

PRESSEINFORMATION

Neu ab September: Der Große Bauer Typ Skyr

Privatmolkerei Bauer sorgt mit innovativer Line Extension für starke Kaufimpulse



Neu: Der Große Bauer „Typ Skyr“ – Foto: Privatmolkerei Bauer

Wasserburg am Inn, 4. August 2020 – „Der Große Bauer“ nimmt Kurs auf Island: Ab September kommt der beliebte Fruchtjoghurt als „Typ Skyr“ in den Handel. Damit setzt die Privatmolkerei Bauer auf eine dynamisch wachsende Produktkategorie und möchte zugleich neue Verwendergruppen ansprechen. Der mit Skyr verfeinerte Joghurt wird in den Sorten „Erdbeere“, „Kirsche“, „Mango“ und „Pfirsich-Maracuja“ erhältlich sein.

Proteinreich, fettarm und angenehm säuerlich im Geschmack: Produkte mit Skyr boomen. Was als Trend anging, hat sich mittlerweile fest im deutschen Lebensmittelhandel etabliert. Besonders gefragt sind dabei Skyr-Frischeprodukte. Zeigte sich der Markt der Weißen Linie in 2019 insgesamt leicht rückläufig (-3,3 Prozent im Absatz)¹, so konnten Skyr-Produkte die Entwicklung

¹ Quelle: Nielsen, LEH+DM, 2019 vs. 2018

PRESSEINFORMATION

umkehren und das Jahr mit einem Absatzplus von 30,2 Prozent abschließen. Das isländische Traditionsprodukt trifft den Nerv der Verbraucher, für die eine gesundheitsbewusste Ernährung zunehmend wichtiger wird. Frische Impulse für weiteres Wachstum setzt nun die Privatmolkerei Bauer: Im September kommt „Der Große Bauer“ als „Typ Skyr“ ins Kühlregal.

Milder Skyr-Genuss auf Joghurtbasis

Als Aushängeschild der Privatmolkerei Bauer gehört „Der Große Bauer“ zu den beliebtesten Fruchtojoghurts in Deutschland. Nun bekommt der Publikumsliebling gewissermaßen Familienzuwachs aus dem hohen Norden und präsentiert sich als „Typ Skyr“ in vier fruchtigen Sorten. Das Besondere: Im Gegensatz zu vielen anderen Skyr-Produkten, bei denen Frischkäse oder Quark die Grundlage bilden, basiert der Neuzugang aus dem Hause Bauer auf Joghurt. Das macht ihn besonders mild und cremig – ideal für Joghurtliebhaber und Verbraucher, die Skyr bislang noch nicht für sich entdeckt haben. Mit einem Proteingehalt von 15,4 Gramm je Becher und nur 0,1 Prozent Fett im Milchanteil ist der „Der Große Bauer Typ Skyr“ zudem wie gemacht für all diejenigen Genießer, die Wert auf eine ausbalancierte Ernährung legen. Dank seiner raffinierten Rezeptur kommt „Der Große Bauer Typ Skyr“ obendrein mit weniger als 10 Gramm Zucker pro 100 Gramm aus. Ein attraktives Gesamtkonzept, mit dem „Der Große Bauer Typ Skyr“ neue Kaufimpulse für breite Verwendergruppen schafft.

Markantes Verpackungsdesign im transparenten Look

Vier verschiedene Geschmacksvarianten bringen beim neuen „Typ Skyr“ fruchtige Abwechslung auf den Löffel. „Erdbeere“, „Kirsche“, „Mango“ und „Pfirsich-Maracuja“ liegen jeweils als Fruchtspiegel auf dem Joghurt-Skyr-Mix aus bayerischer Milch auf. Das kann sich sehen lassen – buchstäblich. Denn „Der Große Bauer Typ Skyr“ kommt im transparenten Becher daher. Das sorgt für optimale Sichtbarkeit und einen attraktiven Blickfang. Für die Aktivierung der Shopper am POS stehen zudem verkaufsfördernde Materialien wie Wobbler und Regalstreifen zur Verfügung.

PRESSEINFORMATION

Produktdetails

„Der Große Bauer Typ Skyr“ wird dem Handel in einer vierfach-sortierten 20er-Steige angeboten. Alle vier Sorten sind ab September im 230-Gramm-Becher zum unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 0,69 Euro erhältlich. Die EAN-Nummer der Verpackungseinheit lautet 4002334104634, die EAN-Nummern der einzelnen Sorten:

- Der Große Bauer Typ Erdbeere: 4002334114817
- Der Große Bauer Typ Kirsche: 4002334114824
- Der Große Bauer Typ Mango: 4002334114848
- Der Große Bauer Typ Pfirsich-Maracuja: 4002334114831

Weiteres Bildmaterial



Der Große Bauer Typ Skyr Erdbeere, Der Große Bauer Typ Skyr Kirsche (v.l.n.r.)



Der Große Bauer Typ Skyr Mango, Der Große Bauer Typ Skyr Pfirsich-Maracuja (v.l.n.r.)

Fotos: Privatmolkerei Bauer

Bildmaterial Download >>

www.purepress.de/bauer/Privatmolkerei-Bauer-PM-DGB-Typ-Skyr.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 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