

Liebe auf den ersten Streich

Die Streichzarte von Weihenstephan ist mehr als ein neues Mischstreichfett, sie ist ein vielseitig einsetzbarer Alleskönner für kreative Rezeptideen.

Freising, xxx. Januar 2017 – Die Molkerei Weihenstephan hat eine neue, köstliche Komposition aus frischer Butter und wertvollem Rapsöl geschaffen, die genauso heißt, wie sie ist: *Die Streichzarte*. Denn schon direkt aus dem Kühlschrank ist das neue Produkt der Traditionsmolkerei streichzart und vollmundig im Geschmack wie Butter. Besonders der hohe Anteil an frischer und vollmundiger Butter macht *Die Streichzarte* so einzigartig: Denn mit 73 % mildgesäuerter Butter ist sie das Mischstreichfett mit dem höchsten Buttergehalt auf dem deutschen Markt – und das schmeckt man.



Den neuen Premiumgenuss gibt es in den Variationen „gesalzen“ und „ungesalzen“. Erstklassig ist aber nicht nur der Geschmack, sondern auch das Verpackungsdesign: Die Becherschale mit praktischem Klickverschluss ist nicht nur schön, sondern lässt sich unkompliziert wiederverschließen.



Herrlicher Geschmack, vielseitiger Genuss

Frische Weihenstephan Butter kombiniert mit bestem Rapsöl ergibt aber nicht nur einen herrlich streichzarten Brotaufstrich, auch zum Kochen, Backen oder Braten eignet sich *Die Streichzarte* perfekt. Die Molkerei Weihenstephan hat deshalb zehn kreative Rezeptideen entwickelt, in denen *Die Streichzarte* ihre volle Geschmacksvielfalt zeigen kann: vom Dessert über Grillbutter bis hin zu Brotaufstrichen.

Mehr Informationen und alle Rezeptideen finden Genießer unter www.molkerei-weihenstephan.de

Die Streichzarte ist ab Februar 2017 für x,xx Euro (UVP) im Handel erhältlich.

Die Highlight-Rezepte

Mini-Tomaten-Tartelettes mit Kräutern



Frikadellen mit karamellisierten Kirschtomaten, Balsamico und Kartoffelstampf



Rote Bete-Aufstrich mit Thymian und Feta



Dreierlei Schokoladen-Gugelhupf



Schoko-Macadamia-Aufstrich



Über die Molkerei Weihenstephan:

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1.000 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