



Ihre Gäste lieben Käse – wir auch!

Tradition trifft auf Innovation – das Ergebnis: ein Genuss für alle Käseliebhaber.

Diese Gleichung geht bei uns in der oberbayerischen Familienkäserei Alpenhain seit über 115 Jahren auf. Bereits in vierter Generation veredeln wir frische Alpenmilch aus der Region zu genussvollen, hochwertigen und unkomplizierten Käsespezialitäten. Wir sind Marktführer für das echt bayrische Traditionsprodukt Obazda und den beliebten Back-Camembert, entwickeln aber auch immer wieder neue Produkte, wie die Camembert Creme oder unseren ersten süßen Käsesnack, die Cheesecake Balls. Dabei sind alle unsere Käsespezialitäten vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Außerdem sind bereits zahlreiche Produkte VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert und damit ohne Gentechnik.

Abwechslungsreicher Genuss mit den Alpenhain Käse-Variationen

Seit über 20 Jahren bedienen wir als kompetenter Partner die Anforderungen von Großverbraucher. Ob Systemgastronomen, Bäckereien oder Catering-Unternehmen – Profiköche schätzen die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, die unkomplizierte Handhabung und die hohe Zubereitungs- und Kalkulationssicherheit unserer hochwertigen Käse-Variationen. Nicht umsonst lautet unser Credo: „Wir machen mehr aus Käse“. Unser Angebot für Sie ist natürlich und vielseitig einsetzbar. So sind beispielsweise der Back-Camembert und der Grill Käsegenuss schnell angerichtet und bereichern das vegetarische Angebot. Ergänzt wird das Sortiment durch Brotaufstriche und Weichkäse, wie den Rotter Klosterkäse, der auch praktisch in Scheiben vorgeschnitten verfügbar ist. Unsere trendigen Käsesnacks können als Topping für Salate, als Beilage oder als Fingerfood serviert werden – so sind zum Beispiel die Back-Camemberts Donuts ein geschmackliches und optisches Highlight. Als erste süße Käsespezialität erweitern seit März 2020 die Cheesecake Balls unser Snack-Sortiment. Die cremigen Frischkäsekugeln in knuspriger Panade mit zarter Karamell- oder

VORTEILE

- ▶ **Natürliche, regionale Zutaten**
- ▶ **Vegetarisch und damit voll im Trend**
- ▶ **Zubereitungs- und kalkulationssicher**
- ▶ **Vielfältige Serviermöglichkeiten**

fruchtiger Marillenfüllung sind eine unwiderstehliche Verführung für jeden Gast – ob zum Kaffee, klassisch als Dessert oder als warmer Snack für zwischendurch, auch bestens geeignet in der Tüte „to go“.

Raffinierte Ideen und individuelle Beratung – jetzt auch virtuell

Unser kompetenter Innen- und Außendienst betreut alle Großverbraucher deutschlandweit individuell und erarbeitet mit Ihnen gemeinsam Konzepte, wie Sie Ihre Gäste stets mit frischen Ideen rund um unsere Käsespezialitäten überraschen können. Mit unserem neuen virtuellen Messestand auf unserer Webseite bringen wir das Messeerlebnis jederzeit direkt zu Ihnen und informieren Sie in einem innovativen Rahmen über unsere Produkt-Neuheiten und Highlights. Gemeinsam mit unserem hauseigenen Küchenmeister liefern wir Ihnen Inspirationen für raffinierte Rezeptideen und Serviervorschläge, die ganz speziell die Wünsche Ihrer Kunden erfüllen und sie im Geschmack überzeugen. Neu gedachte Gerichte müssen dabei nicht kompliziert sein: Unser Portfolio für den Foodservice ist einfach zu verarbeiten, kalkulationssicher und zeitsparend.

Lassen Sie uns bei einer herzhaften Brotzeit mit Obazda darüber sprechen oder besuchen Sie unseren virtuellen 3D-Messestand!

Alpenhain Käsespezialitäten GmbH

Lehen 24, D-83539 Pfaffing

Tel. +49 (0)8039 402-0

E-Mail: foodservice@alpenhain.de

www.alpenhain-foodservice.de

www.linkedin.com/company/alpenhain



FOODSERVICE