



Pressemitteilung

### **Premium-Qualität erneut bestätigt**

### **ANDECHSER NATUR Bio-Produkte gewinnen internationale Preise**

Andechs, im Februar 2021 – Beste Bio-Qualität setzt sich durch. Auch 2021 konnten wieder zahlreiche ANDECHSER NATUR Bio-Produkte im internationalen Wettbewerb überzeugen. Bei den „World Cheese Awards“ gab es gleich zwei Auszeichnungen: Der fein-würzige Bio-Schnittkäse (mind. 50% Fett i. Tr.) ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse erhielt die Prämierung „Gold“. „Silber“ gab es für den ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert, ein mild-aromatischer Weichkäse aus 100% Bio-Ziegenmilch (mind. 50% Fett i. Tr.).

Insgesamt waren fast 4000 Käseprodukte aus über 40 Ländern im Wettbewerb. Ausgestellt und bewertet wurden die Käsesorten im spanischen Oviedo, wo eine Expertenjury im Rahmen des „Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival“ die Auszeichnungen in Bronze, Silber, Gold und Super Gold vergab.

### **„Gold“ bei der internationalen Käsiade**

Bei der „15. Internationalen Käsiade“ in Hopfgarten/Österreich wurden ebenfalls sowohl der ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse als auch der ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert ausgezeichnet – mit jeweils einer Medaille in „Gold“. Eine internationale Jury hat über 450 eingereichte Bio-Käsesorten Anfang November nach Geschmack, Geruch und Textur beurteilt. Der Verband der Tiroler Käserei- und Molkereifachleute veranstaltet die Internationale Käsiade alle zwei Jahre und vergibt in den verschiedenen Käseklassen Gold-, Silber- und Bronzemedailles.



### **Bio-Jogurt mild im Glas als „Bestes Bio 2022“ ausgezeichnet**

Nicht nur der Käse, sondern auch der Bio-Jogurt überzeugt auf ganzer Linie: Der Bio-Verlag verlieh dem ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8% im Glas die Auszeichnung „Bestes Bio 2022“. Beurteilt wurde der Naturjogurt von über 100 Verbraucherinnen und Verbrauchern nach Kriterien wie Geschmack, Verpackungsdesign und Textur.

Für Rückfragen:

#### **ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ GMBH**

Stefanie Miller

Biomilchstr. 1

D - 82346 Andechs

Tel.: +49/81 52/37 93 45

Fax: +49/81 52/37 92 01

[stefanie.miller@andechser-molkerei.de](mailto:stefanie.miller@andechser-molkerei.de)

#### **Die Andechser Molkerei Scheitz GmbH**

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner, mittelständischer und inhabergeführter Familienbetrieb mit Sitz in Oberbayern. Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtig-frische Jogurtdrinks bis hin zum herzhaftesten Käseschmankerl und einer feinen Auswahl an Ziegenmilchprodukten.

Die ANDECHSER NATUR Bio-Produkte werden – getreu dem Credo „Natürliches natürlich belassen“ – ausschließlich aus besten Rohstoffen, ohne künstliche Zusatzstoffe, ohne Aromen und ohne gentechnisch veränderte Substanzen hergestellt. Dabei verarbeitet das Unternehmen jährlich ca. 130 Mio. kg Kuhmilch und etwa 10,5 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 663 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten in einem Umkreis von 160 km, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet.

[www.andechser-natur.de](http://www.andechser-natur.de)