

PRESSEINFORMATION

Pflanzlicher Genuss ganz ohne Kompromisse

Neues Sortiment von Mövenpick: Vier Fruchtyoghurtalternativen und zwei pflanzliche Eiskaffees ab Juni im Handel



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

Wasserburg am Inn, 4. Mai 2021 – Die Zeichen stehen auf Genuss: Ab Juni überrascht Mövenpick mit einem neuen pflanzlichen Sortiment. Was die insgesamt sechs Neuzugänge so anders als die anderen macht? Für Mövenpick heißt es „Geschmack first“. Darum setzt man auf verschiedene pflanzliche Rohstoffe als Ausgangsbasis, um geschmacklich das beste Produkt zu kreieren: Kokosmilch für die Joghurtalternativen, Hafer und Mandel für die Eiskaffees.

Mit Alternativen ist es manchmal so eine Sache. Kennt man das bewährte Original, mag die Option manchmal als zweite Wahl erscheinen. Nicht so bei Mövenpick. Für ihr neues pflanzliches Sortiment hat sich die Premiummarke ganz bewusst an ihren beliebten Milchprodukten orientiert – und dabei den Geschmack an die allererste Stelle gesetzt. Das Ergebnis gibt es ab Juni im Supermarkt zu erleben: vier cremige Fruchtyoghurtalternativen und zwei

PRESSEINFORMATION

pflanzliche Eiskaffees, die ihren großen Vorbildern – dem *Mövenpick Feinjoghurt* und dem *Mövenpick Caffè Freddo* – in nichts nachstehen.

Cremige Fruchtojoghurtalternativen 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. Folgerichtig orientieren sich die neuen Fruchtojoghurtalternativen von *Mövenpick Pflanzlich* auch nicht an vergleichbaren pflanzlichen Produkten, sondern an dem Mövenpick Erfolgsprodukt schlechthin – dem *Mövenpick Feinjoghurt*.

Ein Vergleich, den die neuen pflanzlichen Fruchtojoghurtalternativen 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. Typisch Mövenpick werden auch die pflanzlichen Fruchtojoghurtalternativen bei der Zubereitung kontinuierlich und behutsam gerührt. Das stellt die angenehm geschmeidige Textur sicher.

Eine weitere *Feinjoghurt*-Parallele ist der als Strudel aufgesetzte Fruchtspiegel. In vier Geschmacksvarianten – *Erdbeere*, *Pfirsich-Maracuja*, *Kirsche* und *Mango-Vanille* – offenbart sich so mit jedem Löffel voller und authentischer Fruchtgenuss. *Mövenpick Pflanzlich aus Kokosmilch* wird natürlich ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt.

Pflanzliche Eiskaffees auf Mandel- und Haferbasis

Sommerzeit ist Eiskaffeezeit. Ein cooler Genuss, der in dieser Saison auch mal milchfrei daherkommen kann. Denn neben Fruchtojoghurtalternativen umfasst das *Mövenpick Pflanzlich*-Sortiment auch zwei neue pflanzliche Eiskaffees. 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.

PRESSEINFORMATION

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.

Wie die Fruchtjoghurtalternativen werden auch die pflanzlichen Eiskaffees ohne den Zusatz von Aromen, Farb- oder Konservierungsstoffen hergestellt.

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. Die Fruchtjoghurtalternativen in den Sorten *Erdbeere*, *Pfirsich-Maracuja*, *Kirsche* und *Mango-Vanille* kommen im 150-Gramm-Becher zu einem UVP von 1,19 Euro in den Handel. Die pflanzlichen Eiskaffees *Typ Macchiato* und *Typ Cappuccino* sind im 200-Gramm-Becher zu einem UVP von 1,39 Euro erhältlich.

Bildmaterial



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

PRESSEINFORMATION



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 Fruchtojoghurt „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 Joghurt- und 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