



EINZIGARTIGER KÄSE MIT EINZIGARTIGER UNTERSTÜTZUNG: TÊTE DE MOINE AOP BIETET THEKENPROMOTION SOWIE 2 SONDER-AKTIONEN.

Die appetitmachenden Werbemittel sorgen an deutschen Käsetheken für extra Lust auf die einzigartig aromatischen Käserosetten. Bei der Gewinnaktion haben Verbraucher die Chance, 4 x Gourmet-Gussbräter von Le Creuset im Wert von je ca. 380 € zu gewinnen. Das teilnehmende Thekenpersonal kann exklusiv für die Käsetheke 1 Rosomat im Wert von 920 € gewinnen.

Im Werbemittelpaket enthalten sind u. a. 1 Aktionsdisplay mit 40 Teilnahmekarten, 1 Gewinn-Infolyer sowie 12 Aktions-Etiketten. Die Teilnahme ist auf www.schweizerkaese.de möglich sowie über QR-Codes auf den Werbemitteln. Das Werbemittelpaket kann gratis bei der Switzerland Cheese Marketing geordert werden – solange der Vorrat reicht.

FÜR SPONTANKÄUFE: ON-PACK-AKTION MIT GEWINNSPIEL.

Aktions-Etiketten auf mit Käserosetten gefüllten SB-Schalen sowie halben Laiben Tête de Moine AOP aktivieren in den Monaten Oktober und November zum Kauf. Bei dem exklusiven Gewinnspiel haben Konsumenten die Chance auf insgesamt 4 x Gourmet-Gussbräter von Le Creuset im Wert von je ca. 380 €.

FESTLICHE GESCHENKIDEE: WEIHNACHTSKUGEL-AKTION.

Bereits ab Mitte November kann der LEH mit attraktiven Geschenkverpackungen für Extra-Umsatz sorgen: Die weihnachtlich designten Geschenktaschen bieten Platz für eine wiederverwendbare transparente Kugel, die von den Käsetheken mit ca. 150 g frisch gedrehten Käserosetten befüllt wird. Diese Premium-Geschenkverpackung, die auch Feinschmecker begeistern wird, sorgt besonders rund um den Konsumhöhepunkt Weihnachten für Spontankäufe.





TÊTE DE MOINE AOP – SEIT JAHRHUNDERTEN EINZIGARTIG.

Vor über 825 Jahren haben die Mönche des Klosters Bellelay im Schweizer Jura diese einzigartige Käsespezialität erfunden. Tête de Moine AOP wird nicht geschnitten, sondern mit der Girolle® oder dem Rosomat zu hocharomatischen Rosetten gedreht.

7 Dorfkäsereien fertigen ihn nach alter Tradition aus bester Schweizer Berg-Rohmilch. Die Reifedauer variiert zwischen 2,5 Monaten beim Classic und 4 Monaten beim Réserve. Tête de Moine AOP ist garantiert frei von Zusatzstoffen, Gentechnik sowie von Natur aus gluten- und laktosefrei (Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g).

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.244)

Seite 2 von 2



Schweiz. Natürlich.



Für weitere Auskünfte:
Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, D-855630 Grasbrunn
Tel.: +49 (0)81 06/89 87 0, info@schweizerkaese.de

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

