

Neu: Nordberger Feinwürzig Genießerkäse

Guter Geschmack versetzt Berge

Aurich, im Februar 2016 – Kein Schnick-Schnack – nur Geschmack! Und davon jede Menge! RÜCKER Nordberger Feinwürzig Genießerkäse ist ein naturgereifter Hartkäse (50 % Fett i. Tr.) der ganz feinen Art, ein echter Premiumkäse von der Küste. Die naturgereiften Käsespezialitäten von RÜCKER, den norddeutschen Spezialisten für kräftigen und natürlich lange gereiften Käse, wachsen schon seit Jahren gegen den Trend – ab April 2017 bringt Nordberger weiteren frischen Wind in die Käsetheke sowie das SB-Regal und sorgt für köstlichen Umsatz.



Der Neue von RÜCKER hat an der Käsetheke im Norden bereits viele Freunde gewonnen – doch das war nur der Vorgeschmack.

Ab April 2017 wird Nordberger national nicht nur in der Theke, sondern ganz neu auch im SB-Regal die Geschmacksnerven derer treffen, die würzig-herzhaften Käse mögen.

Nordberger von RÜCKER ist der neue feine Käsegenuss von der Küste, natürlich gereift in den neuen Reifekellern der Ostsee-Molkerei Wismar in Mecklenburg-Vorpommern:

- Mindestens **3 Monate Naturreifung** im Käsekeller
- Schmeckt wie ein **Bergkäse: würzig-herzhaft**e Käsespezialität, dezente Süße
- **Ohne Zugabe von Zusatz- und Konservierungsstoffen, laktosefrei**
- Beste Milch von **norddeutschen Erzeugern entlang der Küste**

„Mit Nordberger bauen wir unsere Kompetenz als norddeutscher Hersteller für naturgereifte Spezialitäten weiter aus. Wir haben eine naturgereifte Käsespezialität entwickelt, die an der Küste reift, geschmacklich jedoch an einen Bergkäse erinnert. Neben Alter Schwede und Alt-Mecklenburger erweitern wir so unser Portfolio kräftiger Käsesorten, die ohne Zugabe von Zusatzstoffen geschmacklich überzeugen. Mit ihnen bieten wir dem Handel norddeutsche Spezialitäten für mehr Vielfalt an“, so Inhaber Klaus Rücker.

Nordberger Genießerkäse ist ab Anfang April 2017 zum UVP von 1,59 - 1,69 Euro (100 g) national im SB-Kühlregal erhältlich. In der Käsetheke liegt der UVP bei 17,90 Euro (1 kg).

Die Produkteinführung wird durch nationale VKF-Maßnahmen in der Theke und im Kühlregal, POS-Verkostungen, Fachpresseanzeigen sowie begleitende PR- und Social Media-Aktivitäten beworben.

Sorte	Nordberger Feinwürzig Genießerkäse
Dialog	An der Küste geht's hoch her: „Guter Geschmack versetzt Berge.“ „Bis an die Küste?“ „Bis an die Küste!“
Inhalt	naturgereifter Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.. ohne Zugabe von Farb- und Konservierungsstoffen Unter Schutzatmosphäre verpackt laktosefrei, da < 0,1 g Laktose je 100 g
Verpackung SB 	Verpackung: 100 g (UVP: 1,59 – 1,69 Euro) Verkaufseinheit: 6 x 100 g Paletteneinheit: 420 Art.-Nr. 95080 EAN-Verpackung: 4008960215911 EAN-Karton: 4013557182545
Verpackung Käsetheke 	Verpackung: 3 kg (UVP: 17,90 Euro/kg) Verkaufseinheit: ca. 3 kg Paletteneinheit: 126 Art.-Nr. 75007 EAN-Verpackung: 01355XXXXXX

Über die Molkerei Rücker: „Unverschämt lecker seit 1890.“

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 125 Jahren. In der vierten Generation von Inhaber Klaus Rücker persönlich geführt, zählt das Unternehmen mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 850 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und zu den Top-500-Familienunternehmen in Deutschland („Wirtschaftsblatt“ 2011-2015). Die Milch von rund 900 norddeutschen Landwirten wird im Jahr zu 90.000 Tonnen Käse, 20.000 Tonnen Butter und 20.000 Tonnen Milchpulver verarbeitet. Von RÜCKER kommen innovative, leckere Produkte mit besonderer, moderner Note: „Alter Schwede“, „Alt-Mecklenburger“, „Nordberger“, „Cremas“, „Waterkant“, der Grill- und Backkäse „GlutGut“ sowie das „Butterherz“.

Weitere Informationen unter www.ruecker.org

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

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

Pressekontakt

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

Kerstin Altmann
Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de