

+++ Sperrvermerk: Nicht vor dem 01.03.2024 veröffentlichen +++

Presseinformation

Cremiger Alleskönner in Bioland-Qualität

Mit dem neuen Bioland Schmand wächst die Bio-Linie von Schwarzwaldmilch

Freiburg, 14.02.2024. Das Bio-Sortiment bekommt cremige Verstärkung: Die Freiburger Molkerei Schwarzwaldmilch ergänzt mit dem Bioland Schmand ab März 2024 ihr bestehendes Sortiment an hochwertigen Bio-Produkten. Dabei punktet das frische Neuprodukt dank 24 Prozent Fett mit seiner cremigen Textur sowie höchster Bioland-Qualität und überzeugt durch die gewohnte Schwarzwaldmilch Herkunftsgarantie der Milch.

Natürlicher Bioland-Genuss: cremig gerührt, sahnig und fein-säuerlich im Geschmack

Umweltbewusste Genießer aufgepasst! Ab März 2024 zieht der neue Schwarzwaldmilch Bioland Schmand mit 24 Prozent Fett im praktischen 200-Gramm-Becher ins Kühlregal ein. Ob zum Verfeinern von Suppen und Soßen, als Basis für herzhaftes Dips und Aufstriche oder als saftige Backzutat für Kuchen, Muffins und Co. – das cremig gerührte Neuprodukt ist ein absoluter Alleskönner in der Küche. Der Bioland Schmand von Schwarzwaldmilch überzeugt durch seine Sämigkeit und eine dezente, leicht säuerliche Note, die jedem Gericht eine angenehme Frische verleiht. Damit reiht sich das vollmundige Neuprodukt neben den bereits bestehenden und erfolgreichen Bio-Rahmprodukten wie der Bioland Schlagsahne und dem Bioland Sauerrahm ein und ergänzt das Angebot an natürlichen und hochwertigen Bio-Grundprodukten.

Regionale Bioland-Milch nach höchsten Qualitätsstandards

Wie alle Produkte von Schwarzwaldmilch zeichnet sich das Neuprodukt durch seine eindeutige, regionale Herkunft und besondere Qualität aus. Der feine Schmand enthält die einzigartige, regionale Milch von den zertifizierten Bioland-Bauern der Schwarzwaldmilch. Diese verpflichten sich, die strengen Bioland-Richtlinien einzuhalten und unterliegen regelmäßigen, externen Kontrollen. Bioland-Milchhöfe stehen insbesondere für artgerechte Tierhaltung mit mehr Platz und höherer Lebensqualität und fördern über die eigene

umweltschonende Landwirtschaft hinaus auch die Biodiversität in der Region. Durch die schonende Bewirtschaftung sowie den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel sorgen die Bioland-Bauern zudem für verbesserten Trinkwasserschutz. So bietet der neue Bioland Schmand natürlich-milden und cremigen Genuss mit gutem Gewissen.



Unverbindliche Preisempfehlung:

Schwarzwaldmilch Bioland Schmand 24 %, 200 g 1,39 Euro

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.