

Woerle präsentiert erste Bio-Linie: Premiere für Käse in Bio-Qualität

Woerle startet 2025 mit einer Bio-Premiere: Sechs Käsesorten aus Bio-Heumilch und ein auffälliges Pink-Design setzen neue Maßstäbe im Fachhandel. Jetzt mehr erfahren!



Die neue Bio-Linie von WOERLE präsentiert sich im modernen, pinken Design und ist zum Start bei Denns gelistet. © WOERLE

Bio-Premiere mit Stil: Woerles neue Produktlinie

Die **Privatkäserei Woerle** aus Henndorf am Wallersee bringt erstmals eine eigene Bio-Linie auf den Markt. Die sechs Käsespezialitäten Heumondkas, Heutaler, Mondseer, Emmentaler, Bergkäse und Frischkäse basieren auf hochwertiger Bio-Heumilch und richten sich speziell an

Konsument:innen, die Wert auf biologische Lebensmittel legen. Für den Marktauftritt setzt Woerle auf ein mutiges Verpackungsdesign in Pink, das nicht nur im Kühlregal auffällt, sondern auch frischen Wind in die Bio-Welt bringen soll. Vorerst sind die Produkte exklusiv bei **Denns** erhältlich, den führenden Bio-Fachhändlern in Österreich und Deutschland.

Ein neuer Schwerpunkt: Bio im Fokus

Die neue Bio-Linie markiert einen strategischen Schritt für Woerle. Geschäftsführer Gerrit Woerle erklärt: Wir freuen uns, nach intensiver Vorbereitungszeit ein neues Segment eröffnen zu können. Mit den Bio-Käsespezialitäten erweitern wir bewusst unser Portfolio und sprechen gezielt Konsument:innen an, die biologisch erzeugte Lebensmittel bevorzugen. Die Differenzierung zum klassischen Sortiment liegt vor allem im Design und der konsequenten Ausrichtung auf den Bio-Fachhandel. Woerle setzt auf Nachhaltigkeit und Qualität, um in diesem Segment Fuß zu fassen.

Pläne für die Zukunft: Bio-Linie wird weiter ausgebaut

Die neue Bio-Linie soll langfristig nicht nur im Fachhandel, sondern auch im klassischen Einzelhandel etabliert werden. Im Februar wird Woerle die Produkte auf der **Biofach** in Nürnberg, der weltweit führenden Messe für Bio-Lebensmittel, präsentieren. Das Unternehmen plant, die Bio-Linie in den kommenden Jahren europaweit auszurollen und die Reichweite kontinuierlich zu erhöhen. Mit dem neuen Sortiment positioniert sich die Privatkäserei als innovativer Anbieter im Bio-Segment und setzt klare Akzente für nachhaltigen Genuss.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at