



Weihenstephan

Presseinformation

Erstes Mischstreichfett mit Olivenöl in Deutschland: Weihenstephan sorgt für mehr streichzarte Vielfalt im Kühlregal

Feine Weihenstephan Butter trifft auf wertvolles Olivenöl: Die Molkerei Weihenstephan präsentiert ab August 2022 „Die Streichzarte mit Olivenöl“.

Freising, X. Juli 2022. Die Traditionsmolkerei Weihenstephan bringt ab August 2022 Deutschlands erstes Mischstreichfett mit Olivenöl auf den Markt und sorgt so für mehr streichzarte Vielfalt im Kühlregal. Die innovative Produktneuheit bedient den Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten nach Produkten, die ihrem Qualitätsanspruch gerecht werden und gleichzeitig convenient sind. Das zeigen auch die Zahlen: Mischstreichfette können den Absatz nach einem starken Corona-Jahr 2020 weiter halten.

Der Genuss kommt auch hier nicht zu kurz: In der Weihenstephan Streichzarten mit Olivenöl verschmelzen vertrauter Weihenstephan Buttergenuss mit mediterranem Lebensgefühl. Das Neuprodukt besteht aus 73 % frischer Weihenstephan Butter und einem kräftigen Schluck nativem Olivenöl extra (12 %). Dieser macht das Produkt auch direkt aus dem Kühlschrank herrlich streichfähig und verleiht ihm zusätzlich eine überraschend fruchtig-mediterrane Geschmacksnote. Die Weihenstephan Streichzarte mit Olivenöl schmeckt nicht nur auf einer Scheibe Brot, sondern lässt sich auch ideal beim Kochen, Backen, Dünsten oder Grillen von herzhaften Rezepten einsetzen. Das neuartige Geschmackserlebnis und die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten ergänzen die breit aufgestellte Weihenstephan Produktpalette.

Die Weihenstephan Streichzarte mit Olivenöl reiht sich in der mediterranen Variante in das beliebte Produktsortiment der Weihenstephan Mischstreichfette. Das bewährte Verpackungskonzept in der Becherschale mit praktischem Klickverschluss sorgt für unkompliziertes Öffnen und Schließen.

Begleitet wird der Produktlaunch von aufmerksamkeitsstarken POS Maßnahmen, Social Media Support sowie einer nationalen TV-Kampagne.

Die neue Streichzarte mit Olivenöl von Weihenstephan ist ab Mitte August 2022 für 3,39 Euro (UVP) in der 235 g Becherschale erhältlich.



Weihenstephan

ÜBER DIE MOLKEREI WEIHENSTEPHAN

Im Jahr 1021 gründete Bischof Egilbert auf dem Weihenstephaner Berg ein Kloster. Später begannen Benediktiner Mönche mit der Herstellung von Milchprodukten, zunächst nur für den eigenen Bedarf. Die Molkerei Weihenstephan fühlt sich dieser langen Tradition und ihrer bayerischen Herkunft bis heute verpflichtet. Bei der Herstellung ihrer Premium-Produkte achtet die Molkerei Weihenstephan deshalb auf besondere Sorgfalt im Umgang mit dem empfindlichen Rohstoff Milch. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren, legt sie größten Wert auf das entscheidende Detail und so entsteht ausschließlich Bestes aus Milch.

Weihenstephan steht für besondere Kultiviertheit, die sich im Anspruch an Qualität und einem hochwertigem Verpackungsdesign widerspiegelt. Bei Weihenstephan weiß man das Gute zu schätzen. Mit Erfahrung, aber auch modernster Technologie in der Milchverarbeitung stellt Weihenstephan die hohe Qualität ihrer Produkte sicher und gibt sich stets nur mit dem Besten zufrieden. Die tiefe Identifikation mit den bayerischen Wurzeln zeigt sich auch in den weißblauen Farben des Unternehmens.

Im Weihenstephan-Portfolio finden sich heute rund 70 Produkte. Dazu gehören Milch, Kakao, Butter, Sahne sowie Joghurt, Skyr, Quark und Pudding mit Sahne.

FÜR RÜCKFRAGEN