



## PRESSEMITTEILUNG

Unschlagbare Kombi

### **miree launcht die Sorte „Knoblauch-Kräuter“**

Buchloe, im März 2023. Für alle Knobi-Fans bietet miree ab sofort eine neue Lieblingsorte im Frischkäse-Regal. „Knoblauch-Kräuter“ ergänzt das umfangreiche miree Sortiment um eine neue Geschmacksrichtung. Das eigenständige miree Kräuterprofil mit Thymian, Rosmarin, Basilikum und anderen ausgewählten Kräutern kombiniert mit aromatischem Knoblauch lässt die Geschmacksknospen tanzen und bietet vielseitigen Genuss – ob als Dip, zum Kochen oder natürlich auch ganz klassisch auf dem Brot.

#### **Kleine Knolle, großer Geschmack**

Knoblauch ist ein Allrounder, der mit seinem einzigartigen Aroma wunderbar mit vielen Geschmacksrichtungen harmoniert. Besonders in Frankreich setzt man gerne auf die Kombination aus aromatischen Kräutern und der würzigen Wunderknolle. Auch im französischen Frischkäse-Segment punktet sie. Kräuter ist hier die beliebteste Geschmacksrichtung – Tendenz steigend. Zum Sortiment des Marktführers\* miree zählen bereits diese Kräuter-Varianten: Der aromatische Klassiker „Französische Kräuter“ mit leichter Knoblauch-Note, „Pikante Kräuter“ mit der sanften Schärfe von Chili, die fein-vollmundige Sorte „Frühlings-Kräuter“ ganz ohne Knoblauch sowie würziger „Bärlauch“.

\*\*Quelle: Nielsen, LEH+DM ohne Discount, französisch positionierter Frischkäse, Absatz konv. in tons, Jahr 2022

#### **Für weitere Informationen:**

Engel & Zimmermann GmbH  
Lena Brenninger und Bianca Thiel  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 551  
E-Mail: karwendel@engel-zimmermann.de

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