**Ziegenmilcheis von Monte Ziego**

Neu, extra cremig und unverhofft mild im Geschmack

**Feinste Demeter-Ziegenmilch veredelt zu zartschmelzendem Eis: Die Marke Monte Ziego erweitert ihr Produktsortiment. Zur Auswahl stehen die vier Sorten Schokolade, Vanille, Schwarzwälder Kirsch und Quitte-Vanille.**

Eis aus Ziegenmilch? Ganz genau! Warum das eine besonders gute Idee ist, erklärt Martin Buhl, Gründer und Inhaber von Monte Ziego: „Die Fettmoleküle der Ziegenmilch sind viel kleiner als die der Kuhmilch, was die Ziegenmilch – und damit auch das Ziegeneis – extra cremig macht.“ Neben dem geschmeidigen Mundgefühl wird Eiscreme-Fans vor allem der milde Geschmack überraschen. Schließlich haftet der Ziegenmilch hartnäckig das Klischee des „Stallgeschmacks“ an. Die hervorragende Melkhygiene der Monte Ziego-Landwirte und die zügige Weiterverarbeitung verhindern jedoch das berüchtigte Böckeln.

In Zeiten, in denen Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten zunehmen, gleichzeitig das Tierwohl für Verbraucher\*innen an Bedeutung gewinnt, wächst das Interesse an Kuhmilch-Alternativen. Ziegenmilch punktet in diesem Zusammenhang mit ihrer guten Bekömmlichkeit einerseits. Die Marke Monte Ziego und das Demeter-Siegel garantieren außerdem eine artgerechte Haltung, die von Respekt und Wertschätzung geprägt ist. Monte Ziego-Ziegen grasen auf saftigen und weitläufigen Schwarzwaldweiden – natürlich mit Hörnern!

Das neue Monte Ziego-Ziegenmilcheis: die richtige Wahl für echte Feinschmecker\*innen genauso wie für überzeugte Idealist\*innen und eine willkommene Alternative für Kuhmilchallergiker\*innen. gEis ist geil eben.

**Über Monte Ziego**

Die Marke Monte Ziego steht für Ziegenmilch-Produkte von herausragender Qualität, die deutschlandweit in Biomärkten und im Lebensmitteleinzelhandel geführt werden. Getreu dem Motto „Das beste Bio ist uns gerade gut genug!“ wird ausschließlich Demeter-Ziegenmilch aus dem Schwarzwald verarbeitet. Das garantiert kurze Wege bei der Produktion und schafft gleichzeitig Perspektiven für die Landwirte der Region.

**Mehr dazu**

www.geisistgeil.bio

www.monteziego.bio

www.facebook.com/MonteZiego

www.instagram.com/MonteZiego

**Pressematerial**

Weiteres druckfähiges Bildmaterial steht für Sie zum Download unter www.der-pressedienst.de bereit.

**Kontakt**

Martin Buhl

Geschäftsführer

E-Mail: info@monteziego.bio

Tel. 07641 932333 0

**Bildunterschriften**



MonteZiego\_Demeter-Ziegen\_1\_300dpi\_CMYK

Ziegen mit Hörnern? Bei Monte Ziego eine Selbstverständlichkeit, denn Demeter-Ziegen werden nicht enthornt.



MonteZiego\_Demeter-Ziegen\_2\_300dpi\_CMYK

Auf dem Speiseplan der Monte Ziego-Ziegen steht ausschließlich Bio-Futter – und natürlich jede Menge frisches Gras.



MonteZiego\_Demeter-Ziegen\_3\_300dpi\_CMYK

Die Monte Ziego-Landwirte wirtschaften gemäß der strengen Demeter-Richtlinien: Im Winter halten sich die Ziegen in ihrem großzügigen Laufstall auf, im Sommer draußen unter freiem Himmel auf weitläufigen Schwarzwaldweiden.



MonteZiego\_Demeter-Ziegen\_aufWeide\_300dpi\_CMYK

Monte Ziego-Ziegen betreiben Landschaftspflege: Die bewegungs- und kletterfreudigen Tiere fühlen sich auch in steilen Hanglagen wohl und tragen damit zum Erhalt der weltberühmten Kulturlandschaft Schwarzwald bei, weil sie die Wiesen vor Verbuschung schützen.



MonteZiego\_Inhaber\_Martin+Irena-Buhl\_300dpi\_CMYK

Martin Buhl hat die Marke Monte Ziego ins Leben gerufen. Immer an der Seite des Ziegen-Visionärs: seine Frau Irena.



MonteZiego\_Ziegen-Eis\_Schokolade\_Image\_300dpi\_CMYK

Da kann der Sommer kommen: Ziegenmilcheis von Monte Ziego ab jetzt erhältlich in zwei Größen (130 ml und 500 ml) in den vier Sorten Schokolade, Vanille, Schwarzwälder Kirsch und Quitte-Vanille. Extra cremig und unverhofft mild im Geschmack.