

- seine Erzeugung im Poldergebiet „De Beemster“ in Nord-Holland – ein Unesco Weltkulturerbe, das vier Meter unter dem Meeresspiegel liegt
- der langsamere Herstellungsprozess: sein Bruch wird in offenen Wannen tatsächlich noch von Hand gerührt!
- sein niedrigerer Salzgehalt.
- sein hervorragender rahmiger Käsegeschmack.
- seine besonders geschmeidige und cremige Textur, wodurch er sich auch im lange gereiften Zustand noch problemlos aufschneiden lässt.
- seine Exklusivität: Er ist in Deutschland und Österreich fast ausschließlich an der Käsebedienungstheke erhältlich.
- Seine Vielfalt an Reifestufen und Sorten: es gibt ganz viele verschiedene Beemster, zwischen 4 Wochen und 26 Monaten natürlich gereift, dazu fettreduzierte Sorten und Spezialitäten. Allesamt ein Genuss!
- Und: Cono Kaasmakers ist die erste niederländische Molkerei mit dem Titel „königlicher Hoflieferant“!

Pressekontakt

Christa Langen Kommunikation

PR – Konzept – Consulting

Grüner Weg 38a – D-52249 Eschweiler

Tel. xx49/ 24 03 / 88 99 44 – Fax xx49 / 24 03 / 88 99 45

Mobil xx49/ 01 79 /3 92 02 42 –

E-Mail: beemster@christalangen.de

www.beemster.de



CONO Kaasmakers: Beemster ist höchste Käsekultur aus Holland

Die Molkerei CONO Kaasmakers mit Sitz in Beemster, Nord-Holland/Niederlande, ist Erzeuger der Premiummarke „Beemster“, einer breiten Schnitt-/ Hartkäserange auf natürlich-traditioneller Basis. Rund 600 Milchbauern liefern die Milch für eine Jahresproduktion von 30.000 Tonnen Käse, deren Besonderheit im hervorragenden Geschmack, der besonderen Spitzenqualität sowie seiner Natürlichkeit liegt. Im Jahre 2006 machte CONO damit einen Umsatz von rund 125 Millionen Euro, entsprechend 5 Prozent der niederländischen Gouda-Erzeugung,

Das Bemerkenswerte an BEEMSTER ist...

- seine bessere Milchqualität
 - seit 2002 ist Beemster erster Erzeuger Europas, der seinen Bauern Weideprämien zahlt, damit sie die Kühe draußen grasen lassen; Weidemilch ist von nachweislich höherer Qualität als Stallmilch
 - Ab Sommer 2007 entsteht Beemster-Milch nur noch im Rahmen des „Caring Dairy“-Programms: nachhaltige Milcherzeugung mit Rücksicht auf Mensch, Tier, Umwelt und Wirtschaftlichkeit. Partner dabei ist der amerikanische Eishersteller Ben & Jerry's.