

Presseinformation

Gold-Medaille für die Andechser Molkerei Scheitz

Andechs, November 2016. Auf der 13. internationale Käsiade 2016 in Hopfgarten im Brixental, wurde die ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ mit der Gold-Medaille für den ANDECHSER NATUR Bio Ziegenamembert ausgezeichnet. Alle zwei Jahre veranstaltet der Verband der Käserei- und Molkereifachleute die Internationale Käsiade. Dies ist ein Wettbewerb von Spezialisten aus dem In- und Ausland.

Der aus 100% Bio-Ziegenmilch hergestellte Weichkäse eignet sich nicht nur auf dem Esstisch, hervorragend, sondern erfreut sich auch großer Beliebtheit in der Gastronomie. Die Käse-Spezialität kann sowohl kalt, als auch warm zum Beispiel garniert mit Akazienhonig genossen werden.

Das prämierte Produkt:

ANDECHSER NATUR Bio Ziegenamembert 50% 100g



Für Rückfragen:

ANDECHSER MOLKEREI SCHEITZ GMBH

Doris Preißler

Biomilchstr. 1

D - 82346 Andechs

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

Fax: +49/81 52/37 92 01

doris.preissler@andechser-molkerei.de

Die Andechser Molkerei Scheitz ist ein moderner Mittelstandsbetrieb mit Sitz in Oberbayern.

Das Produktsortiment der Bio-Molkerei aus Andechs reicht vom feinsten Jogurt über fruchtigfrische Molke Drinks 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. 100 Mio. kg Kuhmilch und etwa 9 Mio. kg Ziegenmilch. Die wertvolle Bio-Milch liefern insgesamt 630 verbandszertifizierte Bio-Milchlieferanten, mit denen die Molkerei vertrauensvoll und in einer „Partnerschaft auf Augenhöhe“ zusammenarbeitet.

Weitere Informationen unter www.andechser-natur.de.