

Cantadou Frischkäse:

Auch hervorragend zum Kochen geeignet.



trnd
Projekt

Projektinfos: www.trnd.com/cantadou

Dein persönlicher Ansprechpartner bei trnd: PerryC@trnd.com

trnd-Partner machen Cantadou Frischkäse noch bekannter.

In unserem ersten Projekt mit der Marke Cantadou sind Hobbyköche und Frischkäsefans gefragt, das komplette Cantadou Produktsortiment kennenzulernen und die Gaumenfreude mit Familie und Freunden zu teilen.

Der cremige Doppelrahm-Frischkäse Cantadou aus Frankreich eignet sich als Brotaufstrich aber auch hervorragend zum Kochen. Die Geschmackskombinationen der Cantadou Sorten sind inspiriert durch die französische Küche der Provence.

*Cantadou Frischkäse ist
cremig und geschmack-
lich intensiv.*



Stellvertretend für die gesamte trnd-Community können **750 trnd-Partner aus der Schweiz** die Sortenvielfalt von Cantadou kennenlernen: Gemeinsam mit Freunden und Bekannten sammeln sie Erfahrungen zum Verfeinern von kalten und warmen Gerichten mit den Frischkäse-Produkten und teilen diese mit allen trnd-Partnern auf dem Projektblog.

In einem Team aus **750 trnd-Partnern** werden wir...

1

... die Cantadou Frischkäse-Produkte **probieren**, Erfahrungen mit den verschiedenen Sorten sammeln und diese mit allen trnd-Partnern teilen.



Probieren.

2

... unsere Meinungen zum Cantadou Sortiment in **zwei Online-Umfragen** sammeln.



Meinung sagen.

3

... die verschiedenen Cantadou Frischkäse-Produkte **noch bekannter machen**: einfach durch Weitererzählen und gemeinsames Probieren mit Freunden, Verwandten und Bekannten.



Weitersagen.

4

... viele **Marktforschungsergebnisse** sammeln: Wie gefällt Deinen Bekannten und Verwandten der Cantadou Frischkäse? Würden sie Cantadou auch anderen weiterempfehlen?



Feedback einholen.

Geschmack aus Frankreich.

Gutes Essen und vor allem guter Käse haben in Frankreich eine lange Tradition. Cantadou, ein französischer Frischkäse, vereint die intensiven Aromen und Kräuter der Provence zu einem cremigen Geschmack.

Cantadou ist ein Frischkäse inspiriert durch die Geschmäcker der Provence.



Die einzigartigen Geschmacksrichtungen der Cantadou Frischkäse-Produkte beruhen auf der Küche und dem Lebensgefühl der Provence, einer Region in Frankreich. Das Cantadou Produktsortiment ist besonders vielseitig und bietet eine breite Palette an Geschmacksrichtungen an.



Inspiration aus dem Süden Frankreichs:

Die Provence liegt im Südosten Frankreichs und ist bekannt für ihre bezaubernden Landschaften, ihre Farben, ihre Düfte und Märkte mit provenzalischen Köstlichkeiten. Mehr dazu erfährst Du weiter hinten in diesem Projektfahrplan.

Cantadou Frischkäse.

Cantadou ist als streichfähiger Frischkäse und als Frischkäsehäppchen erhältlich.



FrISChe, Intensität, Cremigkeit und geschmackvolle Zutaten zeichnen alle Frischkäse-Produkte von Cantadou aus. Ob als klassischer Brotaufstrich, beim Kochen, Backen, als Salatbeilage oder Apéritif, Cantadou bietet mit seiner cremigen Konsistenz auch zahlreiche Möglichkeiten, kalte und warme Gerichte zu verfeinern.



Friskäseherstellung:

Zur Herstellung von Frischkäse wird zunächst Milch erwärmt. Diese wird anschließend mit Milchsäurebakterien und Lab angereichert, welche die Milch zum Gerinnen bringen. Je nach Frischkäsesorte werden dann Rahm, Kräuter und Gewürze hinzugefügt. Im Unterschied zu anderen Käsesorten (z.B. Halb- & Hartkäse) hat Frischkäse keine Reifung hinter sich und kann deshalb unmittelbar nach der Herstellung gegessen werden. Weitere bekannte Frischkäsesorten sind unter anderem Hüttenkäse und Feta. Da zur Herstellung des Frischkäses mikrobiologisches Lab verwendet wird, sind die Cantadou Frischkäse-Produkte auch für Vegetarier geeignet.

