

# Emmentaler AOP Chäs-Knöpfe – der neue herzhaft-unkomplizierte Snack

Zum ersten Mal gibt es den Emmentaler AOP in Snack-Form und das direkt im Brotregal: Emmentaler Switzerland lanciert zusammen mit Fredy's Bäckerei die herzhaften Chäs-Knöpfe. Ab sofort gibt es den Emmentaler AOP Chäs-Knopf in ausgewählten Coop-Filialen für CHF 3.20. In den kommenden Monaten werden nacheinander drei unterschiedliche Geschmacksvariationen erhältlich sein. Den Auftakt macht der Emmentaler AOP Rösti-Knopf mit Speck. Aber keine Sorge, auch Spinat-Fans und Pizza-Liebhaber:innen kommen nicht zu kurz. Dank des praktischen Papierbeutels eignet sich der Emmentaler AOP Chäs-Knopf auch perfekt für unterwegs.

Alle guten Innovationen sind drei: Nach den «Chäs-Grillern» mit Emmentaler AOP für Grill-Liebhaber:innen sowie den «Emmentaler AOP Scheiben hauchfein» lanciert Emmentaler Switzerland zusammen mit Fredy's Bäckerei die herzhaften Chäs-Knöpfe. Mit dieser neuen Genussform präsentiert Emmentaler Switzerland erstmals einen Snack im Backwarenregal.

Unkompliziert, schnell und fein: Mit den

neuen Chäs-Knöpfen verfolgt Emmentaler Switzerland weiterhin geradlinig den Weg, neue Genussformen von und mit dem Emmentaler AOP zu kreieren. Der Fokus liegt dabei klar auf den unterschiedlichen Bedürfnissen und Lebensstilen der Millennials. Die Emmentaler AOP Chäs-Knöpfe sind wie gemacht für diejenigen, die gerne schnell und unkompliziert einen feinen, herzhaften und würzigen Snack geniessen möchten. Noch

dazu eignet er sich dank der Papiertüte perfekt, um «on the go» gegessen zu werden.

Der Emmentaler AOP Chäs-Knopf ist ab sofort für CHF 3.20 in ausgewählten Coop-Filialen erhältlich. Nacheinander wird der Snack in weiteren feinen Variationen angeboten. Den Start macht der Emmentaler AOP Rösti-Knopf mit Speck. Diese Kombination wird vom Emmentaler AOP Spinat-Knopf abgelöst und den krönenden Abschluss bildet der Emmentaler AOP Pizza-Knopf. Da ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei! Aber bitte nicht beim Käse suchen, denn mit dem Chäs-Knopf ist der Emmentaler AOP neu auch im Brotregal vertreten.



## Über Emmentaler AOP

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland fördert im Auftrag der Mitglieder – bestehend aus den drei Interessengruppen Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen – den natürlichen, aus Rohmilch hergestellten Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert den Emmentaler AOP weltweit im Premium-Segment mit dem Ziel, einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder zu schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie durch ein gemeinsames Basismarketing und den Markenschutz. Emmentaler Switzerland setzt sich für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des Emmentaler AOP ein und unterstützt dabei eine Milch- und Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen, umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt. Weiter sichert die Sortenorganisation den Herkunftsschutz des AOP-Qualitätssiegels, bestimmt die Qualitätsziele und überwacht die gemäss dem Pflichtenheft genau definierten Qualitätsanforderungen.

Für weitere Auskünfte unter

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

