

Presseinformation

Der Natürliche unter den Naturjoghurts

Neu: Cremig gerührter Naturjoghurt von der Privatmolkerei Bauer, ausgezeichnet mit dem „ohne Gentechnik“-Siegel

Wasserburg am Inn, im April 2012. – Naturjoghurt schmeckt nicht nur gut, er lässt sich auch hervorragend in der Küche einsetzen. Mit frischen Kräutern wird er zu einem würzigen Dip, Kuchen macht er leicht fluffig und Salatsaucen werden durch ihn immer zu einem exklusiven Genuss. Bauer präsentiert mit „Frischer Joghurt mild ohne Gentechnik“ jetzt die natürlichste Art dieses vielseitigen Alleskönners und erfüllt damit den Wunsch von immer mehr Verbrauchern nach Artikeln ohne Gentechnik.

Genuss in seiner natürlichsten Form

„Frischer Joghurt mild“ hat einen natürlichen Fettgehalt von mindestens 3,9 Prozent und ist das neueste Produkt aus dem Hause Bauer, das die begehrte „ohne Gentechnik“-Kennzeichnung tragen darf. Die Voraussetzungen, um einen Artikel mit diesem Siegel auszuzeichnen, sind streng: Nach den Vorgaben des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz muss nicht nur das Endprodukt, sondern die gesamte Produktionskette nachweislich „ohne Gentechnik“ sein. Das kann die Familie Bauer jetzt auch für „Frischer Joghurt mild“ garantieren. Er führt die erfolgreiche Reihe von bisher zwei Käsesorten, den drei Milchprodukten „Crème Fraîche“, „Feiner Schmand“ und „Sauer-Rahm“ sowie Bauers ersten Fruchtjoghurts „ohne Gentechnik“ fort.

„Frischer Joghurt mild ohne Gentechnik“ ist ab sofort in zwei unterschiedlichen Größen im Handel erhältlich. Der unverbindliche Ladenverkaufspreis für den 250-Gramm-Becher beträgt 0,59 Euro, der UVP des 100-Gramm-Bechers liegt bei 0,29 Euro.

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 als Käserei von Franz Seraph Bauer gegründet, gehört die J. Bauer GmbH & Co. KG inzwischen zu den größten Fruchtojoghurtherstellern in Europa. Die Privatmolkerei ist seit ihrer Gründung vor 125 Jahren im Besitz der Familie Bauer und wird in der mittlerweile fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geleitet. Im Mittelpunkt aller Entscheidungen der Geschäftsführung steht stets das Bestreben, dem Kunden natürliche Joghurt- und Käseprodukte in bester Qualität zu bieten. Dazu gehört auch das aktive Engagement für Lebensmittel ohne Gentechnik. Diese höchsten Ansprüche machen die Bauer Produkte in ganz Deutschland bekannt. Der gute Bauer – der große Geschmack.

Abdruck frei – Beleg erbeten an

public:news GmbH

Wolfgang Robben

ABC-Straße 4-8

20354 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 – 866 888 17

Fax: +49 (0)40 – 866 888 10

E-Mail: robben@publicnews.de