



Endlich sind sie da..

.. die neuen Etiketten mit dem EAN- Code ermöglichen die elektronische Erfassung der Produkte. Ein weiterer Schritt ist die Deutsch-Französische Beschriftung, welche in Kürze erhältlich sein wird. Damit wollen wir Ihrer Französisch sprechenden Kundschaft die Produkte näher bringen.

Dessertquark – warum plötzlich kleiner?

Sicherlich haben Sie bemerkt, dass die ursprüngliche 125g schweren Dessertquarks immer schwerer wurden.

Der Grund war, dass der Quark, sobald Luft in Berührung kommt, schimmelfähig ist. Deshalb haben wir den Becher immer mehr gefüllt, um darin weniger Luft zu haben.

Dies war allerdings alles andere als lukrativ und diente nur dazu, zufriedene Kunden zu haben. Nun haben wir kleinere zugekaufte Becher, welche wieder 125g Inhalt haben werden.

Als kleines Dankeschön an unsere Kunden wird der Becher dafür etwas günstiger!

Als neue Kreation ist in nächster Zeit der Quark- Dessert mit Kardamom erhältlich.



Neue Schwedenmilch- Aromen

Wir erweitern unser Angebot der Schwedenmilchvariationen mit Papaya und Kardamom, welche im Dezember auf den Markt kommen.

Rufen Sie uns frühzeitig an und vereinbaren mit uns einen Degustationstermin. Gerne kommen wir bei Ihnen vorbei und überzeugen Ihre Kunden von unserem neuen Sennerei Bachtel-Hit!

Dieses probiotische Produkt mit den rechtsdrehenden Milchsäurebakterien ist nicht nur für Allergiker eine wahre Alternative zum Jogurt! Die sämige Schwedenmilch schmeckt besonders mild und ist sehr gut verträglich.



Pastmilch wird zweimal wöchentlich abgefüllt

Damit unsere Kunden über die Woche hinweg frische Pastmilch beziehen können, produzieren wir neu zweimal in der Woche.

Die Absatzmenge ist allerdings noch sehr bescheiden. Wir hoffen nun, den Absatz steigern zu können, und somit dieses Angebot weiterhin aufrecht zu erhalten.



Mitarbeiter der Sennerei Bachtel stellen sich vor:

Maja Bischof,

ist eine Quereinsteigerin. Sie lernte ursprünglich Grafikerin, und wechselte anschliessend in die Milchverarbeitungsbranche.

Nach einem Sennereikurs neun Alpsommern, und Erfahrungen in unterschiedlichen Käsereien übernahm sie die Verantwortung unserer Käseproduktion.

Ihre Interessen sind die naturnahe Produktion, was sie bei uns gefunden hat. Mit grossem Einsatz und Freude arbeitet sie seit über zwei Jahren bei uns.