

PRESSEINFORMATION

Orient trifft Okzident

Fachpresse | November 2016

Produktneuheit | Produktdetails | zum Unternehmen | Pressekontakt

Antipasti-Spezialitäten mit Hummus-Fülle

DIE KÄSEMACHER folgen dem Lifestyle-Trend aus dem Nahen Osten und launchen ab Herbst 2016 die köstlich, knackigen Antipasti-Klassiker mit einer Fülle aus Hummus und orientalischen Gewürzen, eingelegt in erlesenem Rapsöl.

Die Antipasti-Klassiker Peppersweet, Yellobell, Oliven und Pfefferoni sind ab Herbst 2016 auch als vegane Variante mit Hummus-Fülle erhältlich. Damit greifen **DIE KÄSEMACHER** den Trend zur mediterranen Küche auf und bringen die Verkaufsschlager nun mit einer orientalischen Note in den Handel.



Antipasti-Variationen mit feinsten Hummus-Fülle

Während in Israel Hummus als Nationalgericht gilt und in südlichen Ländern wie der Türkei oder Griechenland Hummus als Nahrungsmittel fast nicht mehr wegzudenken ist, hat in den letzten Jahren die Beliebtheit des köstlichen Kichererbsen Aufstrichs vor allem in den USA und Westeuropa stark zugenommen. Da mediterrane Ernährung als sehr gesund gilt und die Nachfrage nach exotischen Produkten immer mehr steigt setzen **DIE KÄSEMACHER** auf die Kombination der beliebten Gemüsesorten und der orientalischen Fülle aus Kichererbsen und Sesampaste. „Wir wagen uns damit auf neues Terrain – bei unseren Kunden sind wir für unsere Käsespezialitäten und Antipasti-Kreationen mit Frischkäsefüllung bekannt, jetzt folgen wir dem zunehmenden Trend zur mediterranen Küche und bringen mit unserer Hummus-Linie eine zur Gänze vegane Antipasti Variante auf den Markt“, so Doris Ploner, Geschäftsführerin DIE KÄSEMACHER.



Für Vegetarier und Veganer ist diese Alternative besonders empfehlenswert, da Hummus vor allem in Kombination mit Gemüse eine Vielzahl an wesentlichen Nährstoffen enthält. Damit ist unser neues Sortiment „Orient trifft Okzident“ als kleiner, gesunder Snack für zwischendurch besonders gut geeignet.

Produktdetails

Peppersweet mit Hummus-Fülle Kirschpaprika gefüllt mit Hummus, eingelegt in erlesenem Rapsöl				
Gebinde	Füllmenge	Abtropfgewicht	empf. VK	Restlaufzeit
Konserve	250g	140g	-	365 Tage
8eck-Schale	140g	100g	-	40 Tage
Kübel	1300g	800g	-	40 Tage
Kübel	5kg	3500g	-	40 Tage

Yellobell, Oliven, Pfefferoni mit Hummus-Fülle Gemüse gefüllt mit Hummus, eingelegt in erlesenem Rapsöl				
Gebinde	Füllmenge	Abtropfgewicht	empf. VK	Restlaufzeit
8eck-Schale	140g	100g	-	40 Tage

Erhältlich im gut sortierten Feinkost- und Lebensmittelhandel!



DIE KÄSEMACHER GmbH.

Mit viel Liebe und nach bewährter Tradition produzieren **DIE KÄSEMACHER** im naturbelassenen Hochplateau des Waldviertels vielfältige Käsesorten und Antipasti-Spezialitäten.

Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Diesen wertvollen Rohstoff veredeln unsere Käsemeister und Käsemeisterinnen in Handarbeit zu feinen Käsespezialitäten.

Bei unseren Rohstoffen achten wir konsequent auf beste Qualität und während des gesamten Produktionsprozesses liegt uns ein achtsamer Umgang mit den Ressourcen besonders am Herzen.

Ob Schnitt- und Weichkäsespezialitäten, Frischkäsezubereitungen oder Antipasti-Spezialitäten, mit den nachhaltigen Produktkreationen von **DIE KÄSEMACHER** lässt sich das Waldviertel Tag für Tag von seiner besten Seite genießen.

DIE KÄSEMACHER sind ein Familienunternehmen welches 1991 von Hermann Ploner gegründet wurde. Zur damaligen Zeit war er der Erste in Österreich, der sich auf Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch spezialisiert hat. Im Jahr 2013 übernahm seine Tochter Doris Ploner die Geschäftsführung des Unternehmens.

Das Unternehmen beliefert alle heimischen Handelsketten und exportiert in mehr als 50 Länder der Welt – Der Exportanteil liegt bei 45 Prozent.

Fünf Millionen Liter Milch aus der Region verarbeiten **DIE KÄSEMACHER** pro Jahr. Diese Milch wird von 50 Schaf- und Ziegenbauern mit je 30 bis 250 Muttertieren aus dem Wald-, Most- und Mühlviertel geliefert. Voraussetzung hierfür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur, ein liebevoller Umgang mit den Tieren, und eine artgerechte Tierhaltung. „Klasse statt Masse“ ist hier die Devise und genau das schmeckt man auch in unseren Produkten.

Das Gemüse für unser Antipasti-Sortiment wird mit höchster Sorgfalt von Landwirten aus Österreich und Griechenland angebaut und geerntet. Mit unseren ausgewählten Betrieben stehen wir in enger Partnerschaft – ihnen sind die Verwendung bester Rohstoffe und ein wertschätzender Umgang mit unserer Umwelt genauso wichtig wie uns.

„**Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack**“ ist für **DIE KÄSEMACHER** nicht nur ein Slogan, sondern gelebte Unternehmensphilosophie.



Pressekontakt

Bildtext: Orient trifft Okzident – Gemüsevariationen mit feinsten Hummus-Fülle

Bildhinweis: ©DIE KÄSEMACHER GmbH. (Abdruck honorarfrei)

Pressekontakt: DIE KÄSEMACHER GmbH.

Nina-Maria Schreiber, BA (Hons.)

Europastraße 5 | 3902 Vitis | Austria

Tel.: +43 (0) 2841/80 045 – 32 | Mobil: 0664/54 86 217

nina.schreiber@kaesemacher.at | www.kaesemacher.at

<https://www.facebook.com/diekaesemacher/>

https://www.instagram.com/die_kaesemacher/