



**Weihenstephan**

Presseinformation

# So fruchtig schmeckt der Winter

Die neuen Fruchtquark-Sorten „Pflaume-Zimt“ und „Typ Bratapfel“ der Molkerei Weihenstephan sorgen mit saftigen Fruchtstückchen und feinem Zimt für cremigen Genuss in der kalten Jahreszeit

Freising, 7. September 2017 – Cremiger Quark verfeinert mit mildem Joghurt, saisonalen Früchten und einer Prise Zimt: Die perfekte Einstimmung auf die Winterzeit.

In den Wintersorten „Pflaume-Zimt“ und „Typ Bratapfel“ vereint die bayerische Traditionsmolkerei beliebte Früchte mit winterlichen Zutaten, die besonders an gemütlichen Winterabenden zu Hause für wohlige Momente sorgen.

Wenn es draußen so richtig kalt wird, gibt es fast nichts Schöneres als den süßen Duft von gebackenen Äpfeln mit Zimt und Zucker. Der Fruchtquark „Typ Bratapfel“ stimmt Genießer mit seiner weihnachtlichen Rezeptur auf die Festsaison ein. Dafür kombiniert Weihenstephan feine Apfelstückchen und Zimt, die die feine Säure des Quarks ideal unterstreichen. Die Komposition „Pflaume-Zimt“ bezaubert ebenso mit fruchtig-spritzigen Pflaumenstückchen und aromatischem Zimt und macht kühle Tage Löffel für Löffel wohliger.

Die Fruchtquark Wintersorten der Molkerei Weihenstephan werden mit größter Sorgfalt hergestellt und nur mit natürlichen Aromen sowie hochwertigen Früchten versehen. Durch die Verfeinerung mit Joghurt bekommt der Fruchtquark seinen cremigen und feinen Geschmack. Die neuen Sorten „Pflaume-Zimt“ und „Typ Bratapfel“ gibt es ab Oktober für 1,89 Euro (UVP) im Handel.



## 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](mailto: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](mailto:s.ostermann@serviceplan.com)