



PRESSEMITTEILUNG

Die Mövenpick Feinjoghurt Winteredition

Ab sofort im neuen Look und mit neuen Sorten erhältlich: Gemeinsam mit Mövenpick die kühle Jahreszeit mit ganz besonderen Genussmomenten einläuten!

Die Tage werden kürzer und kühler. Regen wandelt sich zu Schnee und Seen werden mit einer Eisschicht bedeckt. Der Winter kündigt sich an.

Genauso wie die neue Mövenpick Feinjoghurt Winteredition, welche zwei leckere neue Sorten und ein neues, winterliches Design mit sich bringt. Ideal, um sich mit dem leckeren Winterjoghurt in der kühlen Jahreszeit eine genussvolle Auszeit zu gönnen und vor dem Kamin einen Mövenpick Feinjoghurt zu genießen.

Die Ausrichtung auf Genuss, das Können für feine Rezepturen und das Bestreben außerordentliche Geschmackserlebnisse zu zaubern, zeichnet die Mövenpick Premiumprodukte aus. Seit 1948 agiert Mövenpick nach dem Credo „Gewöhnliches außergewöhnlich gut machen“ und steht für beste Qualität und besten Geschmack.

Die Mövenpick Feinjoghurt Winteredition im 150g Format ist fein, cremig und unwiderstehlich. Apfelstrudel, Winterpflaume, Zimtschnecke oder Tiramisu treffen auf cremig-milden Sahnejoghurt.

Ab diesen Oktober sind zwei neue Sorten in der Winteredition dabei, die jeden Dessert- und Gebäckliebhaber um den Finger wickeln werden. Die Sorte „Typ Zimtschnecke“ ist eine fein abgestimmte Kreation mit leckeren Gebäckstückchen und ein Muss, nicht nur für Zimtschnecken-Liebhaber.

Die zweite neue Sorte ist „Typ Tiramisu“ und orientiert sich an dem beliebten italienischen Dessert-Klassiker. Unser Feinjoghurt der Sorte „Typ Tiramisu“ schmeckt in Kombination mit dem wertvollen Fettgehalt von 13% des Sahnejoghurts unfassbar lecker und kommt dabei ganz ohne den Einsatz von Alkohol und Aromen aus.



Das neue Design setzt durch winterliche Elemente und eisige Blautöne die Stimmung für ein winterliches Genusserlebnis. Ergänzt wird das Design durch ansprechende Produktabbildungen, welche auf dem dargestellten Löffel ein köstliches Versprechen abgeben.



4 leckere Genuss-Sorten: Apfelstrudel, Winterpflaume, Typ Zimtschnecke und Typ Tiramisu. Foto: Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG.

Jeder Joghurt wird im hochwertigen K3-Becher verpackt. Die Kartonbanderole und Kunststoffbecher können voneinander getrennt, separat entsorgt und zu 100% recycelt werden.

Für einen Winter, der mit der neuen Mövenpick Winteredition und leckeren Sorten zum Schlemmen und Genießen anregt. Ein Winter, der niemals enden möge, bis die Winteredition von einer neuen, fruchtigen Mövenpick Sommeredition abgelöst wird.

Dem Handel wird die Mövenpick Feinjoghurt Winteredition in gemischten 12er Trays zur Verfügung gestellt. Der unverbindliche empfohlene Ladenverkaufspreis beträgt 0,99 Euro pro Becher.

Über Mövenpick Fine Food

Seit 1948 gehört die Marke Mövenpick zu den weltweit bekanntesten Schweizer **Marken- und Qualitätsbotschaftern**. Zeitlos steht die Möwe im Logo für die Vision des Gründers Ueli Prager: „...im Fluge, schnell etwas Kleines, Gutes essen“. Ein Grund für die anhaltende **Bekanntheit der Mövenpick Premiumprodukte und die Markentreue der Konsument:innen** ist die stetige Ausrichtung auf „**Besten Geschmack**“ und Genuss mit „**Gutem Gewissen**“. Heute umfasst das attraktive, abwechslungsreiche Mövenpick Produktportfolio Kaffee-Spezialitäten, Milchfrischprodukte und pflanzliche Alternativen sowie Gourmet-Fruchtaufstriche, Haselnuss-Crèmes und Rührkuchen-Klassiker. Alle



Mövenpick Fine Food Produkte stehen für **Qualität, Innovationsfreude und Leidenschaft für besten Geschmack**. Denn für Mövenpick gilt: **„Wir machen nichts Außergewöhnliches, sondern Gewöhnliches außergewöhnlich gut.“**

Die familiengeführte **Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG** ist seit **1996** Mövenpick Lizenzpartner und produziert für die Premiummarke **Sahnejoghurt, Pudding, Eiskaffee und Joghurtalternativen**. Mövenpick Fine Food ist im schweizerischen Baar daheim und in der Welt zuhause. Die Premiummarke wird in ca. **65 Länder** vertrieben.

www.moevenpick-finefood.com

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das familiengeführte Unternehmen noch heute seinen Sitz hat.

Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach über 135 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den führenden Molkereiunternehmen Deutschlands. Mit Leidenschaft für Milch und Mehr und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten anzubieten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Zum umfangreichen Sortiment gehören Klassiker wie die Fruchtjoghurts „Der Große Bauer“ und „Der Kleine Bauer“, Mövenpick Premiumspezialitäten, stetig neue Innovationen und eine Vielzahl von Milch- und Convenience-Produkten für Industrie- und Handelskunden.

Bauer - familiengeprüfte Qualität mit Herz und Heimat - seit 1887

Pressekontakt & Bildmaterial

Frank Mayerhofer – Director Marketing & Innovation

Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG | Molkerei-Bauer-Straße 1-10 | 83512 Wasserburg/Inn

Tel.: +49 8071 109 430 | E-Mail: f.mayerhofer@bauer-natur.de

Hannah Weilbuchner – Assistentin Marketing & Kommunikation



Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG | Molkerei-Bauer-Straße 1-10 | 83512
Wasserburg/Inn

Tel.: +49 8071 109 595 | E-Mail: h.weilbuchner@bauer-natur.de

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.bauer-natur.de/de/unternehmen/presse>

