



11. Januar 2012

Pressemitteilung

Neuprodukt: Frischkäselinie aus der Uckermark

Bauernkäserei Wolters präsentiert Uckerfrisch auf der Grünen Woche

Mit Uckerfrisch hat die die Bauernkäserei Wolters aus der Uckermark eine neue Frischkäselinie entwickelt. Vier leckere Sorten gehören dazu. So verschieden wie der Charakter jedes einzelnen Menschen, so interessant ist jede Sorte. Grete Würzig, Paul Pikante, Frieda Feurig und Karl Kräftig heißen sie und stehen mit ihrem Namen für die einzelnen Geschmacksrichtungen.

Weich und zart in der Konsistenz zergeht diese Spezialität auf der Zunge: Ein besonders cremiges Mundgefühl und ein ausgewogenes, sahniges Geschmackserlebnis...und das nach ganz traditioneller Art mit natürlichem Fettgehalt, ohne künstliche Zusatzstoffe. Alles was der Uckerfrisch braucht, sind die Kräuter und eine Prise Meersalz.

Natürlich kommt die Milch für den Uckerfrisch von den eigenen Kühen. Morgens gemolken wird die Milch direkt in die Käserei ins Dorf gebracht und braucht außer einer Pasteurisierung keine weitere Behandlung. Jede Charge wird individuell angerührt. Ausgewählte Milchsäurekulturen sorgen dabei für einen angenehmen säuerlichen Geschmack. Die Kräuter werden für jede Sorte per Hand zugeführt. Schließlich erhält der Frischkäse seine natürliche Cremigkeit ausschließlich durch intensives Rühren.

Den Stand der Bauernkäserei Wolters finden Sie auf der Grünen Woche in der Brandenburg-Halle 21.a, Stand 108.

Kontakt

Bauernkäserei Wolters GmbH
Pieter Wolters
Telefon: 039740-20274
E-mail: info@uckerkaas.de
Internet: www.uckerkaas.de