

Presseinformation

Jetzt jedes Jahr von neuen Varianten profitieren:

Bauer „Diplomat Sorte des Jahres“ bringt feurig-scharfe Kaufimpulse



Wasserburg am Inn, im Februar 2019 – Neuer Schwung in der Käsetheke: Neben den beliebten Klassikern der Bauer Diplomat Schnittkäse-Range sowie dem edlen Diplomat Gourmet, bietet die Privatmolkerei Bauer ab Februar 2019 eine neue Sortimentsergänzung. Mit der „Diplomat Sorte des Jahres“ präsentiert die Privatmolkerei ein zeitlich begrenztes Angebot, das den Wunsch der Verbraucher nach mehr Abwechslung erfüllt. Denn 83 Prozent der Bedientheken-Käufer probieren gern regelmäßig etwas Neues aus.¹ Der kräftige Schnittkäse mit Chili startet als erste Sorte des Jahres im nun jährlich wiederkehrenden Konzept: Der vollmundige und zartschmelzende Diplomat-Käse aus bayerischer Milch mit scharfer Chili-Note weckt Begehrlichkeit und bietet weitere Kaufanreize in der bestehenden Zielgruppe sowie bei interessierten Neukunden. Durch die limitierten Varianten in verschiedenen kommenden Geschmacksrichtungen schafft das Wasserburger Unternehmen Aktualität im Sortiment und punktet mit außergewöhnlichen Variationen.

¹ Quelle: mafowerk 2016

Neue Range „Diplomat Sorte des Jahres“ für Umsatz-Impulse an der Käsetheke

Mit raffinierten Käse-Kreationen überrascht die Privatmolkerei Bauer stetig die Verbraucher, die sich an der Theke gerne inspirieren lassen. Neue Impulse setzt das Unternehmen daher ab sofort mit der „Diplomat Sorte des Jahres“. Ab Februar bis Ende 2019 bietet die neue Schnittkäse-Variation „Chili“ geschmackliche Abwechslung auf dem Brot, in Aufläufen oder einfach als Snack zwischendurch. Die kräftige Chili-Note verleiht dem intensiven Diplomat, der durch 55 Prozent Fett in der Trockenmasse mit besonderer Cremigkeit überzeugt, zusätzliche Würze. Dank natürlicher Reifung ist auch der „Diplomat Sorte des Jahres“ für Betroffene einer Laktoseintoleranz geeignet. Zusätzlich wird ausschließlich Milch ohne Gentechnik verarbeitet und das garantiert unbeschwerten Genuss.

Ein Blickfang regt zu Probierkäufen an

Jahres-Highlights verdienen den besten Auftritt – so zieht die „Diplomat Sorte des Jahres Chili“ mit seinem hochwertigen gold-roten Design die Blicke der Verbraucher in die Bedientheke. Das moderne Design mit großflächiger Marken- und Produktnennung sowie prominenter Chili-Darstellung hebt sich vom Gesamtangebot ab und verleitet zu Probierkäufen.

Der neue Schnittkäse der Privatmolkerei Bauer, „Diplomat des Jahres“ mit Chili, ist zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 1,19 Euro pro 100-Gramm erhältlich.

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das mittlerweile in der fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geführte Familienunternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach 130 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den größten Molkereiunternehmen Europas. Mit Leidenschaft für die Milch und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten zu vermarkten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Mit dem Markencredo „Die Bauers, die können's einfach“ unterstreicht das Unternehmen sein Qualitätsversprechen und weist auf die breite Sortimentsvielfalt mit Klassikern wie dem Fruchtjoghurt „Der Große Bauer“, dem Bauer Weinkäse oder dem Schnittkäse „Diplomat“ sowie stetig neuen Innovationen wie dem Kinderjoghurt Bauer „Hofspass“ hin.

Kontakt:

FAKTOR 3 AG
Karoline Bialon
Senior-Beratung

Fon: +49 (0)40-67 94 46-48
Fax: +49 (0)40-67 94 46-11
Mail: bauer-milch@faktor3.de

FAKTOR 3 AG
Kattunbleiche 35
22041 Hamburg