



Haltbare Milch von Weihenstephan jetzt im 0,5 Liter Tetra Pak sowie im neuen Sechserpack für stets frischen Milchgenuss

Neue Portions- und Bevorratungsgrößen im praktischen Tetra Pak

Freising, 15. Januar 2015; H-Milch ist unschlagbar in Sachen Haltbarkeit. Ungeöffnet hält sie sich mehrere Monate. Ist sie aber erst einmal angebrochen, sollte auch H-Milch innerhalb von wenigen Tagen verbraucht werden. Damit jeder den einzigartig frischen Geschmack der H-Milch von Weihenstephan Schluck für Schluck genießen kann, ist die „Haltbare Milch“ ab Februar auch im 0,5 Liter Tetra Pak erhältlich. Denn gerade für Menschen die alleine leben oder nur wenig Milch trinken, ist ein Liter oft zu viel. Mit der praktischen, neuen Größe erfüllt die Molkerei Weihenstephan den Wunsch der Verbraucher nach bedarfsgerechten Portionsgrößen bei stets frischem Genuss.

Einen kleinen Genießervorrat können sich Milchliebhaber ganz leicht anlegen, denn die neue 0,5 Liter-Verpackung gibt es zusätzlich auch im praktischen Sechserpack. Selbstverständlich ist auch der H-Milch-Klassiker im 1 Liter Tetra Pak als Sechsergebilde erhältlich. Doch nicht nur wegen der neuen Bevorratungsgröße ist die H-Milch von Weihenstephan etwas Besonderes: Dank des speziell entwickelten Herstellungsverfahrens wird die Hitzebelastung der wertvollen Rohmilch bis zu 80 Prozent reduziert. So behält die „Haltbare Milch“ ihren frischen Milchgeschmack und das bei unverändert langer Haltbarkeit. Weihenstephan Haltbare Milch wird dabei mit größter Sorgfalt hergestellt.

Im 0,5 Liter Tetra Pak ist die Weihenstephan H-Milch einzeln und im Sechserpack in den Fettstufen 3,5% und 1,5% erhältlich. Den 1 Liter Tetra Pak gibt es, wie gewohnt, in den Fettstufen 3,5%, 1,5% und 0,1% Fett und als Six-Pack mit 3,5 und 1,5 % Fett.



Die neuen Größen – Unverbindliche Preisempfehlungen	
Weihenstephan Haltbare Milch 3,5%, 0,5 Liter	0,79 Euro
Weihenstephan Haltbare Milch 1,5%, 0,5 Liter	0,75 Euro

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 natürlichen Rohstoff 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 Ernährungsforschung und 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 4190
E-Mail: d.laux@serviceplan.com