

PRESSEINFORMATION

Fachpresseinformation

Green News! BAUER gibt's „ZUM GLÜCK“ jetzt auch pflanzlich

Das Geheimnis für den veganen Genuss: gerettete Marillenkerne

Berlin, 16. Januar – Ob Großer Bauer, kleiner Bauer oder eine leckere fruchtige Sorte dazwischen – die Joghurts aus der Privatmolkerei kennt jeder! Seit Jahrzehnten ist Bauer eine feste Größe im Joghurtregal und ab Anfang 2024 auch mit neuen pflanzlichen Alternativen vertreten. „ZUM GLÜCK!“ heißt die neue Marke und umfasst Joghurts, Pudding und Pflanzendrinks.

Die Stars der neuen pflanzlichen Produkte – Marillenkerne!

Ja, richtig gehört. Bauer setzt auf das Upcycling von Marillenkernen bei der Produktion von „ZUM GLÜCK!“. Das österreichische Start-up Kern Tec arbeitet mit der Privatmolkerei Bauer zusammen und hat eine innovative Technologie entwickelt, bislang ungenutzte Marillenkerne aus der Fruchtindustrie für die Produktion von veganen Alternativprodukten wie Joghurt, Milch und Pudding einzusetzen. Diese Innovation wurde bereits mehrfach ausgezeichnet - unter anderem als TOP-Innovation auf der Anuga Taste Innovation Show 2023.

Die Basis aus Marillenkernen zeichnet sich nicht nur durch einen einzigartigen Geschmack aus, sondern auch durch einen besonders niedrigen Wasserverbrauch und CO₂-Emissionen. „ZUM GLÜCK!“ steht somit nicht nur für köstlichen Genuss, sondern auch für einen Beitrag zu umweltbewusstem Konsum. Damit unterstreicht die Privatmolkerei Bauer, wie sehr ihr der bewusst nachhaltige Umgang mit der Natur, den Tieren und den Menschen am Herzen liegt und entspricht damit auch dem Verbraucherwunsch nach pflanzlichen und zugleich leckeren Alternativen für Milchprodukte.

„ZUM GLÜCK!“ gibt es als Milchalternativen für Kaffee, Müsli oder pur im praktischen 1,0l-Pack in den Sorten Barista und Ungesüßt. Die „ZUM GLÜCK!“ Joghurtalternativen werden in den vier beliebten Geschmacksrichtungen Natur, Vanille, Heidelbeere und Pfirsich-Maracuja angeboten. Für Liebhaber süßer Versuchungen gibt es die beiden Puddings in den klassischen Sorten Schoko und Vanille.

„Das Besondere an Bauer ‚ZUM GLÜCK!‘ ist neben dem positiven, lebensfrohen Produktkonzept der richtige Mix aus Geschmacksleistung und Nachhaltigkeit, den uns die Verbraucher in zahlenreichen Studien sehr positiv bestätigt haben. Bauer bietet hier mit ‚ZUM GLÜCK!‘ ein attraktives Gesamtsortiment aus einer Hand an. Nicht nur die Drinks, sondern auch die Joghurtalternativen und pflanzlichen Puddings sind geschmacklich hervorragend und lösen das Problem, dass viele Ersatzprodukte einfach nicht gut schmecken“, erläutert Frank Mayerhofer, Director Marketing & Innovation.

Die neuen Produkte sind ab Anfang 2024 im Handel erhältlich, die Milchalternativen sind im „ungekühlten“ Milchregal zu finden, Joghurt- und Puddingalternativen im Kühlregal.

PRESSEINFORMATION

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das familiengeführte Unternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach über 135 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den führenden Molkereiunternehmen Deutschlands. Mit Leidenschaft für Milch und Mehr und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten anzubieten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie die Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, Mövenpick Premiumspezialitäten, stetig neue Innovationen und eine Vielzahl von Milch- und Convenience-Produkten für Industrie- und Handelskunden.

Bauer - familiegeprüfte Qualität mit Herz und Heimat - seit 1887

Pressekontakt:

Press Factory GmbH

Julia Branding

Anklamer Straße 38

10115 Berlin

+49 30 767 339 072

Julia.branding@press-factory.de