

Presseinformation

## **Bayern und Irland geschmacklich vereint:**

## Weihenstephan präsentiert Rahmjoghurt "Typ Irish Cream"

Freising, 5. September 2017 – Von München, Berlin oder Hamburg sind es mit dem Flugzeug über zwei Stunden bis nach Dublin. Diese Entfernung verkürzt Weihenstephan ab Oktober Joghurtliebhabern und Irland-Fans mit der neuesten Komposition Rahmjoghurt des Jahres "Typ Irish Cream". Dafür verschmilzt die Traditionsmolkerei erstmalig den feinen Geschmack eines irischen Sahnelikörs mit der besonderen Cremigkeit des original bayerischen Rahmjoghurts. Sind beide Komponenten schon für sich allein ein Hochgenuss, sorgt die unvergleichlichen Kombination gleich für doppelt für eine köstliche Auszeit vom Alltag.

Damit setzt die Traditionsmolkerei auf Abwechslung und kommt dem Wunsch der Verbrauchernach nach immer neuen und vor allem innovativen Kreationen nach.

Der Rahmjoghurt "Typ Irish Cream" der Molkerei Weihenstephan wird wie alle Produkte mit größter Sorgfalt hergestellt und ausschließlich mit natürlichen Aromen verfeinert. Genießer finden ihn ab Oktober im 150 Gramm Becher für 0,69 Euro (UVP) im Kühlregal.

Mehr Informationen unter <u>www.molkerei-</u> 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.