



Presseinformation

Der Grieche aus dem bayerischen Süden

Molkerei Berchtesgadener Land führt Naturjoghurt griechischer Art im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher ein

Piding, 21. September 2020: Zum Oktober ergänzt die Molkerei Berchtesgadener Land ihr Naturjoghurtsortiment um einen Joghurt griechischer Art mit 9% Fett im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher. Damit baut der Marktführer im Naturjoghurtsegment in Bayern* diese seit Jahren steigende Produktgruppe weiter aus. Die Produkteinführung wird mit einer Vielzahl von Marketingmaßnahmen begleitet.

9% Fett und der gegenüber herkömmlichen Joghurts deutlich erhöhte Proteingehalt machen den Joghurt griechischer Art zum einen so besonders cremig, zum anderen in der Konsistenz kompakt. Beide Eigenschaften sind die Basis für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten dieses Naturjoghurts. Zur Einführung informiert eine eigens erstellte Landingpage auf <https://bergbauernmilch.de/> Verbraucher über das Neuprodukt von Berchtesgadener Land und inspiriert mit neu entwickelten süßen und pikanten Rezepten wie klassisches Tzaziki, Joghurt-Tiramisu und weiteren Rezepten zum Ausprobieren. Die Rezepte gibt's außerdem im Postkartenformat gedruckt zum Auslegen in den Märkten. Wo Corona bedingt wieder möglich, werden zur Einführung Produktverkostungen am POS angeboten. Zur weiteren Entwicklung von Rezepten und neuen Anwendungsmöglichkeiten sind Kooperationen mit Food Bloggern geplant, die dazu das Produkt crossmedial auf Instagram, Facebook und Bloggern vorstellen.

Auffällige Crosspromos werben für den Griechen

Käufer von Vollmilch und vollfetten Produkten werden über Crosspromos auf der länger haltbaren frischen Bergbauern-Milch sowie dem 4%igen Naturjoghurt im 500g

* Nr. 1 bei den Markenartikeln in der Unterwarengruppe Naturjoghurt in Bayern auf Absatzbasis (kg), Quelle: Nielsen, LEH+DM o. Aldi, Lidl, Norma, Mai: 31.05.2020

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Becher auf den Joghurt griechischer Art hingewiesen bzw. über die besondere Produkteigenschaft „Proteinquelle“ informiert. Insgesamt werben 8,5 Mio. Packungen in den nächsten 3 Monaten für das Neuprodukt.

Das Neuprodukt Naturjoghurt griechischer Art mit 9% Fett im 200g Zweikomponentenbecher in der platzsparenden 8er Steige ergänzt ab Oktober das Sortiment von Berchtesgadener Land. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 0,77 € bis 0,79 € (inkl. MwSt. von 5%).

2181 Zeichen (inkl. Leerzeichen) 36 Zeilen

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de



Bildtext:

Berchtesgadener Land, die Nr. 1 im Segment Naturjoghurt in Bayern, erweitert seine Naturjoghurt-Range um einen Joghurt griechischer Art im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



Bildtext:

Crosspromos auf der frischen Bergbauern-Vollmilch und auf dem Naturjoghurt mit 4% Fett informieren Verbraucher ab Oktober über das proteinreiche Neuprodukt „Joghurt griechischer Art“ mit 9% Fett im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding

Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de