



Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG

Rotkäppchen Markenkäse präsentiert ersten Camembert ohne Gentechnik Sternekoch Frank Rosin unterstützt die neue Natürlichkeits-Rezeptur

Dortmund, Dezember 2011 – Rotkäppchen Markenkäse präsentiert zum neuen Jahr eine Premiere: Mit dem Rotkäppchen Camembert kommt der erste Camembert ohne Gentechnik auf den Markt. Sternekoch Frank Rosin unterstützt den beliebten Klassiker mit der neuen Natürlichkeits-Rezeptur als Markenbotschafter.

Das neue Jahr beginnt mit guten Nachrichten für Genießer: Rotkäppchen Markenkäse setzt weiterhin auf natürlichen Genuss und bringt den ersten Camembert ohne Gentechnik auf den Markt. Das gesamte Weichkäsesortiment wird ab Januar 2012 auf die neue gentechnikfreie Rezeptur umgestellt. So stammt die Milch für den Käse garantiert von Kühen, die mit gentechnikfreiem Futter gefüttert wurden. Auch alle weiteren Rohstoffe, wie zum Beispiel Salz und Lab für den Käse, enthalten keine Gentechnik. „Mit allen Lieferanten wurde vertraglich eine verbindliche gentechnikfreie Produktion vereinbart“ erklärt Lars Rehmann, Leiter Marketing und PR bei Rotkäppchen Markenkäse. „Regelmäßige Kontrollen bei unseren Bauern durch das unabhängige Prüfinstitut Lacon GmbH stellen sicher, dass wir die Rezeptur ‚ohne Gentechnik‘ auch in Zukunft garantieren können. Damit kommen wir den Wünschen unserer Kunden nach, die verstärkt nach naturbelassenen Produkten fragen.“ Umfragen haben gezeigt, dass die Auslobung „gentechnikfrei“ für 80 Prozent der Befragten relevant ist. Das entwickelte Siegel "ohne Gentechnik" bietet dem Endverbraucher die Sicherheit, dass der Rotkäppchen Weichkäse von der Milch bis zu den Zutaten garantiert ohne Gentechnik ist.

Der Rotkäppchen Weichkäse kommt nicht nur ohne Gentechnik, ohne Aromen, Gluten und sonstige Zusatzstoffe aus, er ist darüber hinaus auch laktosefrei. „Rund zwölf Millionen Menschen in Deutschland leiden an Laktose-Unverträglichkeit“ weiß Lars Rehmann. „Diese Zielgruppe können wir mit der neuen Rezeptur optimal bedienen und den Kunden 100 Prozent natürlichen Genuss bieten.“



Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG

Markenbotschafter Frank Rosin

Den natürlichen Genuss von Rotkäppchen Markenkäse weiß auch Frank Rosin zu schätzen. Der mit zwei Sternen im „Guide Michelin“ ausgezeichnete Koch, der Fernsehzuschauern auch durch die Sendungen „Topfgeldjäger“ (ZDF) und „Rosins Restaurant“ (Kabel 1) bekannt ist, fungiert ab sofort als Markenbotschafter für die Rotkäppchen-Range und gibt den Produkten ein prominentes Gesicht. „Die neue Natürlichkeits-Rezeptur trifft den Wunsch vieler Verbraucher nach naturbelassenen Produkten ohne jegliche Zusatzstoffe“ so Frank Rosin. „Und auch ich habe höchste Ansprüche an Qualität, Natürlichkeit und guten Geschmack. Dafür steht der Rotkäppchen Weichkäse.“

Die Rotkäppchen-Produkte mit der Natürlichkeitsauslobung sind ab Januar 2012 im Handel. Das Sortiment umfasst die Sorten „Rotkäppchen Camembert“ (125 g), „Rotkäppchen Camembert 8-Ecken“ sowie die Weichkäse mit der „traditionellen Kernreifung“. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt beim „Rotkäppchen Camembert“ bei ca. 1,29 Euro, beim „Rotkäppchen Camembert 8-Ecken“ bei ca. 2,19 Euro und bei der „traditionellen Kernreifung“ bei ca. 1,99 Euro.

3.161 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Rotkäppchen Markenkäse wurde 1926 zunächst als Großhandel für Käseprodukte von Peter Jülich gegründet. In den 1950-er Jahren wird die Marke „Rotkäppchen“ zum Warenschutzzeichen angemeldet und avanciert zur Nummer 1 im deutschen Camembert-Markt. Zur Rotkäppchen-Familie gehören auch der „Rügener Badejunge“, der französische Camembert „Domédicte“ und die milden Ziegenkäsespezialitäten von „Der Grüne Altenburger“. Für die erstklassigen Produkte werden ausschließlich erstklassige und hochwertige Rohstoffe verwendet. Weitere Informationen finden Sie unter www.rotkaeppchen.com