



Laktosefreier Joghurt – unbeschwerter Genuss

„Frischer Joghurt“ der Molkerei Weihenstephan ab September auch laktosefrei erhältlich

Freising, 31. Juli 2015; Rund 12 Millionen Deutsche leiden an Laktoseintoleranz. Damit Joghurtfreunde mit Laktoseintoleranz nicht auf den cremig-frischen Klassiker verzichten müssen, bietet Weihenstephan „Frischer Joghurt“ mit 3,5 % Fett ab Herbst auch laktosefrei¹ an. So deckt die Molkerei mit der Sortimentserweiterung die steigende Nachfrage der Verbraucher nach laktosefreien¹ Milchprodukten.

„Frischer Joghurt“ bereichert die Küche. Denn nicht nur fürs Müsli oder mit Früchten ist der Klassiker ein Genuss: Aus einfachen Rezepten macht der Alleskönner raffinierte Kreationen. Dabei kommen die Stärken von „Frischer Joghurt“ mit 3,5 % Fett besonders in der Aroma-Küche zur Geltung. Dafür sorgt die perfekte Balance zwischen Fettanteil und Säure, durch die Aromen ideal transportiert werden. Sein milder, cremiger Geschmack passt wunderbar zu aromatischen Kräutern und Gewürzen in der kalten Küche. Dips, Salatdressings oder süße Speisen bekommen eine erfrischende Note.

Der Weihenstephan „Frischer Joghurt Laktosefrei¹“ mit 3,5 % Fett ist für 1,29 Euro (UVP) im 500 Gramm Becher ab September 2015 im Handel erhältlich.

Ebenfalls im Handel erhältlich sind die Weihenstephan Haltbare Milch Laktosefrei¹ und die Frische Milch Laktosefrei¹ im praktischen 1 Liter-Tetra Pak (jeweils in den Fettstufen 1,5% und 3,5%).

¹ Laktosegehalt unter 0,1g/100ml



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