das kann sich sehen lassen – buchstäblich. Im transparenten Becher macht der cremige Joghurt schon beim Einkaufen Appetit auf mehr. Zu Hause zeigt sich der neue „Typ Skyr“ in bester „Der Große Bauer“-Manier gewohnt vielfältig. Ob als proteinreiches Frühstück zum Start in den Tag, als Snack für zwischendurch oder als Dessert: Die Privatmolkerei Bauer wünscht „Njóttu máltíðarinnar“.

„Der Große Bauer Typ Skyr“ in den Sorten „Erdbeere“, „Kirsche“, „Mango“ und „Pfirsich-Maracuja“ ist ab September im 230-Gramm-Becher zu einem UVP von 0,69 Euro erhältlich.

PRESSEINFORMATION

Weiteres Bildmaterial



Der Große Bauer Typ Skyr Erdbeere, Der Große Bauer Typ Skyr Kirsche (v.l.n.r.)



Der Große Bauer Typ Skyr Mango, Der Große Bauer Typ Skyr Pfirsich-Maracuja (v.l.n.r.)

Fotos: Privatmolkerei Bauer

Bildmaterial Download >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-PM-DGB-Typ-Skyr.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 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 Fruchtyoghurt „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