

# Die neuen «Chäs-Griller» mit Emmentaler AOP eröffnen die Grillsaison

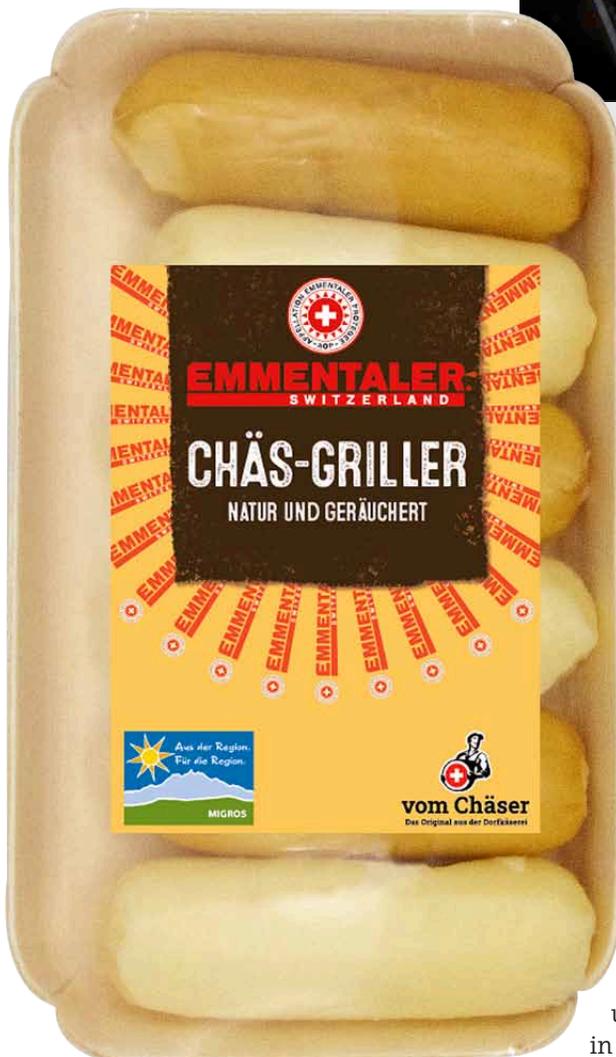
Grill-Liebhaber:innen dürfen sich für die bevorstehende Saison auf neue schmackhafte Emmentaler AOP-Momente freuen: Ab sofort erobern die «Chäs-Griller» die Grillroste der Schweiz. Die feine Käsespezialität gibt es als «Chäs-Griller» im Duo-Pack oder als «Mini Chäs-Griller» im Sechser-Pack in den Varianten «Natur» und «Geräuchert». Sie sind in den Filialen der Migros Aare ab CHF 5.70 erhältlich.

## Zwei Reifegrade – ein facettenreiches Geschmackserlebnis

Die «Chäs-Griller» mit Emmentaler AOP bringen mit der feinen Alternative zur klassischen Fleischwurst frischen Wind auf den Grill. Der Vertriebspartner von Emmentaler Switzerland «Vom Chäser» lanciert den neuen Genuss-Hit für die aktuelle BBQ-Saison. Bestehend aus einer Kombination der beiden Reifegrade Emmentaler AOP Mild (leicht süsslich) und Emmentaler AOP Höhlengereift (würzig-herb) überzeugen die «Chäs-Griller» mit hervorragendem Geschmack.

Grill-Spass für den grossen und kleinen Hunger – oder zum Teilen

Zusammen mit einem frischen Salat oder mariniertem Gemüse komplettieren die «Chäs-Griller» den perfekten Grill-Tag mit Familie und Freunden. Die



**Die «Chäs-Griller» sind ab sofort im Sechser-Pack (6 x 20 g) für CHF 5.70 und im Duo (2 x 100 g) zu einem Preis von CHF 6.90 erhältlich.**

Käsespezialität gibt es in zwei unterschiedlichen Grössen: Die Mini Chäs-Griller (6 x 20 g) in Form der beliebten Cipollatas für den kleinen oder die Chäs-Griller (2 x 100 g) in derjenigen eines klassischen Cervelats für den grossen Hunger – beides auch optimal zum Teilen. Die Produkte lassen sich ganz einfach auf dem Grillrost oder alternativ auch in der Pfanne zubereiten und erhalten dabei eine feine Kruste.

Die Innovation wurde in Zusammenarbeit mit einem Metzger und einem Käse-Affineur entwickelt. Die genussvolle Emmentaler AOP-Spezialität ist in ausgewählten Migros-Aare-Filialen erhältlich, dazu gehören unter anderem die Migros-Filialen in Aarau, Bern und Solothurn.

## Über Emmentaler AOP

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland fördert im Auftrag der Mitglieder – bestehend aus den drei Interessengruppen Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen – den natürlichen, aus Rohmilch hergestellten Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert den Emmentaler AOP weltweit im Premium-Segment mit dem Ziel, einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder zu schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie durch ein gemeinsames Basismarketing und den Markenschutz. Emmentaler Switzerland setzt sich für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des Emmentaler AOP ein und unterstützt dabei eine Milch- und Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen, umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt. Weiter sichert die Sortenorganisation den Herkunftsschutz des AOP-Qualitätssiegels, bestimmt die Qualitätsziele und überwacht die gemäss dem Pflichtenheft genau definierten Qualitätsanforderungen.