



Switzerland Cheese Marketing
GmbH

Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham

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

Email: info@schweizerkaese.de

Internet: www.schweizerkaese.de

Presseinformation

Rubrik: News/Events

Schweizer Käse

Baldham, 07.09.2021

Drei Termine für Genießer: neue Online-Live-Tastings mit Schweizer Käse.

Ab Ende September startet Switzerland Cheese Marketing mit insgesamt drei Online-Live-Tastings für Konsumenten zu unterschiedlichen Schweizer Käsesorten und -zubereitungsarten. Für jeweils 45 Minuten erfahren Käsefans einiges an Hintergrundwissen zu Schweizer Käse und können den Schweizer Käseexperten eigene Fragen stellen. Nach der Anmeldung am Online-Live-Tasting erhalten die Teilnehmer einige Tage vor dem jeweiligen Termin ein Käsepaket für 2 bis 4 Personen nach Hause geliefert. Die darin enthaltenen Käsesorten werden während der Veranstaltung unter professioneller Anleitung gemeinsam degustiert. Durch die Veranstaltungen führen Käseexperte Christian Pelka von Schweizer Käse sowie Food-Bloggerin Mara von «life is full of GOODIES». Konsumenten wurden über einen Newsletter auf die Live-Tastings aufmerksam gemacht. Die verbindliche, kostenpflichtige Anmeldung erfolgt über www.schweizerkaese.de. Die Platzanzahl der Online-Live-Tastings ist begrenzt.

Die drei Live-Tastings: Klassiker, Spezialitäten, Fondue & Raclette

Am 30. September findet das erste Online-Live-Tasting „Klassiker“ statt. Dabei werden die vier in Deutschland meistverkauften Schweizer Sortenkäse in höheren Reifestufen degustiert: Appenzeller® Kräftig-Würzig, Schweizer Emmentaler AOP URTYP®, Le Gruyère AOP Réserve sowie Tête de Moine AOP. Die Anmeldung war bis zum 03. September möglich. Als Gratis-Zugabe erhalten die Teilnehmer eine Girolle® im Wert von ca. 30 €. Am 21. Oktober findet das zweite Live-Tasting zum Thema „Spezialitäten“ statt. Das Käsepaket umfasst die Sorten L’Etivaz AOP, Tomme Vaudoise, SWIZZROCKER® und Sbrinz AOP sowie je einen gratis Flakes-Hobel und „Möckli“-Stecker im Wert von ca. 18 €. Interessierte Käsefans können sich bis zum 20. September anmelden. Zur Wintersaison wartet Schweizer Käse mit einem Winter-Spezial auf. Beim dritten Live-Tasting am 18. November dreht sich alles um Schweizer Käsefondue und Schweizer Raclette. Die Anmeldung ist bis zum 20. Oktober möglich. Das Käsepaket enthält die Sorten Raclette Suisse, Raclette du Valais AOP, Le Gruyère AOP sowie Vacherin Fribourgeois AOP. Gratis Zugabe: Ein original Schweizer Caquelon im Wert von ca. 39,90 €. Jedem Käsepaket ist ein Flyer beige packt, der alle wichtigen Infos zum Live-Tasting enthält.

Mit den drei Online-Live-Tastings erhalten Käsefans einen Einblick in die Vielfalt der Schweizer Sortenkäse – neben den Klassikern des ersten Termins lernen die Teilnehmer während des zweiten Live-Tastings Spezialitäten kennen und natürlich dürfen auch die beiden Schweizer Nationalgerichte Schweizer Käsefondue und Schweizer Raclette nicht fehlen. Mit den drei Themen bietet Schweizer Käse den Teilnehmern interessante Hintergrundinfos zu den einzelnen Käsesorten sowie Tipps und Tricks zum Degustieren und Genießen.

Schweizer Käse. Gemacht, um Menschen zu verbinden. **Das Gute leben kann so einfach sein.**

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.913)

Für weitere Auskünfte

Switzerland Cheese Marketing GmbH, Neue Poststraße 17, D-85598 Baldham
Tel.: +49 (0)81 06/89 87 0, info@schweizerkaese.de