



Erste nationale Thekenpromotion von Schweizer Tilsiter 1893 in Deutschland.

Der Schweizer Sortenkäse wird mit dem Jubiläums-Markenauftritt „Tilsiter 1893“ und verschiedenen Reifegraden in Deutschland neu platziert. Begleitet wird Tilsiter 1893 von einer nationalen, ganzjährigen Thekenpromotion. Sie macht die Marke bekannt und sorgt für Umsatz an der Käsetheke.

Denn nur Konsumenten, die sich für Schweizer Tilsiter entscheiden und den Kaufbeleg bis 31.12.2024 hochladen, haben die **exklusive Chance auf attraktive Gewinne**: Verlost werden monatlich 5 x Genießer-Sets, bestehend aus 1 kg Schweizer Tilsiter 1893 in zwei Reifegraden sowie einem gebrandeten Tilsiter-Artikel. Verbraucher können mit neuen Kaufbelegen unbegrenzt oft auf www.schweizerkaese.de teilnehmen und ihre Gewinnchance so erhöhen.

Eine **Sonder-Aktion für die Theke** motiviert das Verkaufspersonal mit einem exklusiven Gewinnspiel, bei dem insgesamt 30 x ¼ Laibe Schweizer Tilsiter 1893 Extra verlost werden. Das Gratis-Werbemittelpaket mit kompaktem Thekendisplay, 40 Teilnahmekarten sowie 18 Prepack-Etiketten kann nach vorheriger Vereinbarung bei der Switzerland Cheese Marketing bestellt werden – solange der Vorrat reicht.

Schweizer Käsetradition seit 1893.

Das Sortiment von Schweizer Tilsiter 1893 – bestehend aus verschiedenen Reifegraden und Geschmacksprofilen – ist qualitativ nicht mit industriell hergestelltem Tilsiter deutscher Provenienz vergleichbar.

Denn die runden Laibe Tilsiter Switzerland werden seit über 130 Jahren handwerklich aus bester heimischer Milch in rund 20 Familienkäsereien gefertigt und reifen ganz natürlich bis zu 5 Monate lang.





Milchqualität und Nachhaltigkeit

„swissmilk green“ ist seit 2019 das Qualitätslabel der Schweizer Milchwirtschaft und zeichnet eine nachhaltige, auf Tierwohl bedachte Produktion aus.



swissmilk.ch/green

Schweizer Tilsiter 1893 ist als Käsemarke für die ganze Familie positioniert.

Urs Hänni, Geschäftsführer der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland, fasst es folgendermaßen zusammen: „Wir sind stolz auf unseren Käse, ein Käse für Jung und Alt, von mild bis kräftig-würzig, für (fast) jeden Geschmack ist etwas dabei.“

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.129)

Seite 2 von 2

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