Das Cantadou Frischkäse-Sortiment.

Cantadou bietet mit verschiedenen Sorten jederzeit das passende Aroma für die kalte sowie auch für die warme Küche.

Mit den Geschmacksvariationen aus Kräutern und anderen Zutaten, lässt Dich Cantadou den Geschmack der Provence erleben. Zwischen diesen Frischkäse-Sorten von Cantadou kannst Du wählen:



Knoblauch & Kräuter der Provence

Der Klassiker ist der beliebteste Streichfrischkäse und hat einen feinen Geschmack. Er ergänzt Kartoffel- und Gemüsegerichte perfekt – verleiht aber auch Fisch- und Reisgerichten ein tolles Aroma.



Basilikum & Schnittlauch

Der Frischkäse bietet ein intensives und cremiges Geschmackserlebnis für alle, die mediterrane Kräuter lieben. Die Sorte passt hervorragend zu Tomaten – zum Beispiel zum Verfeinern von Tomatensuppe oder als Kräuterschaum.



Meerrettich

Cantadou Meerrettich überzeugt mit seinem exzellenten, klassischen Geschmack und ist die erste Wahl für verführerische Lachskreationen und viele weitere Gerichte.



Pfeffer Mix

Die richtige Menge und Auswahl von 4 verschiedenen Pfeffersorten sind das Geheimnis von Cantadou Pfeffer Mix. Der würzige Streichfrischkäse gibt Gerichten den letzten Schliff – zum Beispiel als Saucendip zum Pfeffersteak.



Radieschen & Schnittlauch

Cantadou Radieschen & Schnittlauch zeichnet sich durch den charakteristischen leicht pikanten Geschmack der Radieschen aus. Die Sorte passt zu allen Jahreszeiten – und verleiht frischem Brot oder Schinken-Crêpes eine tolle Note.



Neu seit Ende März 2014:

Die Sorte Tomaten & Kräuter der Provence ist ein Muss für alle Tomaten-Liebhaber. Die Auswahl feinsten Tomaten und Kräuter der Provence verleiht diesem Streichfrischkäse seinen vorzüglichen frischen Gout.

Salade & Apéritif von Cantadou.

Die würzigen Frischkäsehäppchen von Cantadou Salade & Apéritif sorgen für Abwechslung in der Küche. Die Frischkäsewürfel sind servierfertig in einer wiederver-schliessbaren Verpackung erhältlich.

Knoblauch & Kräuter

Den Klassiker des Frischkäse-Sortiments gibt es auch als Salade & Apéritif. Die Frischkäsehäppchen vereinen den Genuss von Knoblauch und Kräutern der Provence.

Basilikum & Schnittlauch

Der intensive Geschmack von Basilikum & Schnittlauch bietet allen Liebhabern von mediterranen Kräutern ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

Mit Cantadou Salade & Apéritif kann beispielsweise super ein-fach und in kürzester Zeit ein Salat verfeinert oder ein leckerer Apéro zubereitet werden.



Frischkäse Portionen von Cantadou.

Ideal für den kleinen Hunger, einen leckeren Brunch oder die Lunchbox: Cantadou Knoblauch & Kräuter gibt es seit Ende 2013 auch in sechs kleinen Portionen.



Handlich portioniert eignet sich Cantadou für den mehrmaligen Genuss. Er ist ideal für:

- Ausflüge, z.B. für ein Picknick
- Zwischendurch, z.B. auf der Arbeit oder in der Schule
- Zuhause, z.B. für einen leckeren Brunch

Ausserdem: Einzeln verpackt ist die Frische und der intensive Geschmack bei jeder einzelnen Verkostung garantiert. Daher sind die Cantadou Portionen gerade auch für kleine Haushalte praktisch.

Dein trnd-Startpaket.

