

DREI für ZWEI!

RÜCKER LEH-Promotion zur Abverkaufssteigerung der naturgereiften Käsespezialitäten

Die Molkerei Rücker ist führender Anbieter von norddeutschen naturgereiften Käsespezialitäten: Beim Kauf von drei Aktionspackungen Alter Schwede, Alt-Mecklenburger oder Nordberger gibt es ab sofort für drei Monate eine gratis.

Aurich, im Juli 2017 – Viel Genuss für wenig Geld! Um Konsumenten zum Probieren der naturgereiften norddeutschen RÜCKER Käsespezialitäten einzuladen, werden die SB-Packungen Alter Schwede, Alt-Mecklenburger und Nordberger von August bis Oktober 2017 im nationalen LEH mit der aufmerksamkeitsstarken DREI für ZWEI-Aktion beworben. Die naturgereiften RÜCKER Käsespezialitäten sind aus küstenfrischer Milch, laktosefrei und kommen ganz ohne Zugabe von Zusatzstoffen aus – Natur pur.



Drei probieren – zwei bezahlen!



Drei Aktionspackungen kaufen und für eine den Kaufpreis zurückerhalten! Von Anfang August bis Ende Oktober 2017 können Konsumenten einfach ihren Kassenbon an RÜCKER geben (online, per scondoo-App oder per Post) und bekommen unkompliziert das Geld für eine SB-Packung erstattet. Abziehen und mehr erfahren! Mehr Infos finden Konsumenten auf den Stickern auf

den Vorderseiten aller RÜCKER Gelbkäseverpackungen und auf www.molkerei-ruecker.de.

Die nationale POS-Promotion wird mit Verkostungen, Fachpresseanzeigen sowie begleitenden PR- und Social Media-Aktivitäten beworben.

Naturgereifte RÜCKER Käsespezialitäten

Naturgereifter Käse aus Norddeutschland kommt von RÜCKER. Nur Natur – dafür stehen Alt-Mecklenburger (Rahmig-Kräftig und Rahmig-Mild), Alter Schwede (Nordisch-Mild und Nordisch-Pikant) und Nordberger Genießerkäse, die am Standort Wismar hergestellt werden. Die Rücker Ostsee-Molkerei Wismar ist eine der ersten großen Molkereien in Deutschland, die naturgereifte Spezialitäten nach alten Familienrezepten gänzlich ohne Zusatzstoffe produzieren konnte, denn natürlichen Käse herzustellen, das ist das Ziel von Klaus Rücker, der die Molkerei 1994 übernommen und zu einer der modernsten Käsereien an der Ostsee ausgebaut hat.

Wie reifen die Naturgereiften? In den neuen Reifekellern der Wismarer Molkerei gelingt es beim traditionellen Naturreifungsverfahren noch besser, eine gleichbleibende Qualität zu garantieren: Aus natürlichen Zutaten und laktosefrei (da < 0,1 g Laktose je 100 g) hergestellt, lagern die Käsesorten mehrere Wochen bis Monate auf edlen Hölzern, wo sie regelmäßig gewendet und mit feinsten Rotkulturen bestrichen werden.

Über die Molkerei Rücker:

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“ und der Grill- und Backkäse „GlutGut“.

Weitere Informationen unter www.molkerei-ruecker.de

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter www.molkerei-ruecker.de/presse

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

Pressekontakt

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

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