

MARKT & PRODUKTE

Alles Käse



Die Sorten Mozzarella und Edamer von Paladin eignen sich zum Überbacken von Pizzen / Foto: Paladin

Noch bis Oktober läuft die große GV-Werbekampagne für Paladin Premium Mozzarella und Pizza Gourmet Edamer.

Mit der Versendung von Beilegern an alle Pizzabäcker Deutschlands sowie Direktmailings und E-Mail Aktionen, erreicht Paladin laut eigener Angaben deutschlandweit zirka 90 Prozent der Zielgruppe. Auch Werbematerialien stellt die Traditionsmarke mit den roten Kühen den Gastronomen zur Verfügung: Aufkleber-Sets à 200 Stück mit dem Schriftzug 'Käse frisch gerieben' fungieren als Qualitätssiegel für den Pizzakarton und Tischaufsteller aus robustem Papier machen die Gäste im Speisebetrieb auf die Käsequalität aufmerksam. Die Sorten Paladin Premium Mozzarella und Paladin Pizza Gourmet Edamer eignen sich zum Überbacken von Pizza. So verleiht der laktosefreie Edamer jeder Pizza eine aromatische Note und eine gold-gelbe Bräunung. Der milde, flexibel einsetzbare Mozzarella zeichnet sich durch Schnittfestigkeit, gute Reibefähigkeit und sein Schmelzverhalten aus. Er ist in der 1.000 Gramm und 500 Gramm Rolle erhältlich.