



PRESSEMITTEILUNG

Les Nouveaux Affineurs

Pflanzliche Weihnachtskäsealternative à la française

Les Nouveaux Affineurs präsentiert seine neue Weihnachtsbox, mit der man 2 Affinés de Margot kreieren kann.

Eine vegane DIY-Box fürs Fest

In Frankreich ist es Brauch, zu Weihnachten den Käse, den man nach dem Festmahl genießt, mit einem eigenen Familienrezept zu verfeinern. Gewürze, Konfitüre oder Nüsse, werden hierfür in den aufgeschnittenen Käse gefüllt.

Diesen französischen Brauch kann man nun auch mit einer rein pflanzlichen Alternative von Les Nouveaux Affineurs zelebrieren. Die Geschenkbox „Les Affinés de Fêtes“ ist die perfekte Geschenkidee für vegane Käseliebhaber, die auf Geschmack nicht verzichten wollen. Die neue DIY-Rezept-Box enthält alle notwendigen Zutaten, um zwei Affinés de Margot zu kreieren.



Festtagsrezepte

Die elegante, in Weihnachtsfarben gestaltete Box beinhaltet eine Rezeptkarte, der man Schritt für Schritt folgen kann und Zutaten, die zu 100 % bio und natürlich sind.

Die Hauptzutaten des Rezepts: zwei Affinés de Margot je 90 g, (bestehend aus Bio-Cashewnüssen, Gärstoffen, Wasser und Salz aus der Camargue).

Vier Gläser mit den Zutaten für die Füllung:

1 Glas Kampot Pfeffer

1 Glas Fleur de Sel

1 Glas Cranberrys

1 Glas Nüsse aus dem Périgord (alles in Bio-Qualität)



Geselligkeit, Qualität, Natürlichkeit

Das Resultat: zwei *Affinés de Margot* zum Zusammenstellen, einer mit Kampot Pfeffer und *Fleur de Sel*, und der andere mit Nüssen aus dem Périgord und Cranberry.

Somit ist es nun auch möglich stilvoll rein pflanzlich mit der ganzen Familie Weihnachten zu feiern.



Erhältlich ab dem 25. Oktober 2021 im Handel oder auf der Webseite

<https://lesnouveauxaffineurs.com/de/>

Preis: 25,90 €

Pressekontakt: Sascha Melein - s.melein@classic-communication.eu . Tel. 0157/38 940 810

Über Les Nouveaux Affineurs

Das junge französische Start-up Les Nouveaux Affineurs verbindet Gastronomie, Pflanzen und Innovation, um allen das Vergnügen eines Käsemoments anzubieten und gleichzeitig aktuellen ökologischen, ethischen und gesundheitlichen Ansprüchen gerecht zu werden. Inspiriert von der Finesse der französischen Gastronomie und dem unerforschten Pflanzenreichtum kreiert das französische Unternehmen, 100 % pflanzliche, natürliche Käsealternativen, mit denen sie der Gesundheit der Genießer und des Planeten gerecht werden wollen.

<https://lesnouveauxaffineurs.com/de/>