

Neu von RÜCKER: „GlutGut“, der erste Grill- und Backkäse, der nicht quietscht!

Aurich, 8. April 2013 – Mit „GlutGut“ bringt die Privatmolkerei Rücker aus Aurich erstmals einen naturcremigen Grill- und Backkäse auf den Markt, der beim Verzehr nicht quietscht! Der natürliche Weichkäse ist cremig bei unter 20 % Fett, dabei aber sehr gut erhitzbar. Ideal zum Grillen und Backen kann man ihn aber auch das ganze Jahr genießen.

„Unverschämt leckeren Käse herzustellen ist besonders in der Entwicklung von neuen, innovativen Produkten unser Ansporn“, so Inhaber Klaus Rücker. „GlutGut“ unterscheidet sich von den bisher im Handel erhältlichen Grill- und Backkäsen in zwei wesentlichen Punkten: „GlutGut“ ist ein natürlicher Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch (45 % Fett i.Tr.), der auch in der warmen Küche seine zarte Konsistenz behält. Zudem ist es erstmals gelungen, dass ein Grillkäse beim heißen – und abgekühlten – Genuss des Produktes nicht das bekannte „Quietschen“ aufweist. Die hohe Qualität dieser neuen Produktentwicklung wurde von norddeutschen Gastronomen, die „GlutGut“ in ihrem anspruchsvollen Küchenalltag getestet haben, bestätigt: „GlutGut“ lässt sich hervorragend bei Hitze verarbeiten und quietscht nicht beim Verzehr. Die 150 g sind praktisch in 2 x 75 g portioniert, also auch ideal für Kleinhaushalte geeignet.

Raus ins Grüne und ran an den Grill, denn der Sommer 2013 wird „GlutGut“: Der Grill- und Backkäse „GlutGut“ ist ab sofort im Handel erhältlich und wird bei nationalen PoS-Verkostungen, Indoor-Aktionen und durch Fachpresseanzeigen beworben. Konsumenten können „GlutGut“ beim LeckerBox Gewinnspiel „Küstensommer“ mit etwas Glück zusammen mit weiteren sommerlichen RÜCKER Käsespezialitäten ab Juni 2013 gewinnen.



Sorte	Grill- und Backkäse/Naturcremig, 150 g (2 x 75 g)
Dialog	Sontje: „Mir wird ganz warm um’s Herz.“ Hark: „Liegt’s an mir oder dem GlutGut von RÜCKER?“
Inhalt	Weichkäse, 45 % Fett i.Tr. ohne Farbstoffe

Mit RÜCKER Käse wird der Küstensommer abwechslungsreich

Für Alle, die gerne auch einmal fleischlos grillen sowie Vielfalt auf dem Rost zu schätzen wissen, bietet das RÜCKER Käse-Sortiment über „GlutGut“ hinaus viel Abwechslung: RÜCKER „Cremas“, ein einzigartiger cremiger Weißkäse mit nur 17 % Fett, sorgt mit drei köstlichen Geschmacksrichtungen (Naturfrisch, Kräuterfrisch und Chilifrisch) kalt oder warm für vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten. Und die laktosefreie Hirtenkäsescheibe „Waterkant“ ist die Alternative für Grillfans, die auf unverschämt leckeren Hirtenkäse gar nicht erst verzichten möchten (< 0,1 g Laktose je 100 g sowie glutenfrei). „Cremas“ und „Waterkant“ lassen sich, z.B. in Alufolie verpackt, hervorragend auf dem Grill erhitzen.



Über die Molkerei Rücker: „Unverschämt lecker seit 1890“

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich und Wismar steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit mehr als 120 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 850 Millionen Kilogramm Milch und einem Umsatz von 420 Millionen Euro zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und zu den Top-500-Familienunternehmen in Deutschland („Wirtschaftsblatt“ 2011 und 2012). Rund 500 Mitarbeiter verarbeiten die Milch von 1200 norddeutschen Landwirten im Jahr zu 80.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note: „Alter Schwede“, „Alt-Mecklenburger“, „Leckerbek“, „Cremas“, „Waterkant“, der Grill- und Backkäse „GlutGut“ und das „Butterherz“. RÜCKER ist „Top-Marke 2012“ der „Lebensmittel Zeitung“ im Bereich „Feta und fetaähnlicher Weichkäse“.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Vielen Dank!

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter <http://www.ruecker.org/de/unternehmen/presse>

Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelser Straße 111, 26605 Aurich

Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org