



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

---

Tête de Moine AOP

Baldham, 04.08.2021

### **Tête de Moine AOP feiert mit der neuen Thekenpromotion das 20-jährige Jubiläum.**

Im September und Oktober werden Konsumenten an den Käsetheken dazu eingeladen, an einer ganz besonderen Gewinnaktion teilzunehmen und Online-Memory zu spielen. Denn Tête de Moine AOP feiert Jubiläum. Seit 20 Jahren trägt die einzigartige Käsespezialität das AOP-Gütesiegel (Appellation d'Origine Protégée). Die geschützte Ursprungsbezeichnung garantiert, dass jeder Tête de Moine AOP Laib in einer klar definierten Region erzeugt, verarbeitet und veredelt wird und strenge Qualitätsstandards eingehalten werden. Bei mindestens 4 richtig zugeordneten Memory-Motiv-Paaren landen Verbraucher im Lostopf und haben die Chance auf 20 Tête de Moine AOP Jubiläums-Bildbände. Unter den Teilnehmern, die alle 8 richtigen Motiv-Paare gefunden haben, werden 3 Gourmet-Menüs für jeweils 2 Personen von einem Berliner Spitzenkoch verlost, die direkt nach Hause geschickt werden. Das Thekenpersonal kann bei der exklusiven Gewinnaktion einen hochwertigen Rosomat im Wert von 840 € gewinnen. Im Werbemittelpaket enthalten sind ein attraktives Thekendisplay mit 40 Genuss-Gewinnkarten sowie ein Gewinn-Infolyer. Die Werbemittel können direkt bei der Switzerland Cheese Marketing geordert werden – solange der Vorrat reicht.

### **Tête de Moine AOP – zu einzigartigen Rosetten gedreht.**

Mönche des Klosters Bellelay im Schweizer Jura haben vor über 800 Jahren diese bis heute einzigartige Käsespezialität erfunden. Tête de Moine AOP wird nicht geschnitten, sondern mit der Girolle zu hauchzarten, blumig-würzigen Rosetten gedreht. Wenige Dorfkäsereien fertigen Tête de Moine AOP in seinem Ursprungsgebiet nach alter Tradition aus bester Schweizer Berg-Rohmilch der Region. Die Reifedauer variiert zwischen 2,5 Monaten beim Classic und 4 Monaten beim Réserve. Tête de Moine AOP ist garantiert frei von Zusatzstoffen, Gentechnik sowie gluten- und laktosefrei (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.002)

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)