



Die Genuss-Molkerei

PRESSEMITTEILUNG FACHPRESSE

(Mertingen, 21. August 2014)

Neu im Sortiment: Zott Bayerntaler „Der Rahmige“

Die Marke **Zott Bayerntaler** steht für echten, zünftig bayerischen Käsegenuss mit Milch aus gentechnikfreier Fütterung. Nach dem erfolgreichen Relaunch vor knapp einem Jahr baut **Zott** seine **Bayerntaler Range** weiter aus. Mit der neuen Sorte **Zott Bayerntaler „Der Rahmige“** erweitert die Genuss-Molkerei ab Oktober das Sortiment um eine besonders cremig-rahmige Variante.

Cremig, rahmig, gut

Charakteristisch für die Produktneuheit ist die Rahmstufe und eine besonders lange Reifezeit von 35 Tagen. Kombiniert man diese Faktoren mit der Qualitätsmilch von Zott sowie dem Fachwissen der Genuss-Experten kommt ein **Zott Bayerntaler** in cremig-rahmiger Bestform heraus. Für jeden Verzehranlass bietet **Zott Bayerntaler „Der Rahmige“** die passende Lösung: Ob als Scheiben, als handlich-praktisches Brotzeitstück im Kühlregal oder als Thekenlaib für die Käsetheke – **Zott Bayerntaler** bringt bayerische Geselligkeit und Genuss nach Haus.



Die Genuss-Molkerei

Bild (Copyright Zott):



Charakteristisch für den „Rahmigen“ Bayerntaler sind die Rahmstufe und eine besonders lange Reifezeit von 35 Tagen: Beide sind ursächlich für einen ganz besonders cremigen und unwiderstehlichen Geschmack. Ab Oktober ist die Produktneuheit erhältlich.

Pressekontakt & Bildmaterial

Caroline Fritz – Unternehmenskommunikation

Zott SE & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen

Tel. +49 9078 801 186 | E-Mail: Caroline.Fritz@zott.de

Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de und www.bayerntaler.de