Fol Epi Hauchfein

Luftig-zarte Scheiben, extra fein geschnitten.

Projektblog: www.trnd.com/fol-epi
Deine persönliche Ansprechpartnerin bei trnd: burrito@trnd.com

trnd-Partner machen Fol Epi Hauchfein noch bekannter.

Von Fol Epi Hauchfein gibt es bereits vier leckere Varianten. In diesem Projekt wollen wir unter anderem herausfinden, wann und wie diese am besten schmecken.

Fol Epi Hauchfein – das ist Rafinesse in feinsten Scheiben mit dem typisch nussig-milden Geschmack von Fol Epi. Hauchzart geschnitten lässt er sich direkt aus der Packung snacken oder einfach auf Brot genießen.

In den vier Varianten Classic, Caractère, Pfeffer und Basilikum.

Mit 1.000 trnd-Partnern wollen wir die vier Varianten Fol Epi Hauchfein in diesem Projekt probieren, sie mit Freunden, Kollegen, Familie und Nachbarn verkosten und gemeinsam vielleicht sogar eine neue Geschmacksvariante finden, die dann in den Handel kommt.

Los geht's!

In einem Team aus 1.000 trnd-Partnern werden wir …

1. … Fol Epi Hauchfein in vier leckeren Varianten **probieren** – egal ob als Snack direkt aus der Packung oder auf Brot.

2. … unsere verschiedenen Meinungen zu Fol Epi Hauchfein in **drei Online-Umfragen** sammeln.

3. … die luftig-zarten Scheiben von Fol Epi Hauchfein **noch bekannter machen**: einfach durch gemeinsames Probieren der vier Sorten mit Freunden, Familie und Kollegen sowie durch Weitersagen unseres Hintergrundwissens.

4. … viele **Gesprächsberichte** und **Marktforschungsergebnisse** zusammentragen: Wie kommt die Idee der hauchfeinen Scheiben mit dem nussig-milden Fol Epi Geschmack bei Freunden und Bekannten an?

Der Käse von Fol Epi.

Fol Epi ist ein französischer Hart- und Schnittkäse mit nussig-mildem Geschmack. Sein Geheimnis liegt in der Art und Weise, wie er reift und seiner Herkunft.

Der Ursprung des Fol Epi liegt im Westen Frankreichs, in der Region „Pays de la Loire“ (zu Deutsch „Loire-Tal“), im kleinen idyllischen Städtchen Château-Gontier. Die Region zeichnet sich vor allem durch ihre grünen Weiden und das sonnige Klima aus.

Von hier stammt auch die besonders reichhaltige Milch, die von den erfahrenen Maîtres fromagers (Käsemeister) mit viel Sorgfalt zu einem außergewöhnlichen Käse verarbeitet wird.

In wohl temperierten Reifekellern reift der Fol Epi auf traditionelle Art und Weise im kleinen Käselaib – und das bis zu zwei Monate.

Während dieser Reifungszeit wird der Käse von den Käsemeistern liebevoll gepflegt und es entsteht seine charakteristische goldgelbe Rinde, die an die Sonne des Loire-Tals erinnert.

Ob am Stück direkt von der Käsetheke, als frische Scheiben, vom Laib geschnitten am Kühlregal oder hauchdünn geschnitten als Fol Epi Hauchfein – für Käse-Liebhaber ist Fol Epi eine pure Gaumenfreude.

In diesem trnd-Projekt widmen wir uns den vier Varianten von Fol Epi Hauchfein.

Schon gewusst?

Für die Herstellung von einem Laib Fol Epi (4,5 kg) werden circa 45 Liter Milch benötigt.

Schon gewusst?

„Fol Epi“ ist Französisch und bedeutet so viel wie „eigenwillige Ähre”. Entsprechend dieser Bedeutung ziert die goldgelbe Rinde des Käselaibs ein außergewöhnliches Ährenrelief.

Hauchfeiner Genuss.

Fol Epi Hauchfein bietet den nussig-milden Geschmack von Fol Epi in feinsten Scheiben.

