



## Presseinformation

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)

Rubrik: Verkaufsförderung

---

Tomme Vaudoise

Baldham, 06.07.2021

### **Neue On-Pack-Aktion: Schweizer-Bike beim Tomme Vaudoise Quiz zu gewinnen.**

Auf ausgewählten Tomme Vaudoise Packungen ist deutschlandweit ein Leporello aufgebracht, der auf das Quiz und die Gewinnchance hinweist. Wöchentlich wird unter allen erfolgreichen Quiz-Teilnehmern ein Genusspaket mit 8 Laiben Tomme Vaudoise verlost. Am Ende der Aktion haben alle Teilnehmer, die richtig getippt haben, die Chance auf ein hochwertiges E-Bike vom Schweizer Hersteller Flyer. Die Teilnahme ist auf [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de) bis zum 15. Januar 2022 möglich.

#### **Tomme Vaudoise: extra cremig, extra mild.**

Die kleine, rund 100 g leichte Schweizer Weichkäsespezialität wird aus bester Schweizer Milch in der Region Genfer See gefertigt. Seinen Ursprung hat Tomme Vaudoise im waadtländischen Jura. Bereits im 17. Jahrhundert wurde er in den Alphütten rund um den Lac de Joux hergestellt. Die kurze Reifezeit von 7 bis 10 Tagen macht Tomme Vaudoise unvergleichlich mild und besonders cremig in der Konsistenz. Der zarte Milchgeschmack bleibt unter der feinen Rinde bewahrt. Tomme Vaudoise ist garantiert frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen sowie frei von Gentechnik.

(Anschläge mit Leerzeichen: 1.147)

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)