

## PRESSEINFORMATION

### **„Bester Geschmack“ in seiner natürlichsten Form**

Cremig und wunderbar mild: „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ab Dezember im Kühlregal



*Mövenpick Feinjoghurt Natur – Foto: Privatmolkerei Bauer*

**Wasserburg am Inn, im Dezember 2020 – Genuss kann so einfach sein, ganz pur und unverfälscht: Mit „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ verführt die Premiummarke ab Dezember auf natürliche Art und Weise. Denn hier trifft ein fein-milder Geschmack auf eine besonders cremige Konsistenz.**

Wer denkt, zum Thema Naturjoghurt sei alles gesagt, der hat die Rechnung ohne Mövenpick gemacht. Die Premiummarke überrascht Genießer ab Dezember mit ihrer ganz eigenen Interpretation, dem neuen „Mövenpick Feinjoghurt Natur“. Das Geschmacksgeheimnis dieser cremigen Variante steckt im Detail: eine raffinierte Rezeptur und eine sorgsame Zubereitung.

### **Ausgewählte Rezeptur und eine sorgsame Herstellung für 100 % Geschmack**

„Bester Geschmack“ erfordert eine besonders ausgewählte Rezeptur. Beim neuen Naturjoghurt von Mövenpick beginnt dies bereits bei der Milch. Der

## PRESSEINFORMATION

Joghurt wird nämlich mit bester Milch von familiengeführten Höfen hergestellt und weist im Endprodukt einen Fettgehalt von 8 % auf, der für die optimale Balance zwischen Cremigkeit und Sahnigkeit auf der einen Seite und Frische und Leichtigkeit auf der anderen Seite sorgt.

Auch bei der Herstellung lässt Mövenpick besondere Sorgsamkeit walten. Denn während herkömmlicher Joghurt üblicherweise eine Reifezeit von 4 bis 6 Stunden aufweist, bekommt „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ganze 12 Stunden Zeit, um einen möglichst vollmundigen Geschmack zu entfalten. Die kontinuierliche, schonende Rührung während dieser Reifezeit garantiert dabei eine besonders samtige Textur und einen angenehm milden Geschmack. Natürlich wird der „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ohne Gentechnik hergestellt.

### **Ideal für den ganz persönlichen Genussmoment zwischendurch**

Im praktischen 175-Gramm-Einzelbecher eignet sich „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ perfekt für den spontanen Genussmoment zwischendurch oder auch für unterwegs, da er sich ideal in einem Mal genießen lässt. Natürlich lässt er sich dabei auch noch nach Belieben verfeinern, zum Beispiel mit frischen Früchten, Nüssen oder Müsli – je nach Geschmack.

### **Attraktive und nachhaltige Verpackungsgestaltung**

Optisch glänzt der Naturjoghurt im neuen Markendesign von Mövenpick – modern, frisch und einheitlich über alle Mövenpick-Produktkategorien hinweg (Feinjoghurt, Feinster Pudding, Birchermüesli und Caffè Freddo). Ein echter Hingucker, der obendrein auch noch nachhaltig ist. Der Becher ist nämlich mit einer umweltfreundlichen Kartonummantelung aus Recyclingpapier ausgestattet, die mit einer praktischen Aufreißlasche versehen ist und das Trennen der Wertstoffe damit besonders einfach macht. Auf diese Weise leistet der „Mövenpick Feinjoghurt Natur“ einen wichtigen Beitrag zu einer intakten Umwelt.

## PRESSEINFORMATION

### Produktdetails

„Mövenpick Feinjoghurt Natur“ ist ab Dezember 2020 im 175-Gramm-Becher zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 0,79 Euro erhältlich.

### Weiteres Bildmaterial



Mövenpick Feinjoghurt Natur – Foto: Privatmolkerei Bauer

### Bildmaterial Download >>

[www.purepress.de/bauer/Moevenpick-Feinster-Naturjoghurt.zip](http://www.purepress.de/bauer/Moevenpick-Feinster-Naturjoghurt.zip)

### 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. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie der Fruchtojoghurt „Der Große Bauer“, der Bauer Weinkäse oder der Schnittkäse „Diplomat“ sowie stetig neue Innovationen.

### Ihr Pressekontakt

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG

Hélène Reick c/o Pure Perfection PR GmbH, Strelitzer Straße 2, 10115 Berlin

Tel: 030/400 53 53 0, [hr@pureperfection.com](mailto:hr@pureperfection.com)