Einfach pur oder aufs Brot, zum Snacken oder Naschen – die hauchdünnen Scheiben lassen sich immer und überall genießen!

Einfach direkt aus der Packung naschen oder lecker auf Brot.

In der Packung sind die luftig-zarten Scheiben kreisförmig angeordnet, können leicht entnommen und schnell vernascht werden. Dazu einfach die Verpackung ganz öffnen und jeweils bei der obersten Scheibe zugreifen.

Und wenn nicht alle aufgegessen wurden, sind die übrigen in der wiederverschließbaren Packung gut aufbewahrt.

Geschmacksvarianten.

Die hauchdünnen Scheiben von Fol Epi Hauchfein gibt es inzwischen in vier verschiedenen Sorten.

Fol Epi Hauchfein Classic
Nussig-milder Geschmack und zarte Konsistenz machen den klassischen Fol Epi aus – auch in hauchdünnen, extra fein geschnittenen Scheiben entfaltet er sein typisches Aroma.

Fol Epi Hauchfein Caractère
Dank extra langer Reifung entfaltet Fol Epi Hauchfein Caractère seinen besonders fein-aromatischen, würzigen Geschmack und seine zartschmelzende Konsistenz – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis in dünnen Scheiben.

Fol Epi Hauchfein Basilikum
Eine feine Ummantelung mit Basilikum zeichnet diese Variante des Fol Epi Hauchfein aus. Der milde Fol Epi Geschmack und die zarte Konsistenz passen perfekt zu den südlichen Noten der Kräuter – für Vielfalt beim Snacken und Genießen.

Fol Epi Hauchfein Pfeffer
Diese Variante ist mit pikantem Pfeffer ummantelt. Der milde Fol Epi Geschmack, die zarte Konsistenz und das herzhafte Aroma der Zutaten sorgen für intensiven Genuss.

Ideen für eine neue Sorte:

Wenn Du gemeinsam mit Familie, Freunden, Kollegen und Nachbarn eine weitere Sorte Fol Epi Hauchfein erfinden dürftest, welche wäre das wohl? Diskutiert Eure Ideen doch gemeinsam. Im Laufe des Projekts sammeln wir alle Ideen ein.

Dein trnd Startpaket.

Stellvertretend für alle trnd-Partner erhältst Du dieses kostenlose Startpaket mit folgendem Inhalt:

Für Dich zum Probieren und zum gemeinsamen Verkosten mit Freunden, Kollegen, Nachbarn und Verwandten:

- 3 x Fol Epi Hauchfein Classic
- 3 x Fol Epi Hauchfein Caractère
- 3 x Fol Epi Hauchfein Basilikum
- 3 x Fol Epi Hauchfein Pfeffer

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden und Bekannten.

trnd Projektablauf.

1 Fol Epi Hauchfein kennenlernen und Fotos machen.

Auspacken und ausprobieren
Packe zunächst in Ruhe Dein Startpaket aus – am besten gleich zusammen mit Familie, Nachbarn, Freunden oder Kollegen. Verschafft Euch einen Überblick über den Inhalt und die vier unterschiedlichen Sorten Fol Epi Hauchfein. Und dann heißt es sechs Wochen lang: verkosten! Egal ob direkt aus der Packung, auf Brot oder zubereitet nach verschiedenen Rezepten – nutze die Zeit, um Fol Epi Hauchfein mit anderen zu probieren.

Fotos machen und hochladen:
Lass uns doch alle am Moment des Auspackens sowie an Deinen Erfahrungen und Erlebnissen beim Verkosten der hauchfeinen Käsescheiben von Fol Epi teilhaben. Halte diese Situationen dazu auf Fotos fest, die Du in unsere Fol Epi Fotogalerie hochlädst. Dazu kannst Du die Bilder an Deine Gesprächsberichte anhängen oder Du surfst auf die Seite **www.trnd.com/fol-epi** und klickst rechts im Navigator auf den Button „Fotos hochladen".

