



Weihenstephan

Weihenstephan Butter – jetzt noch besser verpackt

**Die Verpackungsinnovation der Molkerei
Weihenstephan setzt neue Maßstäbe mit einer
einzigartigen, nie dagewesenen Schutzversiegelung.**

Freising, 23. April 2019. Tradition braucht Innovation: Die Butter der Molkerei Weihenstephan macht zum Glück nicht alles anders, aber ein paar Details besser: Die erste und einzigartige Schutzversiegelung mit der praktischen Komfort-Lasche sorgt für den perfekten Produktschutz und für einfaches Öffnen der Butter. Das Beste: Ab jetzt gibt es den Weihenstephan Buttergenuss ganz ohne fettige Finger.



Der praktische Nutzen der Weihenstephan Butter mit dem neuen Frischeverschluss liegt (nicht) auf der Hand. Denn zum ersten Mal bleiben die Finger beim Öffnen der Butterverpackung sauber und fettfrei.

Nach mehr als 50 Jahren Butterherstellung in Freising, erfindet die Traditionsmolkerei die jahrzehntlang gelernte Butterverpackung völlig neu, denn bisher war Butter stets nur in die Verpackung eingewickelt. Weihenstephan setzt ab sofort mit einer nie dagewesenen Schutzversiegelung der Butter neue Maßstäbe. Der Original Qualitätsverschluss schützt die Butter und erhält so ihren besonderen Geschmack. Dank der neuartigen Komfort-Lasche lässt sie sich aber sekundenschnell und vor allem ganz ohne fettige Finger öffnen.



Einfacher, sauberer, besser geschützt

Und so funktioniert es: Die Flügel der schutzversiegelten Verpackung an beiden Seiten anheben, die rote Komfort-Lasche aufrichten und die Verpackung auseinanderziehen. Das Ergebnis: Buttergenuss, ganz ohne fettige Finger.



Weihenstephan

Mit ihrer Produktoptimierung beweist die Molkerei Weihenstephan wieder einmal: Es sind die Details, die aus Butter Weihenstephan machen.

Die Butter in der neuen Frischeverpackung ist ab Juni für 2,19 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

Weihenstephan macht das Beste aus der Milch

Für die Weihenstephan Butter verwendet die Molkerei frischen Rahm, der der Butter ihren unverwechselbaren und reinen Geschmack verleiht. Dank des speziellen Rahmreifungsverfahrens ist die Butter so streichzart und schmeckt herrlich frisch. Und mit der Original Weihenstephan Butterprägung macht sich die Butter sehr dekorativ auf jedem Tisch – z.B. beim gemütlichen Frühstück mit der Familie, beim Brunch mit Freunden oder zum Abendbrot.