

13. April 2017

## Arla Buko® macht Deutschland scharf auf 100 Prozent natürlichen Genuss

Der neue cremig-scharfe Arla Buko® des Jahres Jalapeño hält was er verspricht.

Düsseldorf – Der neue Arla Buko® des Jahres bringt ab April Feuer ins Kühlregal: Jalapeño heißt der neue chili-scharfe Frischkäsegenuss von Arla Buko®. Die beliebte Jalapeño Schote sorgt für das einzigartige Geschmackserlebnis, das nicht nur als würziger Brotaufstrich den Speiseplan aufmischt. Als Dip für Gemüse, als pikante Creme im Wrap oder als extravagantes Dressing für Sommersalate ist Arla



Buko® Jalapeño der perfekte Begleiter für alle, die es gerne schärfer mögen. Und das sind in Deutschland ganz schön viele: Fast zwei Drittel der Befragten essen laut Marketagent<sup>1</sup> warme Mahlzeiten gerne scharf.

### **Einfach, natürlicher Frischkäsegenuss, der es in sich hat**

Den feurigen Geschmack erhält die neue Arla Buko® Variante durch die verwendete Jalapeño, denn diese liegt mit einer Schärfe von 2.500 bis 8.000 auf der Scoville-Skala zwischen der milden Peperoni und der superscharfen gelben Habanero-Schote. Die leichte Paprikanote, die ebenfalls typisch für den Jalapeño Geschmack ist und dem Frischkäse im ersten Moment eine leichte Süße gibt, wird durch eine Komposition aus Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch ergänzt. Ein Schuss Essig sorgt außerdem für eine angenehme Säure. So wird der temperamentvolle, authentische Genuss perfekt abgerundet und sichergestellt, dass Arla Buko® Jalapeño hält, was er verspricht. Und das nicht nur in Hinblick auf den Geschmack, denn auch hier setzt Arla Buko® auf das Prinzip „einfach natürlich“. So kommt auch der Neue ganz ohne Verdickungsmittel, ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe aus.

<sup>1</sup> Quelle: Marketagent, „Pressecharts: Essgewohnheiten in Deutschland“, Mai 2011, <http://www.marketagent.com/webfiles/pdf/studien/%7B5D7243D5-EB4A-4BA4-B14C-D4CBFCB13F4F%7D.PDF>, 22.03.2017.



## PRESSEINFORMATION

---

13. April 2017

Zur Einführung der neuen Variante hat Arla Buko® exklusiv vier Jalapeño Rezepte entwickelt. Wie wäre es zum Beispiel mit saftigen Paprikas, gefüllt mit Arla Buko® Jalapeño? Oder mit würzigen Quesadillas mit Brokkoli auf Jalapeño Creme? Appetit auf einen knackigen Sommersalat mit gegrillter Hähnchenbrust und Arla Buko® Jalapeño Dressing? Und wem läuft beim Jalapeño Wrap mit Rucola, Avocado und Banane nicht das Wasser im Mund zusammen? Alle Rezepte findet man bei Arla Buko® auf Facebook, Instagram und natürlich auf der Arla Website ([www.arlafoods.de](http://www.arlafoods.de)).

Mit dem Arla Buko® des Jahres kommt in jedem Frühjahr eine neue Frischkäsecreation in den Handel, die Lust auf einfache Natürlichkeit macht. 2017 zeigt die seit inzwischen 65 Jahren beliebte Frischkäsemarke mit Arla Buko® Jalapeño: Auch bei scharfen Sachen ist weniger einfach besser.

Arla Buko® Jalapeño ist ab April 2017 im 200-g-Becher zum Preis von 1,29 Euro (UVP) erhältlich. Wie alle Arla Buko® Sorten ist die neue Variante für Vegetarier geeignet, glutenfrei und wird ohne Lab hergestellt.

### **Über Arla Foods**

Arla Foods ist eine zukunftsorientierte Molkereigenossenschaft im Besitz von rund 12.000 Landwirten aus Schweden, Dänemark, Deutschland, Großbritannien, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden. Arla Produkte werden unter bekannten Markennamen wie Arla®, Lurpak® und Castello® in mehr als 100 Ländern der Erde vertrieben. Arla verfügt über Produktionsstätten in zwölf Ländern und Vertriebsniederlassungen in insgesamt 30 Ländern. Arla ist außerdem der weltweit größte Hersteller von Molkereiprodukten in Bioqualität. Deutschland gehört zu den sechs Kernmärkten des Unternehmens. Arla Foods ist seit 2012 das drittgrößte Molkereiunternehmen in Deutschland.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.arlafoods.de](http://www.arlafoods.de)

---



## PRESSEINFORMATION

---

13. April 2017

**Pressekontakt Arla Foods Deutschland**

Annika Albrecht, PR Manager

Wahlerstr. 2, 40472 Düsseldorf

Tel.: +49 (0) 211 47231-400, E-Mail: [presse@arlafoods.com](mailto:presse@arlafoods.com)

**Pressekontakt**

MSL Germany, Khatira Schokori

Otto-Meißner-Str. 1, 60314 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (0) 69 6612456-8350, E-Mail: [khatira.schokori@mslgroup.com](mailto:khatira.schokori@mslgroup.com)

MSL Germany, Anja Reith

Otto-Meißner-Str. 1, 60314 Frankfurt am Main

Tel.: +49 (0) 69 6612456-8325, E-Mail: [anja.reith@mslgroup.com](mailto:anja.reith@mslgroup.com)