Damit Du stellvertretend für die gesamte trnd-Community Erfahrungen mit den Cantadou Frischkäse-Produkten sammeln und diese mit uns allen teilen kannst, erhältst Du ein kostenloses Startpaket mit folgendem Inhalt:

Für gemeinsames Geniessen mit Freunden, Verwandten und Bekannten:

20.- CHF Guthabenschein* für das gesamte Cantadou Sortiment, dazu zählen sechs Frischkäse-Sorten, zwei Salade & Apéritif-Varianten und Knoblauch & Kräuter Portionen

Marktforschungsunterlagen zum Befragen von Freunden und Bekannten



**HINWEIS: Da Frischkäse-Produkte immer konstant kühl gehalten werden sollen, kaufst Du Dir Cantadou selbst im Supermarkt. Die Kosten legst Du dabei bitte erstmal aus und sammelst die Kassenbons. Bei Projektende überweisen wir Dir Deine Auslagen zurück (bis maximal CHF 20.-). Wie das geht, erfährst Du auf der nächsten Seite bzw. auf Deinem Guthabenschein.*

Auf dem Projektblog bekommst Du stets alle wichtigen Infos und kannst mitdiskutieren:
www.trnd.com/cantadou

Fragen und Anregungen zum Projekt schickst Du am besten per E-Mail direkt an:
cantadou@trnd.com

Ablauf des Projekts.

1 Startpaket entdecken und Cantadou Frischkäse einkaufen.

Auspacken:

Entdecke zunächst mit der Familie, Freunden oder Kollegen den Inhalt Deines Startpakets. Dort findest Du neben Marktforschungsunterlagen auch Deinen Guthabenschein im Wert von 20 CHF – das reicht für circa 6-7 Packungen Cantadou Frischkäse-Produkte, die Du bitte selbst einkaufst.

Also auf geht's zum Supermarkt:

Die Cantadou Frischkäse gibt es in den Supermärkten Coop, Migros, Spar, Volg und Manor. In diesem Projekt kannst Du aus dem kompletten Cantadou Sortiment auswählen, darunter Frischkäse, die Frischkäsehäppchen „Salade & Apéritif“ und die sechs Portionen-Packung von Cantadou Knoblauch & Kräuter.

Insgesamt kannst Du ca. **6-7 Packungen** kaufen. Du findest sie im Kühlregal bei den Käseprodukten.* Entweder kaufst Du gleich alle Frischkäse auf einmal oder nacheinander an verschiedenen Tagen, ganz wie Du willst (und je nachdem, wie viel Platz in Deinem Kühlschrank ist). **Die Kosten legst Du bitte erst mal aus.**

Wichtig: Lass Dir bitte für Deine gekauften Cantadou Produkte bei jedem Einkauf einen eigenen Kassenbon geben, auf dem nur Deine Cantadou Einkäufe draufstehen und sammle diese. Die Kassenbons scannst Du danach bitte ein (oder Du fotografierst sie digital ab) und lädst sie dann bei trnd.com als Datei hoch. Für all Deine hochgeladenen Kassenbons überweisen wir Dir bei Projektende den ausgelegten Betrag zurück (bis maximal 20 CHF). Eine detaillierte Anleitung findest Du auf Deinem Guthabenschein.

** Es kann sein, dass im Supermarkt nicht alle Cantadou Sorten erhältlich sind. Vielleicht schaust Du in diesem Fall bei einer anderen bzw. einer grösseren Filiale vorbei.*

2

Erfahrungen sammeln und Fotos machen.

Erfahrungen sammeln:

Dann geht's auch schon los: Überlegt Euch, welche der Cantadou Sorten Ihr zuerst kennenlernen wollt und ob Ihr dazu frisches Brot serviert, kleine Häppchen damit zubereitet oder ein warmes Gericht verfeinern wollt. Gemeinsam mit Familie, Nachbarn oder Kollegen macht das Entdecken der Sorten besonders viel Spass – denn jeder hat einen anderen Geschmack.

