

## PRESSEMITTEILUNG

### **Frisch eingetroffen:**

#### **Neue Saisonsorte miree „Karamellisierte Zwiebel“**

Buchloe, im Juli 2016: Unverschämt lecker in den Herbst starten? Ganz locker geht das mit miree „Karamellisierte Zwiebel“. Die neue Saisonsorte ist ab August 2016 in den Kühlregalen der Supermärkte erhältlich. Die einzigartige Kombination aus luftig-lockerem Frischkäse mit der herzhaften und zugleich leicht süßen Note von karamellisierten Zwiebeln garantiert ein spannendes Geschmackserlebnis. Mit knusprigem Weißbrot und einem frischen Weißwein macht die neue Saisonsorte so Appetit auf den Herbst. Aber auch als Dip, zartschmelzendes Topping auf Steaks oder Ofenkartoffeln und Zutat in der kreativen Küche sorgt miree „Karamellisierte Zwiebel“ zu jeder Jahreszeit für den genussvollen Kick.

„Bei unseren limitierten miree Saisonsorten möchten wir die Verbraucher immer wieder mit besonders kreativen Rezepturen überraschen. Karamellisierte Zwiebeln als Zutat sind im englischsprachigen Raum derzeit absolut angesagt. Wir sind nun die ersten, die diesen Trend – gepaart mit unserem Frischkäse – auch in Deutschland wortwörtlich in aller Munde bringen“, so Gernot Döffinger, Leiter Marketing Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG.

#### **Unverschämt große Vielfalt: miree „Champignon“ dauerhaft im Sortiment**

Die neue limitierte Sorte miree „Karamellisierte Zwiebel“ löst die letztjährige Saisonvariante miree „Champignon“ ab, die ab sofort dauerhaft im miree-Sortiment erhältlich ist. Bei miree „Champignon“ geben fein-aromatische Champignons dem luftig-locker aufgeschlagenen Frischkäse eine milde, leicht würzige Note.

„Die Sorte Champignon kam so gut an, dass wir entschieden haben, sie nun ab sofort ganzjährig anzubieten. Die vielen Geschmacksrichtungen sind neben der locker-luftigen Konsistenz ja genau das, was miree so besonders lecker macht. Und mit miree „Champignon“ und miree „Karamellisierte Zwiebel“ bieten wir miree-Genießern nun noch mehr Auswahl“, freut sich Döffinger.

#### Produktdaten miree – nur für kurze Zeit „Karamellisierte Zwiebel“

<b>Einführung</b>	ab August 2016 als limitierte Saisonvariante
<b>Fettstufe</b>	Doppelrahmstufe
<b>Gebinde</b>	135 g-Becher
<b>Kartoninhalt</b>	10 x 135 g
<b>UVP</b>	1,29 €
<b>EAN</b>	4019300 16111 9

#### Produktdaten miree „Champignon“

<b>Einführung</b>	ab Mitte Juli 2016 dauerhaft im Sortiment
<b>Fettstufe</b>	Doppelrahmstufe
<b>Gebinde</b>	135 g-Becher
<b>Kartoninhalt</b>	10 x 135 g
<b>UVP</b>	1,29 €
<b>EAN</b>	4019300 16002 0

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG  
 Silke Ponert und Annika Geiger  
 Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
 Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 587, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29  
 E-Mail: s.ponert@engel-zimmermann.de

[www.miree.de](http://www.miree.de)