2 Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zu Fol Epi Hauchfein übermittelst Du während der sechs Projektwochen in insgesamt drei Online-Umfragen:

- bei Projektbeginn in der Startumfrage
- bei Projekthalbzeit in der Zwischenumfrage
- bei Projektende in der Abschlussumfrage

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils rechtzeitig per eMail informiert.

3 Fol Epi Hauchfein noch bekannter machen.

Wenn Dich Fol Epi Hauchfein überzeugt, dann hilf in diesem Projekt mit, die luftig-zarten Scheiben in vier Varianten noch bekannter zu machen. **Dazu kannst Du:**

- Für Gäste leckere Käseschnittchen mit den hauchfeinen Varianten zubereiten.
- Packungen mit zur Arbeit nehmen und Fol Epi Hauchfein dort mit Kollegen verkosten.
- Allen von Deinem Insider-Wissen über die Marke Fol Epi und die vier Sorten Fol Epi Hauchfein erzählen.

Weitere Ideen, Anregungen und Tipps, die Du mit anderen teilen kannst, findest Du auf den kommenden Seiten dieses Projektfahrplans.

4 Von Gesprächen berichten.

Damit die Fol Epi Produktentwickler möglichst viel aus den Fragen, Anregungen und Ideen von Freunden und Bekannten lernen können, ist es wichtig, dass Du uns von Euren Gesprächen berichtest. Am besten schreibst Du immer dann einen **Gesprächsbericht**, wenn Du mit anderen über Fol Epi Hauchfein geredet hast.

Interessant ist z.B., mit wie vielen Freunden und Bekannten Du gesprochen hast, wie die Idee der extra fein geschnittenen Scheiben ankommt und welche Fragen es dazu gibt. Gesprächsberichte schreiben ist ganz einfach: Surfe dazu auf **www.trnd.com/fol-epi** und klicke rechts im Navigator auf den Button „Gesprächsbericht schreiben“.

Gesprächsberichte sind die Grundlage für trnd-Projekte. **Je mehr wir davon** zusammentragen, **desto besser** können wir dem Team bei Fol Epi zeigen, was wir gemeinsam erreicht haben.

5 Hilf mit bei der Marktforschung.

Werde zum Fol Epi Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sind hilfreich für die Fol Epi Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu Fol Epi Hauchfein befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch gleich Infos und Tipps weitergeben.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen im Startpaket.

In unserem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:
www.trnd.com/fol-epi

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per eMail direkt an:
fol-epi@trnd.com

trnd Grundsätze.

Damit ehrliche, offene und erfolgreiche Mundpropaganda möglich wird, haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt. Als Teilnehmer am Projekt bist Du verpflichtet, Dich insbesondere an folgende Punkte unserer Grundsätze zu halten.

Offenheit.
Bei der Teilnahme an einem trnd-Projekt ist Offenheit das A und O. Wenn Du als Teilnehmer mit anderen Personen über das Produkt und Deine Erfahrungen damit sprichst, dann erwähne stets, dass Du es im Rahmen eines trnd-Projekts für „Marketing zum Mitmachen“ kennengelernt hast. Sei Deinen Freunden, Kollegen und Verwandten gegenüber offen und ehrlich. Gib ausschließlich Deine eigene Meinung über das Produkt wieder, denn schließlich bist Du ja im Laufe des Projekts zum Experten geworden.

Ehrlichkeit.
Eigentlich selbstverständlich: Nur ehrliche Mundpropaganda kann funktionieren. Jeder sammelt andere Erfahrungen mit dem Produkt und bildet sich daraus seine Meinung – und genau die gilt es weiterzugeben. Ganz genau das, was Du mit dem Produkt erlebst, hilft anderen, sich ein eigenes Bild darüber zu machen. Also bleib bei Deinen Berichten und Erzählungen über das Produkt stets bei der Wahrheit.

