



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 3. Juli 2024

Emmentaler AOP in hauchfeinen Scheiben: herzhafter Geschmack – hauchdünn geschnitten

Nach den «Chäs-Grillern» mit Emmentaler AOP für Grill-Liebhaber:innen lässt die nächste Innovation nicht lange auf sich warten! Neu gibt es den Emmentaler AOP ab sofort auch als hauchdünn geschnittene Scheiben. Ein wunderbar feiner, intensiver Käsegenuss für alle, die gerne unvergessliche Genussmomente miteinander teilen. Die «Emmentaler AOP-Scheiben hauchfein» sind ab sofort in der praktischen 80-Gramm-Packung für CHF 2.95 in Coop-Filialen erhältlich. www.emmentaler.ch

Vielseitigkeit in Scheiben-Form

Mit intensivem Geschmack und hauchdünn geschnitten – so präsentiert sich die neuste Emmentaler-AOP-Innovation. Die goldgelben, hauchfeinen Emmentaler AOP Scheiben versprechen feinsten Emmentaler AOP-Genuss als Apéro-Häppchen, auf einem knusprigen Stück Brot oder Knäckebrot, für einen Brunch oder auch als sommerliches Käse-Carpaccio. Und auch wenn es in der Küche einmal heiss zu und her geht, machen die feinen Tranchen eine gute Figur und sorgen im Burger oder Sandwich für eine Extraportion Geschmack. Dem kreativen Kombinieren in der Küche sind keine Grenzen gesetzt!

Zugeschnitten auf geniesserische Millennials

Leicht und unkompliziert: Die neuen «Emmentaler AOP Scheiben hauchfein» erfüllen die Erwartungen genussorientierter Millennials perfekt. Sie kleben nicht und eignen sich ausgezeichnet zum Teilen. Dank der praktischen Packung sind sie aber auch ein idealer Snack für unterwegs oder auf vergnüglichen Wanderungen.

Eines bleibt auch bei der Scheiben-Form unverändert: Die Qualität hat für Emmentaler AOP Priorität. Dank der Expertise des Käsehändlers Hardegger lässt sich der Emmentaler AOP in geschmacksintensive und hauchdünne Scheiben schneiden. Die «Emmentaler AOP Scheiben hauchfein» sind ab sofort in der praktischen 80-Gramm-Packung für CHF 2.95 in den Coop-Filialen erhältlich.

Über Emmentaler AOP

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland fördert im Auftrag der Mitglieder – bestehend aus den drei Interessengruppen Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen – den natürlichen, aus Rohmilch hergestellten Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert den Emmentaler AOP weltweit im Premium-Segment mit dem Ziel, einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder zu schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie durch ein gemeinsames Basismarketing und den Markenschutz. Emmentaler Switzerland setzt sich für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des Emmentaler AOP ein und unterstützt dabei eine Milch- und Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen, umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt. Weiter sichert die Sortenorganisation den Herkunftsschutz des AOP-Qualitätssiegels, bestimmt die Qualitätsziele und überwacht die gemäss dem Pflichtenheft genau definierten Qualitätsanforderungen. www.emmentaler.ch

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Telefon +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Cornelia Brechbühl, Senior Manager Brand, Marketing und Kommunikation Markt Schweiz
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Telefon +41 31 388 42 49, E-Mail: c.brechbuehl@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch