

**Pressemitteilung!**

***Bergkäse neben Emmentaler und Mondseer jetzt auch in Scheiben***

***Vielfältige Geschmacksfülle aus bester Heumilch  
150 Gramm verpackt in authentischem Design***

**Neu im Regal:   
WOERLE Bergkäse in praktischen Scheiben**

|  |
| --- |
| ***Der Heumilch-Pionier WOERLE aus Henndorf bei Salzburg macht das Trio seiner Käsespezialitäten in Scheiben komplett: Nach den WOERLE Klassikern Emmentaler und Mondseer findet sich nun auch der Bergkäse praktisch portioniert in Scheiben im heimischen Lebensmittelhandel wieder. Sein Erfolgsgeheimnis liegt in seinem markant würzig-kräftigen Geschmack, in der sorgfältigen Reifung und in der hohen Qualität seines Rohstoffes, der wertvollen Heumilch.***  Natürliche Produkte aus der Region, hergestellt aus bester Heumilch liegen nachweislich im Trend, denn Konsumenten schätzen zunehmend natürliche Lebensmittel, die nachhaltig und nach traditionellen Methoden hergestellt werden. Inspiriert von ihrer Herkunft – der Heumilch – präsentieren sich die Verpackungen der WOERLE Käsescheiben authentisch im naturnahen, hochwertigen Design. Zur Heumilchwiese, die für den Emmentaler steht und zum Mondseeland für die Sorte Mondseer, gesellt sich ein mächtiger Gebirgszug symbolhaft für die würzige Geschmacksnote des Bergkäses. Die Landschaftsdarstellungen in Verbindung mit dem markanten hochformatigen Käsefenster geben dem Käsetrio eine einzigartige Optik im Scheibenregal.  **Scheibenweise zum Gipfel des guten Geschmacks** „Mit diesem erweiterten Angebot tragen wir der zunehmenden Nachfrage unserer Kunden Rechnung“, erklärt Heumilchpionier Gerhard Woerle und ergänzt: „Unser Bergkäse verwöhnt den Käsegenießer mit seinem besonderen Geschmack. Tagesfrische Heumilch sowie geruhsame Reifung und Pflege durch unseren Käsemeister garantieren seine aromatische Würze und die zunehmend cremige Textur.“  Dem Käsekenner suggeriert das feine Duftbild aus saftigem Apfel, Blumenwiese und Dörrobst gleichermaßen Frische und eine gewisse Wärme. Natürlich laktose- und gentechnikfrei sowie reich an Kalzium!  **Woerle Reinheitsgebot seit 1889**  Schon Unternehmensgründer Johann Baptist Woerle wusste: Nur mit naturreinen, hochwertigen Rohstoffen kann man Käse von höchster Qualität herstellen. Seit 1889 wird daher gemäß dem „Woerle Reinheitsgebot“ mit Heumilch von den Bauern aus der Umgebung gearbeitet. „Nur durch die hohe Qualität unserer Heumilch kann unser Käsemeister Spezialitäten von einzigartigem Geschmack erzeugen, die ohne künstliche Zusätze und ohne Konservierungsmittel auskommen. Natürlich machen gute Rohstoffe nicht automatisch ein gutes Produkt, aber sie sind eine sehr wichtige Voraussetzung dafür“, erklärt Woerle-Geschäftsführer und Inhaber Gerhard Woerle und ergänzt: „Für uns als Privatkäserei ist die gute Beziehung zu den Bauern genauso wichtig wie die Qualität der Milch. Schließlich kann unser Käse nur so gut sein, wie die Milch, aus der er gemacht wird und das ist bei uns beste Heumilch von unseren Heumilchbauern aus der Region.“ |

**www.woerle.at**

***---------------------------------------***

***Woerle – Das Unternehmen***

*Das Familienunternehmen WOERLE ist seit 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 300 Mitarbeiter und zählt zu den größten und erfolgreichsten Käsereien Österreichs. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist WOERLE absoluter Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.*

*2019-03-07*

**Bildtexte:**

**Pressebild:** Den Bergkäse aus Heumilch gibt es nun auch in praktischen Scheiben - zu finden im Käseregal des heimischen Lebensmittelhandels.

**Bildnachweis:** Woerle / Abdruck honorarfrei!