

Fix & fertig und ab Oktober 2020 national erhältlich:

RÜCKER Käsefondue Nordisch-Pikant im praktischen Becher mit Crackern

Aurich, im August 2020 – Die norddeutsche Familienmolkerei Rücker zeigt sich weiterhin als Innovationstreiber in der Kategorie nordisch-herzhafter Käsespezialitäten und geht ab Oktober mit einem Convenience-Neuprodukt an den Start: RÜCKER Käsefondue to go – mit Sicherheit das erste norddeutsche Käsefondue im servierfertigen Becher und mit Crackern. Getreu der Tradition und Philosophie echt norddeutschen Genusses, setzt Rücker auf exzellente Qualität: Das Käsefondue hat als Basis die naturgereifte Käsespezialität Alter Schwede aus frischer Küstenbauernmilch. Eine runde Sache für mehr Umsatz!



RÜCKER Käsefondue Nordisch-Pikant

Mit seinem einzigartigen Neuprodukt setzt RÜCKER auf den Wachstumsmarkt „Käse für die warme Küche“ und bedient den Trend zu regionalen Lebensmitteln sowie leckeren To-go-Produkten.

Mit dem Fix-&-fertig-Käsefondue holt RÜCKER ein Bergessen an die Küste und nordet damit ein traditionelles Gericht „convenient“ ein – nordisch-pikant ist daher auch die Geschmacksrichtung des innovativen Neuproduktes im erhitzbaren Becher, welches das Gebäck zum Dippen in das Käsefondue gleich mitserviert. Eine kleine, praktische Mahlzeit für eine Person oder ein Snack für Zwei – schnell erhitzt und schnell bereit zum Genuss.



Die Zubereitung

Das RÜCKER Käsefondue ist fix & fertig und daher einfach zuzubereiten – quasi im Handumdrehen! Das Käsefondue bzw. der Becher mit dem leckeren Inhalt ist nach Abzug der Deckelfolie schnell zu erhitzen (z. B. in der Mikrowelle für 4 Minuten bei 180 Watt) – und mit den beigelegten Salzgebäck-Crackern im Deckel auch einfach zu genießen. Ideal in der kühleren Jahreszeit und für die Wintermonate.

Die Einführung im Herbst 2020

Die nationale Einführung des RÜCKER Käsefondues Nordisch-Pikant erfolgt im Oktober 2020. Das RÜCKER Käsefondue ist zum UVP von 2,49 Euro (180 g) national im SB-Kühlregal und auf aufmerksamkeitsstarken Zweitplatzierungen von Oktober bis zum Frühjahr 2021 erhältlich.

Unterstützt wird der Launch des innovativen Neuproduktes durch Anzeigen, Online-Marketing, PR und Social-Media-Aktivitäten.

Sorte	RÜCKER Käsefondue Nordisch-Pikant
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Schmelzkäsezubereitung mit Salzgebäck Cracker, 50 % Fett i. Tr. • Beste Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern
Verpackung SB	<p>Verpackung: 180 g (UVP: 2,49 Euro)</p> <p>Verkaufseinheit: 4 x 180 g Paletteneinheit: 246 Art.-Nr. 95110 EAN Einheit: 4008960225514 EAN Display: 4008960225538</p> <p>Display-Zweitplatzierung:</p> <p>Display Art.-Nr. 95111 EAN Einheit: 4008960225514 EAN Display: 4008960225736</p>

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. Die Familienmolkerei ist Qualitäts- und Marktführer norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten.

Weitere Informationen unter

www.molkerei-ruecker.de

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

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

<https://www.linkedin.com/company/familienmolkerei-ruecker/>

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