

Etelser erfindet Kochkäse neu

Etelser & Alperi Käsewerk passt Rezeptur und Verpackung an Kundenbedürfnisse an

Stuhr. Das Etelser & Alperi Käsewerk hat seine Rezeptur für verschiedene Kochkäse-Sorten überarbeitet. Damit erfüllt das Unternehmen aus Stuhr-Seckenhausen die geänderten Verbraucherwartungen mit Meersalz als natürliche Zutat.

Gleichzeitig erfolgte die Einführung einer modernen Verpackung. Diese ist zeitgemäß und spricht den Verbraucher stärker an.

Etelser-Geschäftsführer Jan Wilhelm Brüns begründet diesen Schritt: „Auf Basis unserer umfangreichen Marktforschung haben wir neue Bedürfnisse der Verbraucher hinsichtlich Rezept und Verpackung erkennen können. Mit der Überarbeitung erfüllen wir diese Erwartungen, um das Produkt Kochkäse wieder attraktiver zu machen.“

Folgende Kochkäse-Sorten mit neuer Meersalz-Rezeptur stehen zur Auswahl:

- „so vollmundig“ mit Kümmel (40 % F.i.T)
- „so cremig“ mit Kümmel (20 % F.i.T)
- „so würzig“ mit Kräutern (40 % F.i.T)
- „so mild“ mit Kümmel (10 % F.i.T)

Weitere Information unter www.etelser-kochkaese.de.

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 erwachsiger 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
presse@etelser-alperi.de
www.etelser.de