

Neu im SB-Kühlregal:

RÜCKER Grill- und Pfannenkäse – 100 % echter Käse

Zum Start der Grillsaison 2020 führt die norddeutsche Familienmolkerei Rücker national einen neuen Grill- und Pfannenkäse aus Kuhmilch im SB-Regal ein: 100 % echter Käse aus frischer Küstenbauernmilch, erhältlich in drei leckeren Geschmacksrichtungen (Natur, Kräuter und Chili). Der neue RÜCKER Grill- und Pfannenkäse nach traditioneller Rezeptur wird ab Launch im März 2020 ganzjährig im Handel verfügbar sein.

Aurich, im Februar 2020 – Beim Grillen kommt nur beste Ware auf die Kohlen, da gibt es keine Kompromisse. Bei der Qualität des neuen RÜCKER Grill- und Pfannenkäses auch nicht: Er ist ein 100 % echter Käse. So verbindet er auch das Beste aus allen Genusswelten. Der neue Grill- und Pfannenkäse ist ein vollmundiger Käse mit einer saftigen Konsistenz, der sich perfekt grillen und braten lässt, ohne dabei zu zerlaufen. Er wird hergestellt nach traditioneller Rezeptur und mit 100 % norddeutscher Küstenbauernmilch. Das garantiert das Siegel „Küstenbauernmilch – garantierte Herkunft“ auf der Vorderseite der Verpackungen: Mit größter Sorgfalt in der Familienmolkerei Rücker hergestellt, ist der Grill- und Pfannenkäse ausschließlich aus Milch von Höfen, die max. 80 km von der Küste entfernt liegen.



Der RÜCKER Grill- und Pfannenkäse bedient den wachsenden Verbraucherwunsch nach Fleischalternativen und ist eine optimale Beilage zu Fleisch, Würstchen & Co. Mit seiner 2 x 75-g-Portionierung ist er ideal auch für kleinere Haushalte und eignet sich als Mitbringsel für gesellige Grill-Partys. Die Verpackungen im modernen, hochwertigen Design erzielen im SB-Kühlregal eine besonders große Aufmerksamkeitswert und hohe Kaufanreize – Grillspaß von Anfang an!



Bei RÜCKER kommt nur der beste Käse auf den Grill

In drei leckeren Sorten – Natur, Kräuter und Chili – bringt der neue RÜCKER Grill- und Pfannenkäse nicht nur besten Geschmack auf den Rost, sondern auch viel Abwechslung. Auch im Ofen und in der Pfanne ist ganzjähriger Genuss garantiert. Die drei Sorten sind ab März 2020 national im Handel zum UVP von 1,99 Euro (150 g) erhältlich.

Die begleitenden Werbemaßnahmen zur Markteinführung



Der RÜCKER Grill- und Pfannenkäse setzt schon in der Grillsaison 2020 zusätzliche Kaufimpulse im SB-Regal: Im April 2020 werben Out-of-Home-Plakate im Umkreis der Märkte für das neueste, norddeutsche RÜCKER Familienmitglied. Radio-Spots im Norden Deutschlands sorgen für zusätzliche Aufmerksamkeit.

Für noch mehr Aufmerksamkeit wird die Produkteinführung durch Fachpresseanzeigen, Online Marketing sowie begleitende PR- und Social-Media-Aktivitäten unterstützt.

Sorte	RÜCKER Grill- und Pfannenkäse in drei Sorten: Natur, Kräuter und Chili
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Schnittkäse, wärmebehandelt • 45% Fett i. Tr. • Pasteurisierte Kuhmilch • Unter Schutzatmosphäre verpackt • Beste norddeutsche Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern
Verpackung SB	Verpackung: 150 g, 2 x 75 g (UVP: 1,99 Euro) Verkaufseinheit: 5 x 150 g Paletteneinheit: 270 RÜCKER Grill- und Pfannenkäse Natur: Art.-Nr. 40001 EAN Einheit: 4008960221868 EAN Display: 4008960221882 RÜCKER Grill- und Pfannenkäse Kräuter: Art.-Nr. 40002 EAN Einheit: 4008960221912 EAN Display: 4008960221936 RÜCKER Grill- und Pfannenkäse Chili: Art.-Nr. 40003 EAN Einheit: 4008960224463 EAN Display: 4008960224487

Über die Familienmolkerei Rücker:

Die Molkerei Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit rund 130 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, hergestellt aus frischer, norddeutscher Küstenbauernmilch. Dazu gehören u. a. die naturgereiften, herzhaften Käsespezialitäten Alter Schwede, Alt-Mecklenburger und Küsten-Urtyp aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk.

Weitere Informationen unter

www.molkerei-ruecker.de

<https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>

https://www.instagram.com/insa_ruecker/

<https://www.linkedin.com/company/r-cker-gmbh/>

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