



PRESSEMITTEILUNG

Einzigartige Tortenform:

Neue Premium-Weichkäsespezialität FIORELLA di Tomino für die Theke

Lauben, im August 2018. Anspruchsvolle Käsekenner dürfen sich auf eine ganz besondere Neuheit aus der Käsetheke freuen: FIORELLA di Tomino, eine verführerische Weichkäsespezialität in außergewöhnlicher Blütenform aus der Käserei Champignon. Unter ihrem reinweißen Mantel verbindet diese neue Kreation raffiniert sanfte Cremigkeit und sahnig-frischen Schmelz. FIORELLA di Tomino ist ab Oktober 2018 in ausgewählten Käsetheken erhältlich.

„Die Käsespezialitäten der Käserei Champignon stehen für höchsten Genuss und ausgezeichnete Qualität. Diese Tradition möchten wir mit unserer Neuheit FIORELLA di Tomino fortsetzen. Wie alle unsere in der Käsetheke erhältlichen Kreationen, bietet diese Premium-Torte ein ganz außergewöhnliches Genusserlebnis. Käsekenner, die das Besondere suchen, wird unsere milde, sanft-cremige Komposition und die einzigartige Blütenform begeistern“, so Christian Tasche, Marketing Direktor der Käserei Champignon.

Raffiniert milde Geschmackskomposition

Mit feiner Cremigkeit begeistert FIORELLA di Tomino insbesondere Liebhaber milder Weichkäsesorten. Zugleich punktet die Käseneuheit mit einer ganz besonderen Raffinesse: Die Premium-Spezialität setzt sich aus insgesamt sieben, ringförmig angeordneten Käselaiabchen, den „Blütenblättern“, zusammen. Unter der Aufsicht erfahrener Käsemeister reift jedes der Blütenblätter der Käsetorte für sich langsam von außen nach innen. Auf diese Weise entsteht unter der reinweißen Oberfläche im Inneren ein harmonisches Miteinander zwei verschiedener Konsistenzen: Sahnig-frischer Schmelz der mit zunehmender Reife in eine sanfte, besondere Cremigkeit übergeht und für ein einzigartiges Genusserlebnis sorgt.

Auf einen Blick: FIORELLA di Tomino

Grammatur	1,2 KG Torte à 7 x 171 g
F.i.Tr.	68% F.i.Tr.
EAN	4000504 41602 0
UVP	21,90 € / KG (3,75 / Stk. bei 7er-Teilung)

Hingabe und Erfahrung in der Käsekunst: Dafür steht die Champignon-Hofmeister Unternehmensgruppe. Mit der Sorgfalt und dem Know-How der Käsemeister entstehen Theken-Kreationen für höchsten Genuss und von prämierter Qualität. Regelmäßig bestätigen Auszeichnungen das Weltklasse-Niveau unserer Weichkäsespezialitäten: Der GRAND NOIR von CAMBOZOLA wurde unter anderem 2016 beim World Championship Cheese Contest als weltbesten Blauschimmelkäse ausgezeichnet. Ebenfalls etwas ganz Besonderes ist der Montagnolo Affiné. 2016 und 2017 erhielt der kaltgereifte Premium-Weichkäse Top-Platzierungen und Auszeichnungen bei den renommierten World Cheese Awards – bei mehr als 3.000 Käsesorten im Wettbewerb.

Die Champignon-Hofmeister Unternehmensgruppe mit Hauptsitz im Allgäu ist ein international agierendes Familienunternehmen und führender Hersteller von Weichkäsespezialitäten. Die Unternehmensgruppe steht für Qualität aus Tradition, technologischen Fortschritt und Innovationsgeist. Zum Markenportfolio zählen die Käsemarken CAMBOZOLA, ROUGETTE, CHAMPIGNON und St. Mang, sowie die Industriemarke Alpavit. Die Marken werden in mehr als 55 Ländern erfolgreich vertrieben. Rund 1.000 Mitarbeiter sind an fünf Standorten in Deutschland beschäftigt: Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Alpavit Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG, Mang-Käsewerk GmbH & Co. KG und Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG, sowie ein Joint Venture mit der Ehrmann AG betreffend die Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG

Für weitere Informationen:

Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG

Christian Tasche
Kemptener Str. 17-24, 87493 Lauben/Allgäu
Telefon: 0 83 74 / 92 0
Telefax: 0 83 74 / 92 210 169
E-Mail: pressestelle@champignon.de
www.champignon.de

Engel & Zimmermann AG

Silke Weiß und Annika Geiger
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 587
Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: s.weiss@engel-zimmermann.de
www.engel-zimmermann.de