

Neue frühlingsfrische Rezeptideen mit Butter

Mit ihrer Butter liefert die Molkerei Weihenstephan sechs neue Rezepte

Freising, 7. Januar 2015; Ab Mitte Januar gibt es die Butter der Molkerei Weihenstephan mit sechs neuen, genussvollen Rezeptideen für die Frühlingküche. Die feine Butter ist hier der unverwechselbare Begleiter von Gemüse, Fleisch und Fisch sowie von köstlichen Süßspeisen.

In Kombination mit Schnitzel, Lachs und Frühlingsgemüse wird die Weihenstephan Butter zum echten Geschmackshighlight und sorgt für einzigartigen Kochgenuss. Sechs neue Rezepte, bestehend aus vier leichten Hauptgerichten und zwei Süßspeisen, bringen so frühlingshaften Wind in die heimische Küche. Auf jeder Packung der Weihenstephan Butter befindet sich ab sofort eines dieser sechs Rezepte:

- Kartoffelpuffer mit Gurke, Räucherlachs und Joghurt-Dip
- Kerbelrisotto mit jungen Möhrchen
- Überbackenes Frühlingsgemüse mit Schnittlauch-Joghurt-Dip
- Kalbsfiletschnitzelchen mit Kartoffel-Rucola-Püree
- Rhabarberstreuselkuchen
- Buttermilch-Pfannkuchen mit Beeren

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 Frühlingsdesign ab Mitte Januar zu einem Verkaufspreis von 1,79 Euro im Handel erhältlich.



Mehr Informationen und Rezepte unter www.molkerei-weihenstephan.de

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

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