

Emmi Schweiz

Exportschluger Kaltbach

Der erst vor vier Jahren lancierte Kaltbach Der Cremig-Würzige schliesst in beeindruckendem Tempo zu den beiden Spitzenreitern Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP als beliebteste Schweizer Käse auf. Laut Emmi beläuft sich sein jährliches Mengenwachstum auf fast 50 Prozent und Ende 2016 hat der 100.000. Laib aus der Jahresproduktion (1. Januar bis 1. Dezember 2016) die Kaltbach-Höhle verlassen. Das entspricht einem Gewicht von 400.000 kg.

Bemerkenswert ist darüber hinaus, dass sich Kaltbach Der Cremig-Würzige zu einem echten Exportschluger entwickelt hat. So gehen fast 90 Prozent der jährlichen Produktionsmenge ins Ausland. Besonders beliebt ist dieser Käse in Deutschland, wo mehr als die Hälfte der Produktionsmenge konsumiert wird. Erhältlich ist er auch in den Niederlanden, England, Italien, Österreich, in Nordamerika und sogar auf den Philippinen.



Kaltbach der Cremig-Würzige hat sich zu einem Exportschluger entwickelt, der sich in Deutschland besonders großer Beliebtheit erfreut

Tetra Pak

Neue Verpackung mit hohem Bio-Anteil

Tetra Pak führt eine neue Version der Tetra Brik Aseptic 1000 Edge-Verpackung mit biobasiertem LightCap 30-Verschluss ein. Die Beschichtung und die Verschlusskappe der neuen Verpackung werden aus bio-basiertem Kunststoff hergestellt, dessen Polymere aus Zuckerrohr gewonnen werden. Zusammen mit dem Karton wächst der Anteil an Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen in der Verpackung so auf über 80 Prozent. Sie erfüllt damit die Anforderungen der in Belgien ansässigen Akkreditierungsstelle Vinçotte für eine Vier-Sterne-Zertifizierung, die weltweit für die Beurteilung des Anteils von nachwachsenden Rohstoffen in Verpackungsprodukten anerkannt ist.

Eine vom IVL Swedish Environmental Research Institute durchgeführte unabhängige Analyse des Lebenszyklus' hat ergeben, dass die neue Verpackung eine 17 Prozent niedrigere Kohlenstoffbilanz gegenüber einer Standardverpackung aufweist. Ziel von Tetra Pak ist es, alle Verpackungen ausschließlich aus nachwachsenden Rohstoffen herzustellen, die aus nachhaltigem Anbau stammen. Die neue Version der Tetra Brik Aseptic 1000 Edge-Verpackung mit bio-basiertem LightCap 30-Verschluss ist für Kunden weltweit erhältlich. Für den Umstieg auf die neue Version ist keine zusätzliche Investition in vorhandene Maschinen erforderlich.

Tetra Pak bietet die neue Version der Tetra Brik Aseptic 1000 Edge-Verpackung mit biobasiertem LightCap 30-Verschluss jetzt weltweit an



Heiderbeck, Olching

Frühlings-spezialitäten

Vorfreude auf den kommenden Frühling: Passend dazu hat Heiderbeck feine „Frühlings-spezialitäten“ im gleichnamigen Katalog zusammengestellt. In diesem Katalog finden sich ausgewählte Käsevariationen und Spezialitäten sowie bekannte Klassiker, z. B. der Morbier AOP. Aber auch einige Besonderheiten, wie edle Blauschimmelkäse. Dazu

zählt Heiderbeck seinen „Edel Blue“ und den „L’Affiné au Champagne rose“, ein Weichkäse der mit Champagner rosé affinert ist. Ebenfalls im Katalog sind auch wieder kulinarisch passende Käsebegleiter, die dort unter dem Begriff „Cheese Lovers“ aufgeführt sind. Den neuen Frühlingskatalog gibt es in der Onlineversion unter www.heiderbeck.com/fruehlingskatalog



Heiderbeck, Olching

Sommer-spezialitäten

Nach dem Frühling folgt bekanntlich der Sommer. Und auch da hat Heiderbeck schon mal vorsortiert. Im neuen Katalog sind einige feine Sommerspezialitäten für die Käse-Bedienungsabteilungen zusammengestellt. Mit dabei erfrischende italienische Spezialitäten, wie Burratina mit Minze, geräuchert oder mit Schnitt-

lauch. Mascarpone, Mozzarella di Bufala DOP und verschiedene Ricottavarianten. Und auch die Grillsaison kommt nicht zu kurz. Hier versprechen z. B. Xanos Grill Me oder Golosello mit Speck genussvolle Grillabende.

Weitere Informationen zum Sommerkatalog gibt es unter www.heiderbeck.com