



NEUE LE GRUYÈRE AOP PROMOTION BRINGT GENUSS-TREND DIREKT AN DIE KÄSETHEKEN.

Im Aktionszeitraum August und September macht die fruchtig-kräftige Käsespezialität aus der französischsprachigen Schweiz die Verbraucher neugierig auf einen aktuellen Trend, der Genießer förmlich dahinschmelzen lässt: Grilled Cheese Sandwiches. Vor allem mit Le Gruyère AOP wird dieser unkomplizierte Snack zum echten Geschmacks-Highlight – denn er besitzt perfekte Schmelzeigenschaften.

Passend dazu können Konsumenten 3 x hochwertige Kontaktgrills – made in Germany – im Wert von je ca. 279 € gewinnen.

Bei der exklusiven Gewinnaktion für das Thekenpersonal werden 15 x Schweizer Le Gruyère AOP Taschenmesser von Victorinox verlost. Teilnahmeschluss ist jeweils der 15.10.2026.

Der Handel kann das Gratis-Werbemittelpaket – u.a. mit Thekendisplay, 50 Gewinnkarten und 36 Aktions-Etiketten – direkt bei der Switzerland Cheese Marketing ordern – solange der Vorrat reicht.

AUSGEZEICHNET: DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.

Le Gruyère AOP feiert Jubiläum: Denn er trägt seit 25 Jahren das AOP-Gütesiegel für eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Ein zusätzlicher Grund zum Feiern für die Sortenorganisation Interprofession du Gruyère sind die regelmäßigen Auszeichnungen bei internationalen Käse-Wettbewerben.



Auszeichnungen für Le Gruyère AOP

Le Gruyère AOP wird seit Jahrhunderten nach unveränderter Rezeptur traditionell handwerklich in rund 212 Dorf- und Alpkäsereien gefertigt. Die rund 35 kg schweren Laibe entstehen aus besten Rohstoffen der Region. Die Reifedauer variiert zwischen mind. 5 Monaten beim Classic und mind. 10 Monaten beim ausgeprägt aromatischen Réserve. Le Gruyère AOP ist garantiert frei von Zusatzstoffen und Gentechnik sowie von Natur aus frei von Gluten und Laktose (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

(Anschläge mit Leerzeichen: 1.825)

Für weitere Auskünfte:
Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, D-85630 Grasbrunn
Tel.: +49 (0)81 06 / 89 87 0, info@schweizerkaese.de



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

