

Neu von der Familienmolkerei RÜCKER:

Waterkant Friesischer Hirtenkäse Natur Der Cremige im 3-kg-Eimer für den Großverbrauchereinsatz

So cremig, so küstenfrisch – dabei schnittfest und vielseitig einsetzbar. Der einzigartige Waterkant Friesischer Hirtenkäse Natur Der Cremige aus 100 % norddeutscher Küstenbauernmilch ist so cremig, dass er auf der Zunge zergeht. Zudem ist er vielseitig in der kalten und warmen Küche einsetzbar. Ab Februar 2020 ist die 3-kg-Großverpackung mit 6 x 500-g-Hirtenkäsestücken national im Großhandel erhältlich.



Aurich, im Januar 2020 – RÜCKER Friesischer Hirtenkäse Natur Der Cremige ist nicht nur „Cremigkeit am Stück“, er unterscheidet sich von anderen Anbietern auch dadurch, dass er aus frischer Küstenbauernmilch gemacht ist! Das sichert das Siegel „Küstenbauernmilch – garantierte Herkunft“ auf der Vorderseite der Verpackungen: Mit größter Sorgfalt in der Familienmolkerei Rücker im ostfriesischen Aurich hergestellt, ist der cremige Waterkant ausschließlich aus Milch von Höfen, die maximal 80 km von der Küste entfernt liegen.

Seine wachsende Beliebtheit verdankt der in Salzlake gereifte friesische Weißkäse aus 100 % küstenfrischer Kuhmilch seinem frischen, feinen, leicht salzigen Geschmack und seiner Vielseitigkeit. Er ist streichfein und dennoch schnittfest, damit ein echter Alleskönner in der Großverbraucherküche – auch im Ethnobereich und für Vegetarier: kalt als Dip, zum Verfeinern von Salaten oder als zur Füllung von Antipasti-Klassikern auf einem mediterranen Buffet. Außerdem ist der Weißkäse auch ideal für die warme Küche: Für Veggie-Burger, als Ofenkäse, zum Überbacken von Gratins, Aufläufen oder auch für Soßen. Die praktische Portionierung in 6 x 500-g-Stücke erleichtert die Verarbeitung in der Großküche und reduziert so den Verbrauch.



Für die Weiterverarbeitung im Großverbrauchereinsatz stellt RÜCKER eine Vielzahl von Rezeptvorschlägen zur Verfügung: Einfach den QR-Code auf der Verpackungsrückseite einscannen und sich auf der RÜCKER Website (<https://www.molkerei-ruecker.de/rezeptideen>) von leckeren Verzehrsvorschlägen inspirieren lassen.

Im Überblick: Waterkant Friesischer Hirtenkäse Natur Der Cremige

- Käse in Salzlake, 40 % Fett i. Tr.
- pure Cremigkeit am Stück aus 100 % norddeutscher Küstenbauernmilch
- 100 % Kuhmilch – echt küstenfrisch
- Feiner, harmonischer Geschmack mit einer leichten Salznote
- Erfrischend abwechslungsreich für die kalte und für die warme Küche
- Auch für die Ethnoküche und vegetarische Gerichte sehr gut geeignet
- Ohne Zugabe von Farb- und Konservierungsstoffen



Sorte	RÜCKER Waterkant Friesischer Hirtenkäse Natur Der Cremige
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Käse in Salzlake, 40 % Fett i. Tr.• Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Reifekulturen, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab)• Ohne Zugabe von Farb- und Konservierungsstoffen• Unter Schutzatmosphäre verpackt
Verpackung	Verpackung: 3 kg, 6 x 500 g (UVP: 5,29 Euro) Paletteneinheit: 168 Art.-Nr. 30073 EAN: 4008960223268

Über die Familienmolkerei Rücker:

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit rund 130 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 800 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und die Rücker GmbH in Aurich zu den Top-100-Unternehmen in Niedersachsen sowie zu den 15 größten Unternehmen in Ostfriesland (NordLB 2018). Die Küstenbauernmilch von rund 700 norddeutschen Landwirten wird im Jahr zu 90.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver verarbeitet. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note, hergestellt aus frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch. Dazu gehören u. a. die naturgereiften, herzhaften Käsespezialitäten Alter Schwede, Alt-Mecklenburger und Küsten-Urtyp aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk.

Weitere Informationen unter

www.molkerei-ruecker.de

<https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>

https://www.instagram.com/insa_ruecker/

<https://www.linkedin.com/company/r-cker-gmbh/>

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter www.molkerei-ruecker.de/presse

Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rücker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelser Straße 111, 26605 Aurich
Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Kerstin Altmann
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de