

PRESSEINFORMATION

135 Jahre Käse-Qualität, die man schmeckt

„Franz Seraph Bauer“: Privatmolkerei Bauer bringt ab April neues Käsesortiment in den Handel



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

Wasserburg am Inn, 14. April 2022 – **Mild und nussig oder würzig-intensiv? Eine Extraportion Rahm oder lieber etwas leichter? Worauf die Wahl auch fällt, die Privatmolkerei Bauer hat an alle Vorlieben gedacht. Mit „Franz Seraph Bauer“ schickt das bayerische Familienunternehmen ein neues Käsesortiment ins Kühlregal. Alle vier Sorten – Original, Würzig, Cremig und Leicht – versprechen Käsegenuss in bester Handwerkstradition.**

Wenn Tradition auf Moderne trifft, dann kann Großes entstehen. So wie gerade bei der Privatmolkerei Bauer zu erleben. Das Familienunternehmen besinnt sich auf seine Wurzeln als Käserei – mit dem neuen Käsesortiment „Franz Seraph Bauer“. Vier verschiedene Sorten machen Lust auf leckere Käsebröte und mehr:

- **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

PRESSEINFORMATION

zwei Monate langen Reifung besticht er nämlich durch einen besonders aromatisch-intensiven Geschmack. Mit seinem herzhaften Charakter belebt er jedoch nicht nur rustikale Käsebröte 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.

Unser Handwerk, unsere Tradition

Was es mit dem Namen „Franz Seraph Bauer“ auf sich hat? Eine Hommage an den Gründer. Er war es, der die Privatmolkerei Bauer 1887 ins Leben rief – damals noch als kleine Käserei. Heute, 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 verarbeitet. 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.

Diese Verpackung hat Zukunft

„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.

PRESSEINFORMATION

Produktdetails

„Franz Seraph Bauer“ ist ab April 2022 zunächst regional in Bayern und Baden-Württemberg erhältlich. Der UVP für die 120-Gramm-Verpackung beträgt 1,99 Euro.

Download Bildmaterial >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-FSB-Kaesesortiment.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 Fruchtojoghurts „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