



*Beste Milch Ideen*

PRESSEMELDUNG

## **Regionalität, Bio und Mehrweg: BMI punktet mit relevanten Themen auf Anuga 2021**

*Landshut, im Oktober 2021.* Nachdem im vergangenen Jahr aufgrund der Corona-Pandemie einige Messen abgesagt werden mussten, freut sich die Bayerische Milchindustrie eG dieses Jahr besonders darauf, Neuprodukte und zukunftsfähige Konzepte im Bereich Milch und Milchprodukte auf der Anuga in Köln vorzustellen. Vom 9. bis 13. Oktober 2021 zeigt die Molkereigenossenschaft auf der weltgrößten Food- und Beverage-Messe in Halle 10.1 am Stand E-042 erneut ihre langjährige Erfahrung und Expertise bei der Verarbeitung von Milch.

„Das Thema Nachhaltigkeit rückt immer stärker in den Fokus der Gesellschaft und ist längst im Lebensmittelsektor angekommen. Die BMI punktet hier besonders in den Bereichen Bio, Regionalität und Mehrweg“, sagt Winfried Meier, Vorstand für Vertrieb und Innovation bei der BMI eG.

Seit über 20 Jahren erzeugt und vertreibt die BMI erfolgreich Bio-Produkte. Im Bereich der Bio-Trockenprodukte ist die Molkereigenossenschaft mittlerweile ein führender Produzent, weshalb es nur konsequent ist, dass die BMI auch Bio-Ingredients für Säuglingsnahrung herstellt. Beim Thema Regionalität stärkt die BMI insbesondere die Marke Frankenland mit einem Design-Relaunch, der von einem Regionalkonzept begleitet wird. „Mit diesem Regionalkonzept wollen wir besonders die bäuerlichen Familienbetriebe in der Region sowie nachhaltige Milchwirtschaft fördern und dies auch attraktiv an den Endverbraucher kommunizieren“, erklärt Meier. Darüber hinaus setzt die BMI bei zahlreichen Produkten der Regionalmarken Frankenland und Thüringer Land auf Glas als Verpackungsmaterial und auf den umweltbewussten Mehrwegkreislauf.



*Beste Milch Ideen*

## **Trend ethnische Produkte: BMI erweitert Sortiment mit Haydi Minz-Ayran und Haydi Salep**

Im Bereich der ethnischen Produkte bleibt die BMI mit einer Sortimentserweiterung weiter auf Erfolgskurs: Im Juli 2021 liefen zum ersten Mal über eine Million Becher Ayran in einer Woche über das Fließband der Würzburger Produktionsstätte. Dieser Meilenstein spricht für sich und zeigt die Begeisterung der Verbraucher für Rezepturen aus anderen Kulturkreisen. Unter der Marke Haydi gibt es deshalb jetzt auch neue Milchprodukte zu entdecken, wie beispielsweise den Minz-Ayran. Dabei handelt es sich um ein Fermentgetränk aus Naturjoghurt, Wasser und einer Prise Salz. Für die neue Sorte wurde die Profi-Rezeptur des verkaufsstarken Ayrans um einen frischen Minz-Geschmack ergänzt. Mit diesem kleinen Frischekick hat das neue Produkt das Potential zum Shootingstar im Ayran-Sortiment.

Der neu Haydi Salep richtet sich nach dem traditionellen Rezept türkischer Art und kann nicht nur heiß, sondern auch kalt genossen werden. Salep ist ein seit Jahrhunderten beliebtes Heißgetränk mit einer besonders samtigen Textur, für das Milch mit feinen Gewürzen wie Zimt und Kardamom vermischt wird – ideal für die kreativen Barista.

## **Premium-Cheddar und High-Protein-Cheese made in Germany**

Gespannt kann man auch auf den Premium-Cheddar und High Protein Cheese Made in Germany sein. Auch für den Bereich Industriekunden wartet die Molke-reigenossenschaft mit Neuheiten, wie salzarmen Mozzarella und Cagliata, auf.

Weitere Informationen:  
Engel & Zimmermann AG  
Unternehmensberatung für Kommunikation  
Lisa Kohn / Katja Schwengler  
Telefon 089 / 89 35 63-585  
E-Mail: [presse@bmi-eg.com](mailto:presse@bmi-eg.com)