



+++ Sperrvermerk: Nicht vor dem 01.10.2023 veröffentlichen +++

Presseinformation

Weniger Plastik im Kühlregal! Quark-Genuss rundum neu verpackt

Signifikante Plastikeinsparung bei den Quark-Produkten von Schwarzwaldmilch und LAC lactosefrei dank Verpackungs-Relaunch

Freiburg, 25.07.2023. Aus eckig wird rund! Die Marken Schwarzwaldmilch und LAC stellen ab Oktober 2023 bei ihren Quark-Produkten von rechteckigen Tiefziehbechern auf kartonummantelte runde Becher um. Der Grund? Unter anderem weniger Plastikmüll! Quark-Liebhaber können sich so auf ressourcenschonendere Quark-Produkte freuen, die dank Kartonummantelung noch wertiger erscheinen und im Kühlregal direkt ins Auge springen.

Runder Becher reduziert Plastik

5,6 Tonnen Plastik pro Jahr einsparen? Wie das geht, zeigen Schwarzwaldmilch und LAC lactosefrei. Denn ab Oktober 2023 sparen die beiden Marken bei ihren Quark-Produkten bis zu 26 Prozent Plastik¹ dank einer Verpackungsumstellung ein. Dafür wurde die Verpackung von rechteckigen Tiefziehbechern auf kartonummantelte runde Becher optimiert. Für Quark-Fans ändert sich jedoch nichts am cremigen Genusserlebnis: Grammatik und Rezeptur bleiben unverändert in gewohnter Schwarzwaldmilch- und LAC-Qualität – vom 0,2-prozentigen lactosefreien Magerquark über den 20-prozentigen Speisequark bis zum 40-prozentigen Bio-Sahnequark. Das neue ansprechende Design und die wertige Kartonummantelung unterstreichen die Schwarzwaldmilch und LAC-Qualität. Denn sowohl Schwarzwaldmilch als auch LAC lactosefrei stehen für natürliche, regionale Produkte mit eindeutiger Herkunftsgarantie. Die verwendete Milch stammt ausschließlich aus dem Schwarzwald und weiteren Regionen in Baden-Württemberg.

¹ 26 Prozent Plastikeinsparung bei den 500g Quark Bechern, basierend auf dem Absatz von 2022.



Runde Sache!

Quark-Genuss,
neu verpackt.

Ab Oktober 2023



erfrischend echt ♥



Produktübersicht:

Schwarzwaldmilch Bio Speisequark Magerstufe, 500 g
Schwarzwaldmilch Bio Speisequark Magerstufe, 250 g
Schwarzwaldmilch Bio Speisequark Halbfettstufe 20%, 250 g
Schwarzwaldmilch Bio Sahnequark 40%, 250 g
Schwarzwaldmilch Speisequark Magerstufe, 500 g
Schwarzwaldmilch Speisequark Magerstufe, 250 g
Schwarzwaldmilch Speisequark Halbfettstufe 20%, 250 g
Schwarzwaldmilch Speisequark 40%, 250 g
Schwarzwaldmilch LAC Speisequark Magerstufe, 500 g
Schwarzwaldmilch LAC Speisequark Magerstufe, 250 g
Schwarzwaldmilch LAC Speisequark Halbfettstufe 20%, 250 g
Schwarzwaldmilch LAC Sahnequark 40%, 250 g

Weitere Informationen zum Produktsortiment unter: www.schwarzwaldmilch.de

Facebook: <https://www.facebook.com/schwarzwaldmilch>

Instagram: <https://www.instagram.com/schwarzwaldmilch/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/schwarzwaldmilch>

Pressekontakt

Pressestelle Schwarzwaldmilch

c/o follow red GmbH

Kathrin Eckert

Waldburgstraße 17/19

70563 Stuttgart

Tel.: +49 (0)711 90140-725

E-Mail: schwarzwaldmilch@followred.com



Über Schwarzwaldmilch

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien. Seit über 90 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Die 900 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe sorgen mit ihren durchschnittlich 46 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Portfolio des Unternehmens reicht von Milch (frisch und haltbar) über Joghurts, Butter und Sauermilchprodukte bis hin zu lactosefreien Produkten – das Bio- sowie das Bio Heumilch-Sortiment sind Bioland zertifiziert. Über 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in Freiburg und Offenburg beschäftigt.

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. Bundesweit ist Schwarzwaldmilch führender Hersteller in den lactosefreien Segmenten Sahne, Schmand und Speisequark sowie einziger Anbieter von lactosefreier Frischmilch und Joghurt im Mehrwegglas. Darüber hinaus bietet LAC diverse weitere Produkte wie H-Milch, Speisequark und Butter an. Die LAC Produkte sind nach den „ohne Gentechnik“ Richtlinien gemäß VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.) zertifiziert. Abgerundet wird das LAC-Produktportfolio durch das einzige am Markt bestehende Sortiment an lactose-, fructose- und glutenfreien Fruchtojoghurts und einem Pudding.