



Switzerland Cheese Marketing  
GmbH

Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham

Telefon: +49 (0)81 06/89 87 0

Email: [info@schweizerkaese.de](mailto:info@schweizerkaese.de)

Internet: [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

## Presseinformation

Rubrik: Verkaufsförderung

---

Sortiment Schweizer Käse

Baldham, 07.09.2020

### «Bestes aus der Schweizer Dorfkäserei»: Thekenpromotion von Oktober bis Dezember.

Unter dem Motto der deutschlandweiten Promotion stehen die einzigartigen und zugleich verbraucherrelevanten Werte der großen Schweizer Käseoriginale im Fokus. Die weltbekannten Marken – wie z. B. Appenzeller<sup>®</sup>, Schweizer Emmentaler AOP oder Le Gruyère AOP und viele andere – werden bis heute in nachhaltiger Produktionsweise in kleinen Schweizer Käsereien gefertigt. Das Werbemittelpaket beinhaltet 1 attraktives Aktionsdisplay für die Käsetheke mit 50 Gewinn-Rezeptkarten sowie 30 Aktionssticker, die auf das Gewinnspiel aufmerksam machen. Verbraucher können 11 Schweizer Käse Jahres-Abos gewinnen mit monatlich 1,5 kg Bestem aus kleinen Schweizer Käsereien. Bei der exklusiven Thekenaktion hat das Verkaufspersonal die Chance auf einen Reisegutschein für ein Wochenende zu zweit in der Schweiz – inklusive Schaukäsereibesuch. Das Gratis-Werbemittelpaket ist direkt bei der Switzerland Cheese Marketing bestellbar – solange der Vorrat reicht.

Zusätzlich wird Schweizer Käse medial unterstützt: analog mit Printkampagne für das Sortiment von August bis Dezember in reichweitenstarken Genuss- und Publikumstiteln mit Millionen Kontakten. Und digital über verschiedene Social Media Kanäle sowie Präsenz auf großen Genusportalen.

### Ursprünglicher Genuss aus kleinen Schweizer Käsereien.

Natürlich, nachhaltig und nach ethischen Grundsätzen: Auch die weltbekannten Schweizer Käsemarken werden traditionell von Hand nach überlieferten Rezepturen in meist familiengeführten Käsereien gefertigt. Die heimische Milch kommt von artgerecht gehaltenen Kühen, die hochwertiges Futter bekommen – saftige Gräser und Heu. Bauernhöfe liefern sie tagesfrisch in die nahegelegenen Käsereien. Der freiwillige Verzicht der Käsermeister auf Zusatzstoffe und Gentechnik machen Schweizer Käse zu einem reinen, unverfälschten Genuss. Darüber hinaus ist jede Sorte von Natur aus gluten- sowie laktosefrei (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.041)

Für weitere Auskünfte:

Switzerland Cheese Marketing GmbH, Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham

Tel.: +49 (0)81 06/89 87 0, [info@schweizerkaese.de](mailto:info@schweizerkaese.de)