Fotos machen:

Lass uns an Euren Erlebnissen, Rezepten und Erfahrungen mit den Cantadou Frischkäse-Produkten teilhaben. Mach Fotos von Euch beim Verfeinern von Gerichten oder wenn Ihr die einzelnen Frischkäse-Sorten kostet. Die Bilder kannst Du über den meintrnd-Bereich oder auch den trnd-Navigator rechts im Projektblog unter www.trnd.com/cantadou in unsere gemeinsame Cantadou Fotogalerie hochladen.

3

Meinung sagen.

Deine ehrliche Meinung zu den Cantadou Frischkäse-Produkten übermittelst Du uns während der sechs Wochen des Projekts in **zwei Umfragen**.

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

Sobald Du an den Umfragen teilnehmen kannst, wirst Du jeweils per E-Mail benachrichtigt.



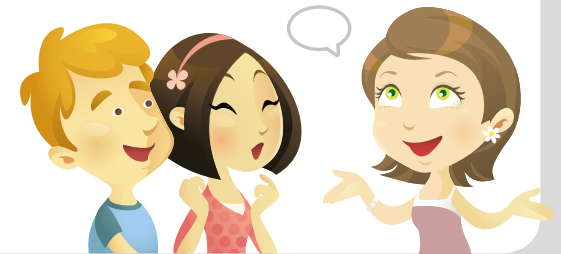
4

Cantadou noch bekannter machen.

Wenn Dich Cantadou Frischkäse überzeugt, dann hilf gemeinsam mit allen Projektteilnehmern, die verschiedenen Sorten noch bekannter zu machen. **Dazu kannst Du:**

- gemeinsam mit Deinen Kollegen die Cantadou Frischkäse-Produkte in der Mittagspause probieren.
- Rezeptideen mit Cantadou für Familie und Freunde zubereiten und den intensiven Geschmack auch zu Salaten oder warmen Gerichten genießen.
- Dich in sozialen Netzwerken mit Freunden über Cantadou austauschen.
- Bekannte auf Cantadou Frischkäse aufmerksam machen und ihnen von den Geschmackskombinationen der einzelnen Sorten berichten, die von der französischen Region Provence inspiriert sind.

Weitere Anregungen und Ideen zum Weitersagen findest Du ein paar Seiten weiter.



5

Feedback einholen.

Werde zum Cantadou Marktforscher. Denn auch die Meinungen Deiner Kollegen und Bekannten sind hilfreich für die Cantadou Produktentwicklung: Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du **bis zu 20 Leute zu Cantadou Frischkäse befragen** – und ihnen bei der Gelegenheit auch von Deinem Insiderwissen über die in Frankreich hergestellten Frischkäse-Produkte erzählen.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.

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.

„Cantadou Frischkäse-Produkte haben einen cremigen, intensiven Geschmack und eignen sich, um kalte und warme Gerichte zu verfeinern.“



Ideen zum Weitersagen.

Es gibt viele Gelegenheiten, bei denen Du andere auf die Frischkäse-Produkte von Cantadou aufmerksam machen kannst. Hier haben wir ein paar Ideen für Dich zusammengestellt:

Du bist von den Geschmackskombinationen von Cantadou überzeugt? Dann gib auch Freunden und Kollegen den Tipp.



Wer in Deinem Freundeskreis gerne verreist, schätzt es sicherlich, die Küchen anderer Länder zu entdecken. Mit Cantadou können sich Freunde und Bekannte ein bisschen Provence auf den Teller holen: Ob zu frischem Baguette oder Lachs – beim gemeinsamen Essen mit Freunden und einem guten Wein lässt sich der Geschmack des französischen Frischkäses besonders genießen.

Allen in Deinem Freundes- und Bekanntenkreis, die immer wieder Neues ausprobieren möchten, kannst Du davon berichten, dass sich Cantadou auch hervorragend zum Kochen eignet. Empfehle ihnen dabei auch gleich die dazu passenden Rezeptideen auf den folgenden Seiten oder auf www.cantadou.ch.



Mit Cantadou Salade & Apéritif lassen sich leckere Apéros für Gäste zubereiten.

Zu Ostern steht Besuch ins Haus? Dann verwöhne Familie, Freunde und Bekannte beispielsweise mit einem leckeren Apéro. Mit Cantadou Salade & Apéritif sind kleine Häppchen schnell zubereitet.

