

Presseinformation

Kummer, Juli 2019

Goldschmidt Frischkäse – Käsespezialitäten mit Tradition

Klassiker und Innovationen aus Mecklenburg-Vorpommern

Goldschmidt-Frischkäse steht seit fast 90 Jahren für hochwertige Käsespezialitäten und produziert für Endverbraucher, Großabnehmer und Weiterverarbeiter.

Was 1933 als kleine traditionelle Molkerei in Kummer in Mecklenburg-Vorpommern begann, hat sich über die Jahre zu einem Unternehmen für Käsespezialitäten entwickelt: In der ehemaligen DDR als enteignetes Unternehmen ein Produzent von Sauermilchquark, ist Goldschmidt heute über die Grenzen Norddeutschlands hinaus bekannt und steht mit seinen innovativen Produkten für Qualität und Erfolg in Sachen Frischkäse.

Die wohl bekanntesten Produkte sind die Frischkäsetörtchen. Die beliebten Törtchen sind ein Klassiker und in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Pfeffer, Schnittlauch, Knoblauch oder Paprika erhältlich. Die Frischkäsetörtchen gibt es ausschließlich aus Kuhmilch. Ziegenfrischkäseprodukte sind ein weiteres Standbein des Unternehmens: Ziegenfrischkäserollen, zum Beispiel mit Ananas oder Pfeffer sind ebenso beliebt wie die mit Speck umwickelten Ziegenkäsetaler – perfekt für Grill oder Pfanne. Neben den Klassikern bietet Goldschmidt Frischkäse aber auch Spezialitäten für End- und Großverbraucher an. Dazu gehören vor allem die innovativen schokolierten Frischkäsepralinen, die mit hochwertiger belgischer Schokolade überzogen sind und als Dessert nicht nur überraschen, sondern auch Lust auf mehr machen. Die Käsesteaks „Mexicana“ und „Kräuter“ sind besonders bei Vegetariern beliebt, denn beide Produkte bestehen nur aus Milch und köstlicher Gewürzmarinade. Der „Goldschmidt Cremico“ wird aus Frischkäse und frischer Butter hergestellt und eignet sich perfekt für eine besondere Käseplatte oder als Genuss zwischendurch auf frischem Brot oder Baguette.

1/2

Goldschmidt Frischkäse GmbH | Pressekontakt: Stefan Burmester, PRaffairs GbR

Telefon: +49 040/429347097
Mobil: +49 0170/30 72 394
stefan.burmester@pr-affairs.de

Alte Volksparkstr. 24
D-22525 Hamburg
www.pr-affairs.de

GOLDSCHMIDT

FRISCHKÄSE GmbH

Großverbraucher und Weiterverarbeiter

Alle Produkte von Goldschmidt Frischkäse sind in unterschiedlichen Varianten und Gebindegrößen erhältlich. „Wir entwickeln für Großverbraucher und Weiterverarbeiter individuelle Produkte und richten uns ganz nach den Wünschen unserer Kunden“ erklärt Klaus Eisenbarth, Geschäftsführer von Goldschmidt Frischkäse. „Wir beliefern sowohl die Großgastronomie als auch den Einzelhandel und stehen in allen Bereichen für besondere Anfragen zur Verfügung.“ Bei Goldschmidt wird noch nach dem Schulenburg Verfahren produziert. „Hierbei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem Quark und Molke auf eine bestimmte Art und Weise voneinander getrennt werden. So wird der Frischkäse tiefkühlfähig und schnittfest und er bekommt seine einzigartige Qualität“ so Eisenbarth. „Viele unserer Produkte sind laktosefrei und selbstverständlich sind wir IFS- und BIO-zertifiziert“. Ein Werksverkauf, regionale Messen und Veranstaltungen in der Umgebung runden das Portfolio des Unternehmens ab. Darüber hinaus beschäftigt sich Goldschmidt seit einigen Jahren mit der Entwicklung und der Produktion von veganen Alternativen.

Kontaktdaten:

Goldschmidt Frischkäse GmbH
Klaus Eisenbarth
Karl-Marx-Straße 4
19288 Ludwigslust OT Kummer
Telefon: 038751/20313
www.frischkaese.de

Pressekontakt:

PRaffairs GbR
Stefan Burmester
Alte Volksparkstr. 24
22525 Hamburg
Telefon: 040/4293 47099
www.pr-affairs.de

2/2

Goldschmidt Frischkäse GmbH | Pressekontakt: Stefan Burmester, PRaffairs GbR

Telefon: +49 040/429347097
Mobil: +49 0170/30 72 394
stefan.burmester@pr-affairs.de

Alte Volksparkstr. 24
D-22525 Hamburg
www.pr-affairs.de