

Gegen Heißhunger am Grill: RÜCKER Grill- und Backkäse „GlutGut“ neu auch in den Sorten „Kräuter“ und „Chili“

Aurich, den 12. Februar 2014 – Für noch mehr Vielfalt auf dem Grill: „GlutGut“, der erste Grill- und Backkäse der nicht quietscht, bietet mit den neuen Sorten „Kräuter“ und „Chili“ für jeden Geschmack eine leckere Alternative zu Fleisch und Wurst beim sommerlichen Grillspaß. Der natürliche „GlutGut“ ist bei unter 20 Prozent Fett äußerst cremig, dabei aber sehr gut erhitzbar. Und nicht nur auf dem Grill macht „GlutGut“ eine gute Figur: Auch im Ofen und in der Pfanne ist ganzjährige Abwechslung garantiert! Die beiden neuen Sorten sind ab Ende März 2014 im Handel erhältlich.

RÜCKER GlutGut Kräuter und Chili machen Grill-Vielfalt einfach in der Handhabung

Dem Wunsch der Konsumenten nach mehr Abwechslung und Bereicherung auf dem Grill* folgen nach GlutGut Natur jetzt die neuen Sorten „Kräuter“ und „Chili“. Mehr Vielfalt auf dem Grill lässt sich so ganz einfach und vor allem schnell zubereiten: GlutGut Kräuter überrascht mit Petersilie, Schnittlauch, Kerbel und Knoblauch. GlutGut Chili bedient die Lust auf Scharfes: Naturcremiger Weichkäse mit Kräutern und Knoblauch in einer leckeren Chili-Marinade auf Rapsöl-Basis. GlutGut Natur, Kräuter oder Chili – für jeden Geschmack eine leckere Grill-Alternative nicht nur für die vegetarische Küche. Die Verpackungen im modernen norddeutschen Design, die im Regal einen besonders hohen Aufmerksamkeitswert erzielen, machen RÜCKER „GlutGut“ auch von außen attraktiv. Grillspaß von Anfang an!

„Die von Konsumenten gewünschte Grill-Vielfalt ist für uns Ansporn, innovative Grill-Alternativen zu entwickeln. Mit GlutGut Natur, das einzige Produkte dieser Art, das nicht quietscht, haben wir 2013 ein typisches – weil überraschend anderes – RÜCKER Käseprodukt auf den Markt gebracht, das vom Handel sehr gut aufgenommen wurde. Mit den beiden neuen Sorten bietet ‚GlutGut‘ nun ein abwechslungsreiches Sortiment im dynamisch wachsenden Segment Käse für die warme Küche“, so Klaus Rücker.

RÜCKER „GlutGut“ – unverschämt lecker und natürlich erfolgreich

RÜCKER „GlutGut“ unterscheidet sich von den bisher im Handel erhältlichen Grill- und Backkäsen in zwei wesentlichen Punkten: „GlutGut“ ist ein natürlicher Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch (45 % Fett i.Tr.), der auch in der warmen Küche seine zarte Konsistenz behält. Die Idee des ersten Grill- und Backkäses, der beim heißen – und abgekühlten – Verzehr endlich nicht mehr quietscht, wurde im vergangenen Jahr von Konsumenten begeistert aufgenommen: Knapp 7000 Verbraucher und Foodblogger testeten im Rahmen der brandnooz Cool Box, einer Box für neue Lebensmittel, GlutGut Natur und waren überzeugt: Die Tester bestätigten im qualitativen Feedback, dass RÜCKER „GlutGut“ nicht quietscht und bewerteten vor allem den Geschmack und die Marke sehr positiv.**

* Ergebnisse u.a. mafowerk Trend Evaluation Studie „Consumer Insights Grillen 2013“, Juli 2013

** brandnooz Umfrage unter 1891 Cool Box-Käufern sowie qualitatives feedback Homepage, Oktober 2013

RÜCKER „GlutGut“ – unverschämt leckere Bewerbung am PoS, in Anzeigen und durch Promotion

Die neuen Geschmacksrichtungen des Grill- und Backkäses „GlutGut“ sind ab Ende März 2014 im nationalen Lebensmittelhandel erhältlich. Die 150 g pro Packung sind praktisch in 2 x 75 g portioniert und damit ideal für Kleinhaushalte, als Mitbringsel für Grill-Partys und für spontane Grill-Abwechslung geeignet. Auf die neuen Sorten „GlutGut“ wird im Sommer durch nationale Point-of-Sale-Verkostungen, LEH-Indoor-Aktionen sowie Fachpresseanzeigen aufmerksam gemacht. Im Rahmen einer groß angelegten Promotion im Sommer 2014 wird „GlutGut“ auf Grillplätzen in den RÜCKER Heimatmärkten im Norden und Osten Deutschlands zum „Sofort-Ausprobieren“ gesampelt. Ein Gewinnspiel, u.a. Point-of-Sale, Promotion und PR, bietet für Konsumenten die Chance, eine von 100 RÜCKER LeckerBoxen mit allen „GlutGut“-Sorten zu gewinnen und sich persönlich vom Geschmack und von der Vielfalt des RÜCKER Grill- und Backkäses zu überzeugen.



RÜCKER „GlutGut“: naturcremiger Weichkäse in den Geschmacksrichtungen „Natur“ und neu ab Ende März 2014 „Kräuter“ und „Chili“. Die Verpackung spielt die norddeutsche Absenderschaft von RÜCKER: Freche Dialoge von Sontje und Hark vom Vorderseitenmotiv beschreiben auf den Rückseiten sympathisch die Produktvorteile. Prägnante Icons zeigen die Verwendung des Grill- und Backkäses für Grill und ganzjährig für Pfanne und Ofen.

Über die Molkerei Rücker: „Unverschämt lecker seit 1890“

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich und Wismar steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit mehr als 120 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 850 Millionen Kilogramm Milch und einem Umsatz von 445 Millionen Euro zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und zu den Top-500-Familienunternehmen in Deutschland („Wirtschaftsblatt“ 2011-2013). 500 Mitarbeiter verarbeiten die Milch von 1200 norddeutschen Landwirten im Jahr zu 80.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchkpulver. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note: „Alter Schwede“, „Alt-Mecklenburger“, „Leckerbek“, „Cremas“, „Waterkant“, der Back- und Grillkäse „GlutGut“ und das „Butterherz“. RÜCKER ist „Top-Marke 2012“ der „Lebensmittel Zeitung“ im Bereich „Feta und fetaähnlicher Weichkäse“. Weitere Informationen unter <http://www.ruecker.org>

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter <http://www.ruecker.org/de/unternehmen/presse/bilder/index.php>

Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rücker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelse Straße 111, 26605 Aurich
Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Bzw. während Mutterschutz von Frau Rücker: Kerstin Altmann
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de