Die Frischkäsehäppchen kannst Du z.B.:

- vegetarisch anrichten mit halbierten Tomaten und Zucchinifähnchen,
- mit Speck umwickeln und zu Apfelspalten reichen,
- mit Bündnerfleisch und Baumnusskernen kombinieren,
- als Crevetten-Gurken Spiesschen anbieten.

Die **besten Ideen zum Weitersagen** hast Du sicher selbst. Schreib uns, was Du tust, um Cantadou bei Kollegen, Verwandten und Freunden noch bekannter zu machen. Wir sind gespannt auf viele kreative Anregungen, Ideen und Fotos von Deinen Aktionen.

Rezeptidee mit Cantadou Frischkäse.

Ob als klassischer Brotaufstrich, beim Kochen, Backen, als Salatbeilage oder Apéritif, Cantadou bietet vielfältige Möglichkeiten ein Gericht zu verfeinern – z.B. mit dieser Rezeptidee:

Lachs mit Spinat und Cantadou Knoblauch & Kräuter der Provence



Zubereitung:

Die Pasta al dente kochen, abtropfen lassen, 1 Esslöffel Olivenöl dazugeben und warm stellen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Knoblauch zerdrücken. Die Zucchini kleinschneiden.

Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in einer Bratpfanne goldig anbraten, dann den Spinat und die Zucchini hinzugeben. Mischen und mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen. Zudecken und ziehen lassen.

Die Tomate in kleine Würfel schneiden und zum Spinat geben. Den Lachs in einer beschichteten Pfanne auf kleinem Feuer zusammen mit Butter und Olivenöl anbraten, bis er innen gar ist. Beiseite stellen. Den Cantadou in die Pfanne geben. Mischen. Auf jedem Teller ein Stück Lachs auf dem Spinatbett arrangieren. Die Pasta mit der Sauce aus Cantadou hinzufügen. Mit roten Pfefferkörnern garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Mini Terrine Cantadou
- Knoblauch & Kräuter der Provence
- 600 g frischer Lachs
- 500 g Tagliatelle
- 500 g frischer Spinat
- ½ Zucchini
- 1 grosse Tomate
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel rote Pfefferkörner,
- Muskatnuss,
- Pfeffer, Salz
- Öl, etwas Butter

Rezeptidee mit Cantadou Salade & Apéritif.

Im Frühling sind leichte, fruchtige Gerichte angesagt. Zum Beispiel dieses hier:

Frühlingssalat mit Cantadou Salade & Apéritif



Zubereitung:

Die Kopfsalatherzen in einer Salatschüssel entblättern. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Basilikum hacken und mit den Erdbeeren zum Kopfsalat geben.

Cantadou Salade & Apéritif Basilikum und Schnittlauch dazugeben und alles vorsichtig mischen.

Für die Salatsauce alle übrigen Zutaten mischen und kurz vor dem Servieren darüber giesen.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kopfsalatherzen
- 20 Erdbeeren
- 1 halber Bund Basilikum
- 1 Becher Cantadou Salade & Apéritif Basilikum und Schnittlauch
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Himbeeressig
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Lust auf weitere feine Gerichte mit Cantadou?

Auf www.cantadou.ch/rezepte findest Du über 200 Rezeptideen von anderen Frischkäsefans und kannst auch eigene Kreationen veröffentlichen.

40 Jahre Cantadou.

2014 feiert die Marke Cantadou ihr 40-jähriges Jubiläum – hier findest Du alle wichtigen Daten im Überblick:



1974

Die Sorte Knoblauch und Kräuter der Provence ist die erste, die in der Schweiz erhältlich ist. Sie bleibt bis zum heutigen Tag der beliebteste Streichfrischkäse der Schweizer.



1986

Cantadou ist zum ersten Mal mit einem TV Spot im Fernsehen und stellt die neuen Sorten Cantadou Pfeffer und Cantadou Meerrettich vor.

2003

Cantadou erhält ein neues Verpackungsdesign und Logo. Es ist zudem die Geburtsstunde des heutigen Slogans: Cantadou. Ein bisschen Provence.