Zuhören.
Sei offen für Anregungen, Ideen und Kritik Deiner Freunde. Denn auch Deine Freunde und Bekannten sollen sich – dank Deiner Anregung – ihre eigene Meinung zu den Produkten Deines trnd-Projekts bilden. Darum freuen wir uns umso mehr, wenn Du ihnen genau zuhörst, die Meinungen Deiner Freunde und Bekannten sammelst und an uns weitergibst.

Der Satz zum Weitererzählen.

„Fol Epi Hauchfein: Das sind luftig-zarte Scheiben mit dem typisch nussig-milden Fol Epi Geschmack in vier Varianten – lecker zum Snacken direkt aus der Packung oder auf Brot.“

Ideen zum Weitersagen.

Am besten gibst Du Deinen Freunden und Bekannten die Chance, sich selbst von Fol Epi Hauchfein zu überzeugen. Und wer nicht mittesten kann, der sollte auf jeden Fall davon erfahren. Hier ein paar Ideen, was Du tun kannst.

Geschmäcker sind verschieden. Der eine mag‘s eher mild, der andere pikant oder würzig. Finde heraus, wie Deine Freunde, Kollegen und Nachbarn ticken und lade sie dazu ein, mit Dir die verschiedenen Varianten von Fol Epi zu verkosten. Wie lassen sich die Scheiben am schönsten anrichten? Welche Variante schneidet bei wem am besten ab?

Am Sonntag, den 11. Mai, ist Muttertag. Veranstalte doch für verwandte und bekannte Mütter einen leckeren Sonntagsbrunch, bei dem Fol Epi Hauchfein natürlich unbedingt dazu gehört. Dabei kannst Du sie mit einem sommerlichen Melonensalat überraschen. Das Rezept findest Du auf der nächsten Seite. Oder Ihr kreiert spontan eigene leckere Rezepte mit Fol Epi Hauchfein.

Startet in die Freiluft-Saison mit einem prall gefüllten Picknick-Korb. Mit von der Partie ist Fol Epi Hauchfein. Der lässt sich dank der wiederverschließbaren Packung super transportieren. Außerdem kann jeder nach Herzenslust zugreifen und seine Lieblingsvariante direkt aus der Packung naschen.

Fol Epi Hauchfein kann Dich überzeugen? Dann gib auch anderen den Tipp!

Eine Familienfeier steht an, eine Geburtstagsparty oder einfach ein netter Abend mit Freunden? Dieses Mal servierst Du nicht einfach nur Käseschnittchen sondern fruchtig-würzige Käse-baguettes, die allen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen werden. Blättere um und entdecke das Rezept, das Du mit interessierten Partygästen teilen kannst.

Deine Ideen und Tipps:

Sicher hast Du selbst viele gute Ideen und Tipps, wie man andere auf Fol Epi Hauchfein aufmerksam machen kann. Schreib uns, was Du tust, um die hauchfeinen Scheiben bei Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten ins Gespräch zu bringen. Wir freuen uns auf Deine Einfälle und Fotos.

Sommersalat mit Melone.

Zubereitung – dauert ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Fruchtfleisch einer Wassermelone
- 600 g Fruchtfleisch einer Honigmelone
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Bund Minze
- 1 Limette
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 Packung Fol Epi Hauchfein
- 1 Packung feine Putenbrust, z.B. Herta Finesse
- 3 EL Olivenöl
- Salz / Pfeffer

Tipp: Noch pikanter wird's mit etwas Chili.

1. Für den Sommersalat aus den Melonen mit Hilfe eines Parisienne (Kugel)-Ausstechers kleine Melonenkugeln ausstechen. Melonenkugeln in eine Salatschüssel oder Schale geben.

2. Die roten Zwiebeln schälen und zusammen mit den gewaschenen Frühlingszwiebeln ganz fein schneiden. Die Minze ebenfalls waschen und einen Teil davon fein schneiden, den anderen grob zupfen. Alles zusammen unter die Melonenkugeln heben und mit dem Olivenöl und dem Saft der Limette sowie etwas Salz und Pfeffer eine Stunde marinieren. Dabei den Sommersalat kalt stellen.

