



LAC lactosefreie Sahne jetzt im Glas

Praktisch und umweltfreundlich

Freiburg, den 28. März 2019. Ob zum Kochen, Backen oder steifgeschlagen zum Kuchen: Sahne bringt einen einmaligen Geschmack in Süßes und Herzhaftes und ist außerdem ideal zum Verfeinern, Binden und Abrunden. Für Menschen mit einer Lactoseintoleranz bietet LAC jetzt die beliebte lactosefreie Sahne im Glas an. Damit entspricht LAC nicht nur dem Trend für gesunde Ernährung, sondern auch dem gestiegenen Bewusstsein für umweltfreundliche Verpackungen. Die Sahne in der hochwertigen, wiederverschließbaren 500-g-Glasflasche eignet sich für viele Rezepte und ist ab sofort im Handel erhältlich.

Qualität und Geschmack für umweltbewusste Genießer

Beste Qualität, Verträglichkeit und Geschmack zeichnen alle LAC Produkte aus. Die neue lactosefreie Sahne mit 32 Prozent Fettgehalt wird ohne Gentechnik von der Freiburger Molkerei Schwarzwaldmilch produziert und enthält zu 100 Prozent die hochwertige Milch der Schwarzwaldmilchbauern.

Jedes lactosefreie Milcherzeugnis von LAC bietet ein echtes Schwarzwälder Wohlfühlrezept. Die Molkerei bezieht ihre Milch von familiengeführten Höfen im Schwarzwald und in den angrenzenden Regionen in Baden-Württemberg. Als Futterquelle verwenden die Milchbauern der Schwarzwaldmilch ausschließlich Futter ohne Gentechnik. Diese ausgewählte Fütterung und die sehr anspruchsvolle Herstellung führen zu einem hochwertigen und sehr bekömmlichen Rohstoff, aus dem die leckeren Produkte hergestellt werden.

Unverbindliche Preisempfehlung (UVP): zwischen 2,69 – 2,79 Euro



Rezept-Tipp: Spaghetti mit Avocado-Carbonara-Soße sind eine gesunde Abwechslung und bringen neue Gaumenfreuden. Unser Rezept finden Sie anbei oder auf:

www.lac-lactosefrei.de

Facebook & Instagram: LAC lactosefrei



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 LAC – lactosefrei

Die Linie LAC lactosefrei ist eine Marke der Schwarzwaldmilch-Gruppe. Die Marke LAC bietet Menschen mit Lactoseintoleranz und ernährungsbewussten Konsumenten eine abwechslungsreiche Vielfalt an lactosefreien Milchprodukten. Als bundesweit führender Hersteller in der lactosefreien Frischmilch, Sahne und Naturquark bietet Schwarzwaldmilch diverse weitere Produkte wie H-Milch, Joghurt, Butter, Schmand und Crème Fraîche an, die nach den „ohne Gentechnik“ Richtlinien gemäß VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.) zertifiziert sind. Abgerundet wird das LAC-Sortiment durch das innovativste Sortiment an lactose-, fructose- und glutenfreien Milchprodukten mit Fruchtjoghurts und einem Pudding.