



# Weihenstephan

Presseinformation

## In der Weihnachtsmolkerei

**Weihenstephan stimmt mit den limitierten Rahmjoghurtsorten „Typ Spekulatius“ und „Typ Bratapfel“ auf die schönste Zeit des Jahres ein**

**Freising, 25. September 2017** – Der feine Duft nach Plätzchen, Zimt und im Ofen gebackenen Früchten lässt Feinschmecker ins Schwärmen kommen. Gehört die Vorweihnachtszeit doch zu den genüsslichsten Tagen im Jahr. Wer es schon jetzt nicht mehr bis dahin erwarten kann, sollte ab Oktober ein Auge aufs Kühlregal werfen. Die Molkerei Weihenstephan macht mit den Rahmjoghurt Wintersorten „Typ Spekulatius“ und „Typ Bratapfel“ das erste Türchen auf.

Spekulatius ist ein Traditionsgebäck, das ursprünglich aus Belgien stammt, aber schon seit Generationen auf jeden weißblauen Plätzchenteller gehört. In der Rahmjoghurtsorte „Typ Spekulatius“ sorgen feine Gebäckstückchen für das gewisse Extra. Im Rahmjoghurt „Typ Bratapfel“ kreieren süße Apfelstückchen und eine edle Zimt-Note eine vorweihnachtliche Genussbescherung.

Seit Jahrzehnten lässt sich die Molkerei Weihenstephan von Ihrer Leidenschaft für Milchprodukte zu feinsten Rahmjoghurt-Kreationen inspirieren. Die Rahmjoghurt Wintersorten der Molkerei Weihenstephan werden mit größter Sorgfalt hergestellt und nur mit natürlichen Aromen und qualitativ hochwertigen Zutaten verfeinert.

Die Sorten „Typ Spekulatius“ und „Typ Bratapfel“ sind ab 1. Oktober im 150 Gramm Becher für 0,69 Euro (UVP) für kurze Zeit im Handel erhältlich.

Mehr Informationen unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)



### 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)