

Neu im SB-Regal:

RÜCKER Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel

RÜCKER setzt die Erfolgsstory seiner naturgereiften, nordisch-herzhaften Käsespezialitäten fort: Ab Januar 2020 erweitert die norddeutsche Familienmolkerei ihr Sortiment aus der Ostsee-Molkerei Wismar um eine weitere, besonders aromatische und typisch norddeutsche Sorte, den traditionell auf Holz gereiften Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel. Für Genießer und echte Norddeutschlandfans, die es kräftig-aromatisch mögen. Die nationale Einführung im Handel wird mit einer Out-of-Home-Plakatkampagne, Radiospots und Verkostungen in ausgewählten Märkten unterstützt.

Aurich, im November 2019 – Der Küsten-Urtyp ist ein beliebter Charakter – eingeführt im März 2018, ist er nun schon auf Platz 5 im Absatzranking nordisch-herzhafter Käsespezialitäten (Quelle: Nielsen, Halbfester + Hart- und Schnittkäse, LEH + DM, ohne Aldi und Lidl, W 2018 53, Absatz Packungen pro Woche). Auch Platz 1 und 2 belegen naturgereifte RÜCKER Spezialitäten aus Wismar: Alt-Mecklenburger Rahmig-Kräftig, gefolgt von Alter Schwede Nordisch-Pikant.



Der RÜCKER Küsten-Urtyp ist ein kräftiger Tilsiter nach Holsteiner Art – und er ist der naturgereifte Käse, mit dem bei der Familienmolkerei Rücker 1890 auf der Ostseeinsel Fehmarn alles begann. Wie keine andere naturgereifte RÜCKER Käsespezialität steht der kernige Küsten-Urtyp mit seiner geschmeidigen Konsistenz und seinem einzigartigen Geschmack daher für das, was das Familienunternehmen ausmacht: Von Generation zu Generation weitergegebene Käsekompetenz. Auch heute stellt Rücker diese naturgereifte Spezialität nach einem alten Familienrezept her – ein saftiger Schnittkäse wie zu Urgroßvaters Zeiten. Und setzt die Erfolgsstory mit der Sorte Kümmel so weiter fort.

RÜCKER Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel, traditionell naturgereift auf Holz

Hergestellt wird der Küsten-Urtyp in der Ostsee-Molkerei Wismar mit frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch, der einzigartigen Herkunftsgarantie der Molkerei Rücker. Auch der Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel ist eine naturgereifte, aromatische Spezialität, fein abgerundet mit den Noten von Kümmel. Seinen besonders herzhaft-kräftigen Geschmack (Geschmacksintensität: 5 von 6) entwickelt er durch seine mindestens acht Wochen Reifezeit auf echten Holzbrettern. Nur natürliche Zutaten, ohne Zugabe von Farb- und Konservierungsstoffen, laktosefrei.

Der RÜCKER Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel ist ab Januar 2020 zum UVP von 1,79 Euro (100 g) national im SB-Kühlregal erhältlich.



Die begleitenden Werbemaßnahmen zur Markteinführung Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel



Auch der RÜCKER Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel ist ein Typ für mehr Umsatz. Im Januar 2020 werben Out-of-Home-Plakate im Umkreis der Märkte für das neueste, naturgereifte RÜCKER Familienmitglied. Radio-Spots im Norden Deutschlands sorgen für zusätzliche Reichweite.

Verkostungen in ausgewählten Märkten unterstützen zudem die Aufmerksamkeit zum Launch.

Die Produkteinführung wird darüber hinaus durch Fachpresseanzeigen sowie begleitende PR- und Social-Media-Aktivitäten unterstützt.

Sorte	Küsten-Urtyp Herzhaft-Kümmel
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsiter mit Kümmel, 45 % Fett i. Tr. • Ohne Zugabe von Farb- und Konservierungsstoffen • Unter Schutzatmosphäre verpackt • Laktosefrei, da < 0,1 g Laktose je 100 g • Mind. 8 Wochen traditionelle Naturreifung auf nordischen Fichtenholzbrettern • Essbare, da natürliche Rotschmiererinde • Beste Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern • Modernste Technologien im Reifekeller Wismar garantieren gleichbleibende Produktqualität und Produktsicherheit
Verpackung SB	Verpackung: 100 g (UVP: 1,79 Euro) Verkaufseinheit: 8 x 100 g Paletteneinheit: 341 Art.-Nr. 95098 EAN Einheit: 4008960221615 EAN Display: 4008960221622

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 800 Millionen Kilogramm zu den größten Privatmolkereien Deutschlands und die Rücker GmbH in Aurich zu den Top-100-Unternehmen in Niedersachsen sowie zu den 15 größten Unternehmen in Ostfriesland (NordLB 2018). Die Küstenbauernmilch von rund 700 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, Küsten-Urtyp, Friesischer Hirtenkäse und der Grill- und Backkäse Glut-Gut. Die norddeutsche LEH-Marke RÜCKER ist in der Studie Deutschlands Beste 2018 eine der zehn beliebtesten Marken in der Alltag-Kategorie Käse.

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, Egelseer Straße 111, 26605 Aurich
 Telefon: 04941-17060, E-Mail: iruecker@ruecker.org

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