

PRESSEINFORMATION

Mövenpick-Quartett versüßt die kalte Jahreszeit

Neu dabei in der Winter Edition: „Spekulatius“



Neu: Mövenpick Feinjoghurt Spekulatius – Foto: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 1. September 2022 – Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier, dann steht der Winter vor der Tür. Und mit ihm die langersehnte Winter Edition von Mövenpick. Von Oktober bis Januar lädt das cremige Feinjoghurt-Quartett wieder zum Genießen ein. Neu dabei ist in dieser Saison ein echter Klassiker der Weihnachtsbäckerei: „Spekulatius“.

Das Schönste an der kalten Jahreszeit? Wenn die Temperaturen langsam sinken, stehen die Zeichen ganz auf Genuss. Vor allem wer einen süßen Zahn hat, kommt im Winter voll auf seine Kosten. Weihnachtliches Gebäck, typische Adventsgewürze wie Zimt und Nelken, dazu das intensive Aroma saisonaler Früchte – man kann es förmlich riechen.

Auch bei Mövenpick läutet man im Oktober traditionell die Vorweihnachtszeit ein. Dann nämlich kehrt die beliebte Winter Edition zurück. Vier abwechslungsreiche Sorten mit erlesenen Zutaten in cremigem Joghurt laden zu kulinarischen Winterfreuden ein: „Apfelstrudel“, „Café-Krokant“, „Pflaume-Zimt“ und – als Neuzugang – „Spekulatius“. Die einzelnen Sorten im Überblick:

PRESSEINFORMATION

- **„Spekulatius“ (NEU):** Spekulatius darf in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen. Genau wie beim Original sorgen auch bei Mövenpick Gewürze wie Zimt, Gewürznelken und Kardamom für wohlig-winterliche Verwöhmomente.
- **„Apfelstrudel“:** Äpfel, Rosinen, dazu ein Hauch Zimt – das kann doch nur ein Apfelstrudel sein. Ein winterlicher Genuss, nicht nur für Bergwander- und Skifreunde. Auch Joghurt-Fans können sich dank Mövenpick auf die österreichische Spezialität freuen.
- **„Café-Krokant“:** Diese Kreation verbindet den Geschmack von vollmundigen, leicht herben Kaffeebohnen mit dem einzigartigen Crunch von Krokant. So entsteht ein cremig-knuspriges Dessert für gemütliche Wintertage.
- **„Pflaume-Zimt“:** Aromatisch-süße Pflaumen und die sanfte Würze von Zimt läuten gemeinsam die vorweihnachtliche Jahreszeit ein. Wahrlich ein Fest für alle Sinne.

Produktdetails

Die limitierte Winter Edition in den Sorten „Spekulatius“, „Apfelstrudel“, „Café-Krokant“ und „Pflaume-Zimt“ ist von Oktober bis Januar erhältlich. Der UVP für den 150-Gramm-Becher beträgt ca. 0,89 Euro.

Weiteres Bildmaterial



Mövenpick Feinjoghurt in den Sorten „Apfelstrudel“, „Café-Krokant“ und „Pflaume-Zimt“
Fotos: Privatmolkerei Bauer

Download Bildmaterial >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-Moevenpick-Winter-Edition.zip

PRESSEINFORMATION

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 Fruchtyoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, verschiedene Käsespezialitäten wie „Franz Seraph Bauer“ 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