



Presseinformation

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

Rubrik: Verkaufsförderung

Echter Schweizer Emmentaler AOP

Baldham, 29.03.2021

Bringt ein Stück Frühling an die Käsetheke: neue Zugabeaktion von Schweizer Emmentaler AOP.

Im April und Mai unterstützt eine frühlingshafte Zugabeaktion an ausgewählten Käsetheken den Abverkauf vom Original aus dem Emmental. Konsumenten, die mindestens 300 g Schweizer Emmentaler AOP kaufen, erhalten einen aus echten Federn handgefertigten Deko-Schmetterling nach Wahl gratis dazu. Das Promotionspaket enthält einen Displaykarton mit 30 Deko-Schmetterlingen. Der Inhalt ist ausreichend für ca. 9 kg Schweizer Emmentaler AOP.

Das einzige Original: Schweizer Emmentaler AOP.

Er ist der meistkopierte Käse überhaupt. Aber nur echter Schweizer Emmentaler AOP hat seinen Ursprung im Emmental. Sein traditionell handgemachter, rund 90 Kilo schwerer Laib überzeugt mit seinem typisch nussig-würzigen Aroma. Zweimal täglich wird die Schweizer Rohmilch von Bauernhöfen, die maximal 20 km von den Käsereien entfernt liegen, frisch angeliefert. Der mindestens 4 Monate lang gereifte Schweizer Emmentaler AOP ist garantiert frei von Zusatzstoffen sowie frei von Gluten und Laktose (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

(Anschläge mit Leerzeichen: 1.159)

Für weitere Auskünfte:

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