

Vax på. Eller vax av? - Kvibille hyllar ostens mästare

Vägen till perfektion är lång och kräver tålamod. För att lyckas behövs styrka, balans, och inte minst precision. I den senaste berättelsen från Kvibille vill man lyfta en av ostens sanna hjältar - ostmästaren. "Här på mejeriet i Kvibille är det vår ostpassion som ständigt för oss framåt. För att lyckas behövs även tålamod, och förståelse för att ett genuint hantverk och goda saker kräver tid." säger Roland Johansson, ostmästare på Kvibille mejeri.



Den nya

kampanjen "Den svenska cheddarostens hjärta" flirtar med flera välkända referenser och ger en liten inblick i vad sann ostpassion verkligen innebär. Här sätts ostmästarens kunskap, styrka och skicklighet ständigt på prov. Berättelsen bygger vidare på idén om Kvibille som ett eget universum där man sedan hundra år har gjort saker lite annorlunda, och framför allt låtit goda saker ta sin tid. Syftet med den nya kampanjen är att uppmärksamma att Kvibilles kända och älskade vaxade cheddarost har fått en ny kompis - en krämig cheddar utan vax.

- Den nya kampanjen skapar en stolthet internt bland alla som jobbar med Kvibille, både hos oss på mejeriet och de som jobbar med kommunikationen, säger Thelma Banzon, mejerichef på Kvibille mejeri.

En ostens Mr Miyagi

Huvudrollen i den nya kampanjen har Roland Johansson, och likt en ostens Mr Miyagi har Roland ett antal lärjungar som ska föra Kvibilles stolta osttradition och kunskap vidare. En av dem är Olivia Stockenberg:

- Att jobba på Kvibille mejeri är en unik upplevelse, där man verkligen känner hur levande traditionen är, säger hon. Vi pratar ju gärna om ostpassion och hantverk. Och när man är här, där flera generationers ostmästare förfinat sina tekniker i mer än hundra år, förstår man verkligen vad det betyder. Att gå i Rolands och de tidigare ostmästarnas fotspår är stort, och viktigt för att hålla ostpassionen vid liv.

Ovaxad cheddar - resultatet av passion och kunskap

I samband med kampanjen lanseras även nya Kvibille Krämig Cheddar - som råkar vara ostmästarens

personliga favorit på ostmackan. Precis som de andra cheddarostarna i Kvibilles sortiment görs Kvibille Krämig Cheddar uteslutande av svensk mjölk från gårdar inom en fem mils radie från mejeriet.

Roland avslutar:

- Vi jobbar ständigt med att utveckla nya ostar, nya smaker och nya upplevelser. Vårt hårda arbete har efter många år resulterat i något som är kanske verkar väldigt enkelt, men som har mängder av ostkunskap och passion i ryggen. Så nu behöver våra konsumenter egentligen bara göra ett enkelt val - Vax på. Eller vax av?