

Mövenpick bringt Geschmack in den pflanzlichen Markt

Neu ab Juni: Vier Fruchtjoghurtalternativen und zwei pflanzliche Eiskaffees



Mövenpick Pflanzlich Typ Macchiato, Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch Erdbeere – Fotos: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 4. Mai 2021 – Mövenpick steigt in den pflanzlichen Markt ein: Ab Juni kommen vier Fruchtjoghurtalternativen und zwei pflanzliche Eiskaffees in den Handel. Dabei setzt die Premiummarke auf verschiedene pflanzliche Rohstoffe als Ausgangsbasis, um geschmacklich das beste Produkt zu kreieren: Kokosmilch für die Joghurtalternativen, Hafer und Mandel für die Eiskaffees. Das neue Produktkonzept wurde zuvor durch umfangreiche Marktforschung validiert – und konnte dabei mit einer sehr hohen Kaufbereitschaft punkten.

Kaum ein Markt zeigt sich derzeit so dynamisch wie das boomende Segment der pflanzlichen Milchalternativprodukte. Die Nachfrage seitens des Handels und der Verbraucher ist ungebrochen, wie nun auch der neueste Coup von Mövenpick zeigt. Mit der neuen Produktlinie *Mövenpick Pflanzlich* – bestehend aus vier Fruchtjoghurtalternativen und zwei pflanzlichen Eiskaffees – sollen gezielt Käufer



von pflanzlichen Produkten angesprochen werden, die besonderen Wert auf Geschmack und Genuss legen.

Cremige Fruchtjoghurtalternativen auf Kokosbasis

Wenn es um Joghurt geht, ist man sich bei Mövenpick einig: Sahnig-cremig sollte er schmecken, mit fein eingestrudelten Früchten, natürlich und ganz ohne Zusatz von Aromen, sondern mit echtem Geschmack aus der Frucht.

Konsequenterweise orientieren sich die neuen Fruchtjoghurtalternativen von Mövenpick Pflanzlich auch nicht an vergleichbaren pflanzlichen Produkten, sondern an DEM Mövenpick Erfolgsprodukt – dem Mövenpick Feinjoghurt.

Ein Vergleich, den die neuen pflanzlichen Fruchtjoghurtalternativen nicht scheuen müssen. Denn wie ihr milchbasiertes Pendant kommt auch die pflanzliche Variante auf Kokosmilchbasis intensiv fruchtig und zugleich cremig daher. Die Kokosbasismasse mit einem Fettanteil von 10 % sorgt dabei für einen besonders vollmundigen Geschmack. In typischer Mövenpick-Manier werden auch die pflanzlichen Fruchtjoghurtalternativen bei der Zubereitung kontinuierlich und behutsam gerührt. Auf diese Weise wird die angenehm geschmeidige Textur sichergestellt.

Eine weitere Feinjoghurt-Parallele ist die fein eingestrudelte Frucht. In vier Geschmacksvarianten (Erdbeere, Pfirsich-Maracuja, Kirsche und Mango-Vanille) offenbart sich so mit jedem Löffel voller Fruchtgenuss – ohne Zusatz von Aromen, authentisch nur aus der Frucht. Interessant: Der als Strudel aufgesetzte Fruchtspiegel schneidet bei den Verbrauchern deutlich besser ab als vergleichbare Wettbewerber mit gerührtem Fruchtjoghurt¹. Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch wird natürlich ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt.

-

¹ IMW Köln, Mövenpick Pflanzliche Joghurtalternative, Design- und Degustationstest, n = 146, November 2020



Pflanzliche Eiskaffees auf Mandel- und Haferbasis

Parallel zu den Fruchtjoghurtalternativen werden zwei neue pflanzliche Eiskaffees eingeführt. Hierbei setzt Mövenpick auf zweierlei Milchalternativen als Ausgangsbasis: Mandeln beim *Typ Macchiato* und Hafer beim *Typ Cappuccino*. Warum der Unterschied? Sowohl die Mandel als auch der Hafer komplementieren den Geschmack des Kaffees und bringen jeweils eine andere Facette zum Vorschein.

