

So gut. So frisch. So Almfrisch – der neue cremige Frischkäse der SalzburgMilch

Angenehm frisch, unwiderstehlich cremig und äußerst vielseitig in der Anwendung, das ist der neue „Almfrisch“ unter der Marke SalzburgMilch Premium. Erhältlich in den beliebten Sorten Natur, Schnittlauch und Liptauer bringt die Produktinnovation frischen Wind ins heimische Kühlregal und genussvolle Abwechslung auf die Teller von Konsumenten und Konsumentinnen.

Der Name SalzburgMilch steht österreichweit für Frischkäse-Kompetenz auf höchstem Niveau. Dies zeigen auch die hohen Absatzzahlen des national im Handel gelisteten Premium Frischkäse Natur und Premium Frischkäse Kräuter in der 300g Packung. Ihre herausragende Qualität wurde bereits vielfach durch internationale, wie nationale Auszeichnungen bestätigt – unter anderem auch durch die vierfache Verleihung des österreichischen Käsekaisers. „Mit unserem neuen „Almfrisch“ knüpfen wir an den Erfolg im Frischkäsebereich an und bringen neben der Sorte Natur gleich zwei weitere, typisch österreichische Varianten, nämlich Schnittlauch und Liptauer, auf den Markt“, erläutert Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, die Produktinnovationen. Verpackt im nachhaltigen, kartonummantelten 150-g-Becher im fröhlichen, auffälligen SalzburgMilch Design sorgen die drei neuen Almfrisch-Sorten ab sofort für eine geschmackvolle Verstärkung der hauseigenen Frischkäse-Range.

Anders als der SalzburgMilch Premium Frischkäse, der durch die Beigabe von Jogurt seinen charakteristischen Geschmack erhält, präsentiert sich der neue SalzburgMilch Premium Almfrisch absolut naturbelassen. Gemein ist beiden Produkten der ursprüngliche natürliche Geschmack und die außergewöhnliche Cremigkeit. Franz Gründl, als Bereichsleiter Produktentwicklung & Innovationen maßgeblich für die Produktentwicklung bei SalzburgMilch zuständig, gibt Einblicke, welche Philosophie hinter den neuen Frischkäse-Kreationen steckt und was diese geschmacklich auszeichnet: „Mit den drei neuen Sorten Almfrisch wollten wir Produkte schaffen, die durch ihre geschmacklich traditionelle Ausrichtung das Potenzial zum Klassiker haben und Österreichs Geschmacks-Vorlieben treffen. Bei der Entwicklung der Rezepturen haben wir daher bewusst darauf geachtet, einen hausgemachten Charakter einzubringen, und zwar optisch wie auch geschmacklich. Typisch für die Sorte Liptauer ist etwa ein knackiges Beißgefühl, das wir durch die Beigabe von aromatischen Essiggurken eines österreichischen Herstellers erzielen. So bekommt der cremige Frischkäse neben seinem milden Paprika-Tomaten-Geschmack eine interessante Note, die im Abgang durch eine leichte Schärfe abgerundet wird.“

Mit der Almfrisch-Range stellt SalzburgMilch einmal mehr unter Beweis, wie vielseitig sich Frischkäse einsetzen lässt. Denn egal, ob pur genossen am Frühstücks- oder Jausenbrot, als Basis für Dips und Saucen oder zur Zubereitung verschiedenster Nudelgerichte, Suppen,

Flammkuchen oder Risottos, der neue Premium Almfrisch sorgt vor allem für eines: für frischen Wind am Teller.

Breite crossmediale Bewerbung zur Markteinführung

Unterstützt wird die Markteinführung des Premium Almfrisch durch eine breit gestreute, crossmediale Werbekampagne. Sie sorgt dafür, dass die Produktinnovation größtmögliche Reichweite auf unterschiedlichsten Kanälen erfährt. So stellt SalzburgMilch Aufmerksamkeit auf allen Kanälen sicher, egal ob als Allonge in den aktuellen TV-Kampagnen, als City Light in der Außenwerbung, als Digitalkampagne auf unterschiedlichen Webseiten oder auf diversen Social Media Kanälen wie Facebook, Instagram, YouTube, Snapchat oder Tiktok.

Zum Spot auf YouTube gelangen Sie [hier](#)

Pressekontakt/Rückfragen

Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing & Innovation
Tel. 0662/2455-147
schwap.f@milch.com
<http://www.milch.com>

Wir sind Partner von:



Wir sind Förderer von: