



Weihenstephan

Presseinformation

Haltbarer Kakao, die ewig frische Liebe

Mit dem neuen H-Kakao der Molkerei Weihenstephan gibt es Nostalgie auf Vorrat

Freising, 16.08.2017 - Wenn der Duft nach heißem Kakao aus der Küche strömt, bringt das nicht nur Kinderaugen zum Strahlen. Vertraute Gerüche rufen früheste Kindheitserinnerungen wach und erzeugen ein Gefühl von Nostalgie. Ab September gibt es all das im 1 Liter Tetra Pak zu kaufen: Der neue H-Kakao der Molkerei Weihenstephan ist ungeöffnet bis zu fünf Monate (150 Tage) haltbar und damit perfekt für einen Genießer-Vorrat geeignet – nicht nur in der kalten Jahreszeit.

Für den H-Kakao verarbeitet die Molkerei bei der Herstellung nur die besten Zutaten: Kakao aus feinsten Kakaobohnen verschmilzt dabei mit der Weihenstephan-Vollmilch in gewohnter Premiumqualität – für erlesenen Genuss und einen vollmundigen Geschmack. Dank eines besonders schonenden Erhitzungsverfahrens schmeckt der H-Kakao fast wie der Frische Kakao der Molkerei Weihenstephan.

Schokoladige Auszeit im Alltag

Der H-Kakao der Molkerei Weihenstephan macht das Leben auf viele Arten buchstäblich süßer: Er schmeckt nicht nur direkt aus dem Kühlschrank, mit dem Weihenstephan H-Kakao lassen sich auch beliebte Süßspeisen-Klassiker veredeln. Um zu zeigen in wie vielen verschiedenen Varianten der H-Kakao einfach zum Dahinschmelzen ist, hat die Freisinger Traditionsmolkerei vier kreative Rezepte mit ihrem H-Kakao entwickelt:



Weihenstephan

Die Rezepte:

Heißer Kakao mit Mini-Marshmallows gratiniert – als Variante mit und ohne „Schuss“



Heißer Kakao mit Ingwer und Zimt





Weihenstephan

Gewürz-Kakao-Waffeln mit Mascarpone Joghurt



Schokokekse mit Kakaocreme-Füllung und Schoko-Garnitur



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 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, 85354 Freising, Tel.: 08161 172 205, Nicole.Kormann@molkerei-weihenstephan.de
Serviceplan Public Relations, Sarah Ostermann, Briener Straße 45 a-d, 80333 München, Tel.: 089 2050 4189, s.ostermann@serviceplan.com