

PRESSEINFORMATION

Winterliche Impulse für das Mopro-Regal

Ab Oktober: „Der Große Bauer“ mit vier unwiderstehlichen Saisonsorten



„Der Große Bauer“ in den Sorten Apfelstrudel, Pflaume-Zimt, Spekulatius und Typ Vanillekipferl –
Fotos: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 17. Oktober 2022 – So wird das Kühlregal garantiert winterfest: Ab Oktober kommt „Der Große Bauer“ in vier limitierten Wintersorten in den Handel. „Apfelstrudel“, „Pflaume-Zimt“, „Spekulatius“ und „Typ Vanillekipferl“ sind wie gemacht, um die Verbraucher auf die kalte Jahreszeit einzustimmen – und so starke Kaufimpulse auszulösen.

Die umsatzstarke Vorweihnachtszeit rückt näher. Das macht sich auch am POS bemerkbar. Von limitierten Line Extensions bis hin zu saisonalem Packaging und kreativen Regaldekorationen: Hersteller und Händler scheuen keine Mühen, um die Verbraucher in festliche Stimmung zu versetzen. Im Mopro-Regal glänzt alle Jahre wieder ein besonderes Highlight – die Winteredition von „Der Große Bauer“, die das Joghurt-Sortiment um die Sorten „Apfelstrudel“, „Pflaume-Zimt“, „Spekulatius“ und „Typ Vanillekipferl“ für begrenzte Zeit ab Oktober erweitert.

Jahreszeitliche Zutaten und Gewürze

Sobald die Temperaturen sinken, steht vielen Verbrauchern der Sinn nach winterlichen Aromen. Jetzt schlägt die große Stunde weihnachtlicher Gewürze wie Zimt, Nelken oder Vanille. Aber auch heimische Obstsorten wie Äpfel und

PRESSEINFORMATION

Pflaumen kommen traditionell gut an. Vorlieben, die in der Winteredition von „Der Große Bauer“ gezielt aufgegriffen werden:

- **Apfelstrudel:** Ein kleiner Gruß aus Österreich. Saftige Apfelstückchen und süße Rosinen finden sich in cremigem Joghurt wieder. Dazu ein Hauch Zimt für das rundum gelungene Winter-Feeling.
- **Pflaume-Zimt:** Fruchtige und wunderbar saftige Pflaumen treffen auf aromatischen Zimt. Eine Kombination, die alle Sinne geradewegs in vorweihnachtliche Stimmung versetzt.
- **Spekulatius:** Knuspriges Weihnachtsgebäck macht gemeinsame Sache mit cremigem Joghurt. Ganz wie beim Original sorgen auch bei Bauer Zimt und Gewürznelken für das gewisse Etwas.
- **Typ Vanillekipferl:** Die Feinste aller Winter-Leckereien umrahmt von cremig-milden Vanillejoghurt bereitet besonders wohlige Genussmomente. So lässt sich die kalte Jahreszeit genießen.

Produktdetails

Die limitierte Winteredition von „Der Große Bauer“ wird dem Handel von Oktober bis Januar in einer sortierten 20er-Steige angeboten. Alle vier Sorten sind im 250-Gramm-Becher zu einem UVP von ca. 0,89 Euro erhältlich.

Download Bildmaterial >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-DGB-Winteredition.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 über 135 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 die Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, verschiedene Käsespezialitäten wie „Franz Seraph Bauer“ sowie stetig neue Innovationen.

PRESSEINFORMATION

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