



„Ich bin ein Gourweggle.“



PRESSEINFORMATION

MEGGLE erfindet die Butter neu!

Direkt streichfähig aus dem Kühlschrank: Die Streichzart von MEGGLE

Butterweicher Genuss: 100 % Natur, 100 % Geschmack, 100 % Einsatzvielfalt

Wasserburg, den 01. 03. 2011. Ob dick aufgetragen oder hauchdünn, zu Marmelade oder Käse – am besten schmeckt Butter gekühlt aus dem Kühlschrank. Wie schön wäre es, wenn sich Toast, Baguette, Brötchen, Vollkorn-, Mehrkorn- oder Knäckebrötchen ganz einfach und leicht bestreichen lassen würden? Kühlschrank öffnen, zugreifen und losstreichen. Unmöglich? Nicht mit der neuen Streichzart von MEGGLE, denn die verspricht ab sofort Genuss nach Butterart, ist dabei herrlich streichzart und das direkt aus dem Kühlschrank!

Natur pur: Das Geheimnis ist der MEGGLE `Sonntagsrahm`

Das Geheimnis der besonderen Streichfähigkeit der neuen Streichzart von MEGGLE ist die Verwendung eines Rahms, der über das Wochenende reift. Begeisterte erste Kunden haben diesen Rahm „Sonntagsrahm“ genannt. Da die Butterung sehr schonend und ausgiebig erfolgt, benötigt sie viel Zeit. Dafür ist der Rahm dann besonders cremig, was die Streichzart so streichzart macht. Ohne Zusatz von Öl besteht die neue Streichzart von MEGGLE ausschließlich aus Butter und Sahne.

Kulinarische Streicheleinheiten: Ab Januar im Kühlregal

Doch nicht nur auf Brot sorgt die neue Streichzart von MEGGLE für kulinarische Streicheleinheiten. Denn sie lässt sich auch hervorragend zum Kochen, Braten, Backen und Verfeinern einsetzen. Natürlich überzeugt auch hier ihre Streichfähigkeit direkt



„Ich bin ein Gourmeggle.“



PRESSEINFORMATION

aus dem Kühlschrank. So muss z.B. beim Kuchenbacken nicht mehr eine halbe Stunde vorher die Butter rausgestellt werden, sondern ein Griff zur neuen Streichzart reicht und der Teig kann angerührt werden. Ab Januar können Butterverwender und Gourmeggles ihre Butterdosen mit der unvergleichlichen Streichzart von MEGGLE bestücken. Die unverbindliche Preisempfehlung für 250 g Streichzart in der klassischen Butterfolie liegt bei 1,49 Euro.

Weitere Informationen und Rezeptideen unter www.meggle.de

Die MEGGLE AG: Milcherzeugnisse weit über Europa hinaus

Vor über 120 Jahren wurde MEGGLE als kleine Käserei in der Nähe von Wasserburg bei München gegründet. Heute zählt das Unternehmen zu den traditionsreichsten und renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die MEGGLE Vertriebsstätten erstrecken sich inzwischen über den Kernmarkt Deutschland und Europa hinaus auf Nord- und Südamerika und Asien. Außerhalb Deutschlands werden an sechs Produktionsstätten in Osteuropa lokale Milch-, Käse-, Sahne- und Joghurtprodukte für den regionalen Markt zu hohen Qualitätsstandards hergestellt. Kunden sind sowohl die Endverbraucher als auch die Lebensmittel-, Pharma- und Futtermittelindustrie.

Heute zählt die MEGGLE Gruppe weltweit fast 2.000 Mitarbeiter und erwirtschaftet mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung qualitativ hochwertiger Produkte aus Milch und Molke einen Umsatz von mehr als 600 Millionen Euro. Bei aller Internationalität bleibt sich MEGGLE stets seiner oberbayerischen Wurzeln am Hauptsitz Wasserburg/Inn bewusst.

Abdruck honorarfrei; Beleg erbeten an: MEGGLE Pressekontakt, c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Jardena Weng, Andrea Kreutzer, Eugen-Langen-Str. 25, 50968 Köln, Tel: 0221/3099-159, Fax: 0221/3099-200, E-Mail: j.weng@jeschenko.de