



## Feine Winterkreationen von Weihenstephan

**Mit jeder Packung Butter liefert die Molkerei Weihenstephan eines von sechs erlesenen Backrezepten für gemütliche Wintertage**

**Freising, 1. Oktober 2015;** Kreative Backrezepte mit Butter von Weihenstephan: Seit Anfang Oktober ist die Butter der Traditionsmolkerei mit sechs neuen Rezepten für winterliche und butterzarte Rezepte im Handel erhältlich. Die Molkerei Weihenstephan hat sich dafür echte Klassiker der Kaffeetafel vorgenommen und sie mit winterlichen Gewürzen und dem feinen Geschmack der Weihenstephan Butter in wahre Genussmomente verwandelt.

Von klassischen Plätzchen, über Lebkuchen bis hin zu butterzarten Franzbrötchen: Eine von sechs Backideen finden Genießer auf der Rückseite jeder Weihenstephan Butter.

Weihenstephan Butter wird mit höchster Sorgfalt hergestellt und unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Das Geheimnis: Durch das spezielle Rahmreifungsverfahren wird die Butter so streichzart und schmeckt herrlich frisch.

Die Weihenstephan Butter ist im Winterdesign seit Anfang Oktober zu einem Verkaufspreis von 1,79 Euro im Handel erhältlich.

Mehr Informationen und Rezepte unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)

**Die Rezepte:**

- **Marmor Heidesand**



- **Schokoladentropfen mit Orangencreme**



- **Schoko-Mokka-Plätzchen**



- **Mürbeteig-Lebkuchen-Plätzchen**



- **Franzbrötchen mit Zimt**



- **Brownies mit Birnen**





**Über die Molkerei Weihenstephan:**

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1000 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung zurück. Dabei vereinen sich Tradition und modernste Methoden, um den Rohstoff Milch mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen so schonend wie möglich zu verarbeiten.

Höchste Sorgfalt bei der Herstellung und die Verwendung erlesener Zutaten garantieren die Premium-Qualität der Molkereiprodukte und bilden die Basis für höchsten Genuss. Das Unternehmen unterhält ein ausgezeichnetes Qualitätsmanagement. Dank intensiver Forschung und Entwicklung entsprechen die Erzeugnisse des Unternehmens immer dem neuesten Stand der Lebensmittelsicherheit.

**Für Rückfragen:**

Molkerei Weihenstephan  
Nicole Kormann  
Milchstraße 1  
85367 Freising  
Telefon: 08161 172 205  
E-Mail: [Nicole.Kormann@molkerei-weihenstephan.de](mailto:Nicole.Kormann@molkerei-weihenstephan.de)

Serviceplan Public Relations  
Daniela Laux  
Brienner Straße 45 a-d  
80333 München  
Telefon: 089 2050 4159  
E-Mail: [d.laux@serviceplan.com](mailto:d.laux@serviceplan.com)