



# Weihenstephan

Presseinformation

## Cremiger Ge-Nuss

### Weihenstephan präsentiert neue Quark-Sorte „Walnuss-Honig“

Freising, xx. September 2018 – Ab Oktober macht die Molkerei Weihenstephan Lust auf Nuss. Dafür kombiniert das bayerische Traditionsunternehmen in seiner neuesten Komposition gleich zwei edle Zutaten miteinander, die Genießern ein Lächeln ins Gesicht zaubern: Erlesene Walnussstückchen und feiner Honig runden den Quark aus dem Besten der Milch, der durch die Zugabe von mildem Joghurt besonders cremig ist, ab.

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen unter die Zehn-Grad-Grenze fallen, genau dann steigt die Freude auf gemütliche Nachmittage zuhause mit einer Leckerei. In der neuen Sorte harmoniert der angenehm herbe Geschmack der Walnuss und die Süße des Honigs perfekt mit dem leicht-säuerlichen Quark und lässt Feinschmecker das Grau vor dem Fenster genüsslich ausblenden.

Alle, die es fruchtig mögen, kommen ab sofort ganzjährig mit der (ehemals limitierten) Sorte „Mango-Vanille“ auf ihre Kosten. Mit der Kombination aus cremigem Quark, feinem natürlichem Vanillearoma, saftigen Mangostückchen und mildem Joghurt, können Genießer jederzeit in Erinnerungen an den Sommer schwelgen.

Die Molkerei Weihenstephan stellt ihre Produkte mit größter Sorgfalt sowie ausschließlich natürlichen Aromen und hochwertigen Zutaten her. Durch die Verfeinerung mit Joghurt mild bekommt der Quark seinen cremigen und frischen Geschmack. Die neue Sorte „Walnuss-Honig“ ist ab Oktober für 1,89 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

#### 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

#### 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)

Swisscomlan Public Relations & Content, Sarah Ostermann, Briener Straße 45, D-80333 München, Tel.: +49 89 2050 4190, [s.ostermann@swisscomlan.com](mailto:s.ostermann@swisscomlan.com)