3. Den Sommersalat auf vier Teller verteilen und mit Fol Epi Hauchfein und Putenbrust garnieren und servieren.

Fruchtig-würziges Käsebaguette.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Apfel z. B. Cox Orange
- 6 Scheiben Baguette
- 3 TL Dijonsenf
- 6 Scheiben Roastbeef
- 1 Packung Fol Epi Hauchfein

Zubereitung – dauert ca. 15 Minunten

1. Für das Käsebaguette zuerst den Apfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und den Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Die Baguettescheiben mit Dijonsenf bestreichen, zuerst mit den Apfelscheiben und dann mit Roastbeef belegen. Zum Schluss Fol Epi Hauchfein darauf anrichten und Käsebaguettes servieren.

Tipp: Probiere einmal krosse Käsebaguettes, indem Du die Baguettscheiben zuvor leicht toastest oder in der Pfanne von beiden Seiten kurz anröstest.

Weitere Rezepte zum Ausprobieren und Teilen mit Verwandten und Freunden findest Du auf der Webseite www.ich-liebe-kaese.de.

Ich liebe Käse.de

Käse und ausgewogene Ernährung.

Eine ausgewogene Ernährung ist wichtig – Käse gehört dazu. Hier sind einige Infos und Fakten, die Du mit Freunden und Bekannten teilen kannst.

Käse ist so gesund wie die Milch, aus der er hergestellt wird. Denn Käse liefert die wertvollen Nährstoffe der Milch in konzentrierter Form. Als wichtige Vitamin-, Protein- und Mineralstoffquelle gehört Käse zu einer abwechslungsreichen und gesunden, ausgewogenen Ernährung unbedingt dazu – und kann übrigens auch den Speiseplan von Menschen mit Laktoseintoleranz ideal ergänzen.

Viele Käsesorten sind laktosefrei

Laktose (oder Milchzucker) als Bestandteil der Milch wird im Käse während des Reifeprozesses in Milchsäure umgewandelt, so dass Menschen mit Laktoseintoleranz dennoch nicht ganz auf den Genuss von Käse verzichten müssen.

Grundsätzlich gilt: je länger ein Käse gereift ist, umso weniger Laktose enthält er. Denn während des Reifeprozesses wird die Laktose in ihre Bestandteile Glukose und Galaktose gespalten und dann zu Milchsäure umgewandelt. In Deutschland darf Käse als „laktosefrei“ bezeichnet werden, wenn er weniger als 0,1% Laktose enthält.

Die vier Varianten Fol Epi Hauchfein sind übrigens alle von Natur aus laktose- und glutenfrei.

Deshalb ist Käse in der Ernährung wichtig:

- Käse versorgt den Körper mit dem wichtigen Vitamin B12, das unter anderem für einen guten Energiestoffwechsel, die Bildung roter Blutkörperchen sowie die normale Funktion des Immunsystems zuständig ist.
- Käsesorten mit weniger als 65% Fett i.Tr., liefern das für die Muskelmasse sowie den Erhalt der Knochen wichtige Protein.
- Durch seinen hohen Kalziumgehalt trägt Käse auch zum Erhalt der Zähne bei. Gerade bei Kindern ein wichtiges Thema.

Wie andere Milchprodukte, zählt Käse zu den Nahrungsmitteln, die täglich auf den Speiseplan gehören.

Schon gewusst?

Bereits 50g Fol Epi Hauchfein decken den halben Tagesbedarf eines Erwachsenen an Kalzium.

Geschichte der Marke Fol Epi.

Hier die wichtigsten Meilensteine der Markengeschichte:

1990
Die Marke Fol Epi kommt in Deutschland mit dem Laib von Fol Epi Classic an die Käsetheke.

2002
Fol Epi zum ersten Mal in Scheiben: Die Fol Epi Scheiben Classic und Leicht kommen in die Supermarktregale.

2005
Die Fol Epi Scheiben Provence mit Kräutern der Provence werden eingeführt.

2008
Fol Epi Hauchfein, die Innovation in extra-feinen Scheiben, kommt in den drei Variationen Classic, Pfeffer und Basilikum in den Handel.