Mövenpick Pflanzlich Typ Macchiato wird von der cremig-nussigen Note der Mandel geprägt. 3 % Mandelgehalt – ein vergleichsweise hoher Anteil – sorgt für einen intensiven Mandelgeschmack und die angenehme Cremigkeit. Kombiniert mit milden Hochland-Arabica-Kaffeebohnen und kräftigen Robusta-Bohnen ergibt sich so ein besonders harmonisches Aromenprofil.

Bei Mövenpick Pflanzlich Typ Cappuccino ist die Wahl der Mövenpick-Geschmacksexperten auf Hafer gefallen. Für einen natürlich süßen Hafergeschmack weist der pflanzliche Eiskaffee einen Hafergehalt von 8 % auf. Dazu ein Hauch feinster Kakao für eine zarte Schokoladennote sowie die bewährte Mischung aus Hochland-Arabica-Kaffeebohnen und Robusta-Bohnen für einen intensiven, aber dennoch runden Kaffeegeschmack. Wie die Fruchtjoghurtalternativen werden auch die pflanzlichen Eiskaffees ohne den Zusatz von Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffen hergestellt.

Großer Zuspruch von unterschiedlichen Verwendergruppen

Ihren Einstieg in den pflanzlichen Markt hat die Premium-Genießermarke Mövenpick gut vorbereitet. Genuss bei bestem Gewissen stand dabei ganz oben auf der Agenda. Denn auch wenn das Angebot pflanzlicher Milchalternativprodukte immer differenzierter wird, so war der Geschmack bisher oftmals noch nicht ganz ausgereift. Diese Lücke wird mit Mövenpick Pflanzlich nun geschlossen.

Mit dem neuen Sortiment sollen nicht nur Verwender von pflanzlichen Produkten angesprochen werden, sondern auch herkömmliche Joghurtverwender und



Flexitarier. Externe Marktforschung zeigt, welchen großen Zuspruch die neuen Produkte bekommen. Geschmacklich werden die neuen Fruchtjoghurtalternativen von 91 % der Probanden als besser oder gleich gut wie herkömmliche Joghurts auf Milchbasis bewertet¹. Ähnlich positiv schneidet *Mövenpick Pflanzlich* gegenüber vergleichbaren pflanzlichen Alternativen ab. 80 % der Teilnehmer geben an, dass ihnen die Produkte von Mövenpick besser schmecken¹. Zwei Top-Werte, die in einer sehr hohen Kaufbereitschaft von 80 % münden. Ebenfalls gute Zahlen erzielen die beiden Eiskaffees der *Mövenpick Pflanzlich*-Range, die eine spontane Kaufbereitschaft von 64 % (*Typ Cappuccino*) bzw. 74 % (*Typ Macchiato*) aufweisen.

Produktdetails

Alle Produkte der *Mövenpick Pflanzlich*-Range tragen das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union, welches ein Herstellungsverfahren ohne tierische Erzeugnisse garantiert. Erhältlich ist das neue Sortiment ab Juni 2021.

Produkt	Gewicht	Liefereinheit	UVP
Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch, Sortiment 1	150 g	6 Becher je Karton, zweifach sortiert (Erdbeere / Pfirsich-Maracuja)	1,19 Euro
Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch, Sortiment 2	150 g	6 Becher je Karton, zweifach sortiert (Kirsche / Mango-Vanille)	1,19 Euro
Mövenpick Pflanzlich Eiskaffee	200 g	10 Becher je Karton, zweifach sortiert (Mandel Macchiato / Hafer Cappuccino)	1,39 Euro

Bildmaterial









Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch in den Sorten Erdbeere, Pfirsich-Maracuja, Kirsche und Mango-Vanille





Mövenpick Pflanzlich Eiskaffee Typ Cappuccino und Typ Macchiato

Fotos: Privatmolkerei Bauer

Download Bildmaterial >>

www.purepress.de/bauer/Moevenpick-Pflanzlich-Sortiment.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 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 Fruchtjoghurt "Der Große Bauer", der Bauer Weinkäse oder der Schnittkäse "Diplomat" sowie stetig neue Innovationen. Unter der neuen Kompetenzmarke "GrünKraft" bietet die Privatmolkerei Bauer seit 2021 auch pflanzliche Joghurtund Käsealternativen an.

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