

**Etelser Kochkäse gibt es jetzt mit Meersalz!
Frischer, herzhafter Genuss in neuer Verpackung. Das
Abendbroterlebnis für die ganze Familie! – jetzt in vielen
Edeka- und Rewe-Märkten in Norddeutschland.**

**Seit über 100 Jahren beherrscht das Etelser & Alperi
Käsewerk die traditionelle Kochkäse-Herstellung.**

Stuhr. Etelser Kochkäse aus urwüchsiger, ländlicher Umgebung gibt es in vier Geschmacksrichtungen von mild bis vollmundig. Alle Sorten wurden jetzt mit wertvollem Meersalz verfeinert. Das verleiht dem Etelser Kochkäse eine besonders feine Geschmacksnote - frisch und fein-salzig zugleich. Gleichzeitig unterstreicht die neue Verpackung mit warm anmutender Pappbänderole den zu erwartenden besonderen Kochkäsegenuss. Genau das Richtige für ein gelungenes Abendbrot mit der ganzen Familie. Übrigens, auch bei der neuen Verpackung sind die Kümmelsamen durch den Becherboden gut zu sehen.

Die Marke Etelser kann auf eine über 100 Jahre alte Tradition in der Käseherstellung und Milchverarbeitung zurückblicken. Die Zubereitung des Kochkäses aus lange gereiftem Sauermilchquark ist noch gutes altes Handwerk. „Das Unternehmen ist mit Kochkäse groß geworden“, sagt Jan Wilhelm Brüns, der den Betrieb seit 2006 in fünfter Generation führt.

Natürlich werden bei der Herstellung ausschließlich hochwertige Zutaten verwendet. „Wir kaufen alle Rohstoffe soweit es geht in

Pressemitteilung, 24. November 2015



der Region, denn sie sind eine wichtige Grundlage unseres Qualitätsversprechens", so Jan Wilhelm Brüns.

Etelser Kochkäse bietet eine bei Verbrauchern oft in Vergessenheit geratene Geschmacksalternative zu anderen Käseprodukten und eignet sich hervorragend fürs Abendbrot. Aber auch leckere Kochrezepte lassen sich mit ihm verfeinern. Von mild für den Einsteiger, der Kochkäse bisher vielleicht noch nicht probiert hat, bis vollmundig für den Kenner - mit oder ohne Kümmel, für jeden Geschmack ist die passende Sorte dabei!

Weitere Information unter www.etelser-kochkaese.de.

Pressebilder können Sie unter <https://www.dropbox.com/etelser> herunterladen.

Etelser ist die Dachmarke der Etelser & Alperi Käsewerk GmbH. Unter diesem Dach finden sich verschiedenste Käseprodukte wie z. B. Kochkäse, Frischkäse und Schmelzkäse. Groß geworden ist Etelser mit dem traditionellen Kochkäse aus urwüchsiger ländlicher Umgebung. Hochwertige Vollmilch, frische Sahne, aromatische Butter und Sauermilchquark bilden die unverfälschten Zutaten. Mit seiner über 80-jährigen Tradition, mit seinem klaren Bekenntnis zu Werten wie Verlässlichkeit, Ehrlichkeit und Fairness steht die Etelser & Alperi Käsewerk GmbH für ein regionales Unternehmen, das sich besonders der niedersächsischen Landwirtschaft verpflichtet sieht. Deshalb bezieht Etelser einen Großteil seiner Rohstoffe aus den Betrieben und Molkereien der Region und gewährleistet so eine sichere und verlässliche Prozesskette.

Pressekontakt:

Ulrike Skäbe

Etelser & Alperi Käsewerk GmbH

Delmenhorster Straße 22

28816 Stuhr

0421 / 478678-0

presse@etelser-alperi.de

www.etelser.de
