

Presseinformation

NEU: Cremiger Rahmjoghurt von Schwarzwaldmilch

Natürlicher Genuss aus Schwarzwälder Weidemilch

Freiburg, 02.04.2019. Ab Mai 2019 bringt Schwarzwaldmilch fünf hochwertige Rahmjoghurts aus 100 % Weidemilch in den Handel. Die verwendete Milch wird nach den strengen Weidemilchprinzipien hergestellt und stammt ausschließlich aus den Naturparken des Schwarzwaldes. Das Sortiment besteht aus einer Naturvariante und vier ausgewählten Geschmacksrichtungen: Bourbon-Vanille, Pfirsich-Maracuja, Himbeere und Erdbeere werden im 150 g-Becher mit 10 % Fett im Milchanteil im Kühlregal angeboten. Dank einer einzigartigen Rezeptur, ausgewählter Zutaten und schonender Verarbeitung schmeckt der Joghurt besonders cremig. Die Becher fallen durch ein aufmerksamkeitsstarkes, modernes Design auf und sind mit einem hochwertigen Karton ummantelt. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) liegt bei 0,69 Euro pro Becher.

Unterstützt wird die Markteinführung durch POS-Verkostungen, PR in Fach- und Publikumspresse, crossmediale Kommunikation auf der Website und in den sozialen Medien sowie einer Plakatkampagne und Samplingaktionen am Freiburger Hauptbahnhof im gesamten Juni. Höhepunkt ist ein medial begleitetes Weide-Event, bei dem die traditionelle Bäuerlichkeit, Regionalität und das Tierwohl im Vordergrund steht.

Einzigartige Weidemilch als Rohstoff

Die Weidemilch-Produkte der Freiburger Traditionsmolkerei zeichnen sich durch eine besondere Milchqualität aus, die bereits bei der Haltung der Kühe auf den meist familiengeführten Schwarzwälder Bauernhöfen beginnt. Nach den strengen Schwarzwaldmilch-Kriterien der Weidehaltung grasen die Kühe von Frühjahr bis Herbst täglich mindestens acht Stunden auf den Weideflächen der Schwarzwälder Naturparke. Je nach Witterung bekommen sie dort an mindestens 150 Tagen pro Jahr großzügigen Auslauf auf

mindestens 1.500 m² Weidefläche je Kuh. Sowohl im Sommer als auch im Winter erhalten die Weidekühe von den Schwarzwälder Milchbauern ausschließlich Futtermittel ohne Gentechnik. „Unsere Rahmjoghurts schmecken besonders naturbelassen und überzeugen durch ihre einzigartige Cremigkeit und die besondere Schwarzwälder Weidemilch“, erklärt Maja von Bethusy-Huc, Produktmanagerin der Marke Schwarzwaldmilch.



Weitere Informationen zum Produktsortiment unter: www.schwarzwaldmilch.de

Pressekontakt

Pressestelle Schwarzwaldmilch

c/o follow red GmbH

Ute Schmidt

Waldburgstraße 17/19

70563 Stuttgart

Tel.: +49 (0)711 90140-483

E-Mail: schwarzwaldmilch@followred.com

Über Schwarzwaldmilch

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien. Seit fast 90 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Die über 1.000 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe sorgen mit ihren durchschnittlich 40 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Bioland-zertifizierte Portfolio des Unternehmens reicht von Milch (frisch und haltbar) über Joghurts, Butter und Sauermilchprodukte bis hin zu lactosefreien Produkten. Über 400 Mitarbeiter sind in Freiburg und Offenburg beschäftigt.