



Neue Appenzeller® Promotion zum Frühlingsstart für die Käsetheke.

Der Frühling nähert sich, und Liebhaber des würzigsten Käses der Schweiz werden in den Monaten März und April mit einer frischen Promotion an Deutschlands Käsetheken mobilisiert. Hier präsentiert sich Appenzeller® Käse mit köstlichen Rezepten zum Nachkochen.

Die neue Promotion betont dabei die 100%-ige Natürlichkeit des Appenzeller® Käses. Im Fokus stehen dabei die Reifegrade Mild-Würzig und Kräftig-Würzig sowie der cremige Appenzeller® Rahmkäse. Das Werbematerial liefert zudem ausführliche und interessante Informationen über die Herkunft, Tradition und den Herstellungsprozess des Käses.

Das Werbemittelpaket schafft da Aufmerksamkeit, wo guter Käse frisch aufgeschnitten gekauft wird: an der Käsetheke. Es umfasst ein auffälliges Thekendisplay, 50 Rezeptflyer sowie 60 Prepack-Leporellos. Unterstützt wird die Thekenpromotion mit einem neuen TV-Spot sowie Fachanzeigen.

Solange der Vorrat reicht, können Werbemittelpakete gratis und versandkostenfrei bei Switzerland Cheese Marketing abgerufen werden.

Appenzeller® Käse – unvergessliche Geschmackserlebnisse seit 700 Jahren.

Aus dem idyllischen Appenzellerland mit seinen imposanten Bergen und saftig-grünen Wiesen kommt der würzigste Käse der Schweiz. Wie vor 700 Jahren wird Appenzeller® Käse nach alter Handwerkstradition mit naturbelassener Rohmilch in rund 43 Dorfkäsereien hergestellt, wo er während der Reifezeit liebevoll mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt wird. Appenzeller® Käse gibt es in vier Reifegraden mit einer Reifezeit zwischen 3 und 9 Monaten, sowie als Appenzeller® für Raclette, Appenzeller® Fondue und auch als Appenzeller® Rahmkäse.

(Anschläge mit Leerzeichen: 1.683)

Für weitere Auskünfte:
Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, D-855630 Grasbrunn
Tel.: +49 (0)81 06/89 87 0, info@schweizerkaese.de

