

PRESSEMITTEILUNG

Neue Sorte miree Pikante Kräuter:

Frischkäsekomposition mit dem gewissen Etwas

Buchloe, im Februar 2015. Kräuter mal anders! Die neue Frischkäsekreation **miree Pikante Kräuter** überrascht mit einer angenehm mild-scharfen und zugleich frischen Note: Denn hier trifft eine Auswahl beliebter Kräuter, milder Knoblauch und ein Hauch Chili auf luftig-locker aufgeschlagenen Frischkäse. Durch ihre ausgewogene, leicht pikante Note ist die neue Kräuter-Variante nicht nur zu frischem Baguette eine gute Begleitung. Als Dip mit dem gewissen Etwas verwandelt miree Pikante Kräuter knackiges Gemüse im Nu in eine raffinierte Vorspeise oder veredelt als feine Zutat herzhaftere Gerichte wie Aufläufe, Suppen oder Saucen.

„Der Geschmack unserer neuen Kräuter-Variante hat beim Konsumententest über 80 Prozent der Verbraucher auf Anhieb gefallen“, sagt Fredericke Ludwig, Produktmanagerin miree bei den Karwendel-Werken. „Besonders positiv hervorgehoben wurden die angenehme Schärfe und die vielen gut sichtbaren Kräuterstücke. Mit miree Pikante Kräuter sprechen wir die breite Zielgruppe der Kräuterfrischkäse-Liebhaber an, die gerne ein wenig pikant genießen.“

Produktdaten miree Pikante Kräuter

Einführung	Ab Februar 2015
Sorte	miree Pikante Kräuter
Fettstufe	Doppelrahmstufe
Gebinde	150 g-Becher
Kartoninhalt	10 x 150g
UVP	1,29 €

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Nadine Hofer und Yasemin Eckert
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 557, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: y.eckert@engel-zimmermann.de

www.miree.de