2009

Eine neue Produktlinie kommt auf den Markt: Mit Cantadou Salade & Apéritif, sind nun auch Frischkäsehäppchen erhältlich.

2013

Cantadou ergänzt die Produktpalette weiter: Neu gibt es Cantadou Knoblauch & Kräuter auch in praktischen Portionen.

2014

Cantadou feiert sein 40. Markenjubiläum mit einem neuen Markenbotschafter Christian Etienne, einem Sternekoch aus der Provence. Dazu gibt es in diesem Jahr 12 leckere provenzalische Sternerezepte, hilfreichen Kochtipps und einen grossen Jubiläums-Wettbewerb.



Cantadou und die provenzalische Küche.

Dass mit Cantadou ganz einfach leckere Gerichte gekocht werden können, beweist ab sofort Sternekoch und Markenbotschafter Christian Etienne.

Schon als kleiner Junge entdeckte er seine Leidenschaft und Liebe für das Kochen. Er war davon fasziniert, mit wie viel Hingabe seine Mutter und seine beiden Grossmütter leckere provenzalische Gerichte zauberten. Inzwischen führt der Michelin-Sternekoch ein eigenes Restaurant in seiner Heimat Avignon, im Herzen der Provence.



Wegen seiner Liebe zur provenzalischen Küche hat Cantadou ihn ausgewählt, um die Marke mit Rezeptideen aus seiner Heimat der Provence zu unterstützen. Im Jubiläumsjahr wird er seine Kreativität für die Marke einsetzen und jeden Monat ein neues Sternerezept mit Cantadou Frischkäse sowie hilfreiche Kochtipp-Videos zur Verfügung stellen – ausserdem gibt es einen Kochabend mit dem Sternekoch zu gewinnen. Mehr Informationen dazu findest Du auf www.cantadou.ch/de/wettbewerb/



Ein bisschen Provence.

Typisch für die Provence sind neben Olivenöl, weissem Nougat, kandierten Früchten, Trüffel und Fischsuppe auch die Kräuter der Provence.

Nicht nur Lavendel, sondern auch leckere Küchenkräuter wachsen in der Provence.



In den Gärten Südfrankreichs gedeihen vor allem Kräuter wie Lavendel, Basilikum, Rosmarin, Majoran und Thymian. Auch Bohnenkraut, Estragon, Kerbel oder Salbei wachsen in der Region. Traditionell wird zum Würzen von Speisen daher auf diese Küchenkräuter zurückgegriffen.

Die bekannte Kräutermischung „**Kräuter der Provence**“ kann unterschiedlich gemischt sein. Sowohl Cantadou Knoblauch & Kräuter der Provence sowie die neue Sorte Tomaten & Kräuter der Provence nutzen die typischen Kräuter aus dem Süden Frankreichs.

Zahlen und Fakten.

Cantadou Frischkäse.

Pasteurisierter Doppelrahm-Frischkäse verfeinert mit verschiedenen Zutaten – hergestellt in Frankreich.

Cremig, feine Konsistenz.

Frischer, intensiver Geschmack – inspiriert aus Geschmäckern der Provence.

Eignet sich hervorragend zum Kochen.

Für Lacto-Vegetarier geeignet.

Cantadou gibt es ...

... als Frischkäse in sechs verschiedenen Sorten.

... als Salade & Apéritif. Die Frischkäsehäppchen sind in den Sorten Basilikum & Schnittlauch sowie Knoblauch & Kräuter erhältlich.

... als Portionspackung in der Sorte Knoblauch & Kräuter.

Unverbindliche Preisempfehlung:*

Frischkäse in der Mini Terrine (125 g), alle Sorten: 2,60 CHF

Salade & Apéritif Becher (120–125 g): 2,95 CHF

Cantadou Portionen (6x 16 g): 1,95 CHF



**Die Preise liegen im alleinigen Ermessen des Handels.*



trnd

www.trnd.com/cantadou

Ansprechpartner bei trnd: PerryC@trnd.com

© 2014 trnd DACH GmbH – Winzererstr. 47d-e – 80797 München