2010
Neu auf dem deutschen Markt: Fol Epi Scheiben Caractère und Fol Epi Hauchfein Caractère.

2011
Fol Epi Scheiben Cremig, mit Rahm verfeinert, kommen in den Handel.

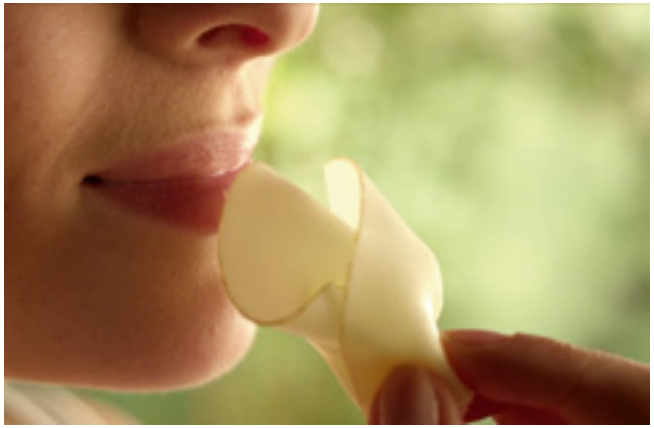
2012
Eine weitere Neuheit kommt auf den Markt: Knackige Kürbiskerne veredeln die Fol Epi Scheiben. Zudem bekommen alle Fol Epi Scheiben ein neues Verpackungsdesign.

2013
Fol Epi Cremig wird von den Verbrauchern zum Produkt des Jahres gewählt. Im Mai kommt Fol Epi Duo auf den Markt – Produkt des Jahres 2014.

Wahr oder falsch – das Fol Epi Quiz.

In diesem trnd-Projekt wirst Du zum absoluten Fol Epi Experten. Aber sind es Deine Freunde auch? Können sie richtig einschätzen, welche drei der folgenden vier Aussagen wahr sind?

Teste Deine Freunde. Wer richtig liegt, darf zur Belohnung Fol Epi Hauchfein naschen.



1. Für die Herstellung von einem Laib Fol Epi Käse à 4,5 kg werden circa 45 Liter Milch benötigt.

2. „Fol Epi“ ist Französisch und bedeutet so viel wie „eigenwillige Ähre”. Deshalb sind auf der Rinde des Käselaibs auch Getreideähren abgebildet.

3. Fol Epi Hauchfein, die Innovation in extra-feinen Scheiben, kommt 2008 in Deutschland als erstes in der Variante Caractère in den Handel.

4. Die Käsemeister, die die traditionelle Herstellung des Fol Epi Käselaibs begleiten, nennt man in Frankreich Maîtres fromagers – abgeleitet vom französischen Wort „fromage“ für Käse.

Auflösung: 1 – wahr, 2 – wahr, 3 – falsch, 4 – wahr

Zahlen und Fakten.

Fol Epi Hauchfein.

Der einzigartig nussig-milde Fol Epi Geschmack in feinsten Scheiben.

Französischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch – extra fein geschnitten.

Pur zum Snacken und Naschen oder einfach aufs Brot.

In vier verschiedenen Varianten:
- Hauchfein Classic 100g – nussig-mild
- Hauchfein Caractère 90g – fein-aromatisch würzig
- Hauchfein Basilikum 100g – mit Basilikum-Ummantelung
- Hauchfein Pfeffer 100g – mit Pfeffer-Ummantelung

Alle Fol Epi Hauchfein Varianten sind von Natur aus laktose- und glutenfrei.

Im Handel erhältlich seit 2008.

Unverbindliche Preisempfehlung:
ca. 1,99€ im Supermarkt

FSC
www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C104579

trnd

www.trnd.com/fol-epi
Ansprechpartnerin bei trnd: burrito@trnd.com
© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München