

Neu ab Oktober 2021 national erhältlich:

## RÜCKER Käsefondue und Alter Schwede zum Streichen jetzt auch Nordisch-Mild

**Aurich, im Juli 2021** – Die Einführung des RÜCKER Käsefondues to go und RÜCKER Alter Schwede zum Streichen in der Geschmacksrichtung Nordisch-Pikant wurde 2020 von Handel und Verbrauchern sehr gut angenommen. RÜCKER bewies damit erneut seine Qualitäts- und Innovationsführerschaft im Bereich norddeutsche, naturgereifte Käsespezialitäten. Grund für das Familienunternehmen, bei beiden Produkten eine zweite Sorte anzubieten. In der Variante Nordisch-Mild treffen beide Käsespezialitäten nun den Geschmack der ganzen Familie. Getreu der Tradition und Philosophie echt norddeutschen Genusses, setzt Rücker auch bei der neuen Sorte auf exzellente Qualität: RÜCKER Alter Schwede zum Streichen und das RÜCKER Käsefondue haben als Basis die naturgereifte Käsespezialität Alter Schwede aus frischer Küstenbauernmilch, die mehrere Wochen traditionell auf Holz in den Wismarer Reifekellern lagert.



### RÜCKER Käsefondue Nordisch-Mild

Mit seinem einzigartigen Käsefondue to go in der Sorte Nordisch-Mild erweitert RÜCKER seine Range naturgereifter, regionaler Käsespezialitäten und setzt auf den Wachstumsmarkt „Käse für die warme Küche“.

Mit dem Fix-&-fertig-Käsefondue im erhitzbaren Becher nordet RÜCKER ein traditionelles Gericht „convenient“ ein. Das Beste: Das Gebäck zum Dippen in das Käsefondue wird im praktischen Deckel gleich mitserviert. 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 beige-fügten Salzgebäck-Crackern im Deckel auch einfach zu genießen.



### Alter Schwede zum Streichen Nordisch-Mild

Mit Alter Schwede zum Streichen bedient RÜCKER den Trend zu aromatischen Brotaufstrichen. In der neuen Sorte Nordisch-Mild hat der Käse auf der RÜCKER Skala eine Geschmacksintensität von 3 (auf Basis von 1 bis 6 Bewertungspunkten). Abgerundet mit u. a. einer leckeren Kräutermischung, eignet sich der Käse nicht nur zum Streichen und perfekt als Snack, sondern auch ganz hervorragend zum Verfeinern von Suppen. Alter Schwede zum Streichen ist für Fans norddeutscher, naturgereifter Käsespezialitäten, die Lust haben, diese auch einmal als Streichkäse für Brot und Brötchen auszuprobieren

### Die Einführung im Herbst 2021

Die beiden neuen RÜCKER Spezialitäten werden ab Oktober 2021 im nationalen Handel erhältlich sein: Das RÜCKER Käsefondue Nordisch-Mild zum UVP von 2,49 Euro (180 g) und Alter Schwede zum Streichen Nordisch-Mild zum UVP von 1,79 Euro (160 g). Radio- und Plakat-Werbung, aufmerksamkeitsstarke Zweitplatzierungen, PR- und Social-Media-Aktivitäten unterstützen im Herbst 2021 die Einführung der beiden Neuprodukte. Eine runde Sache für mehr Umsatz!

<b>Sorte</b>	<b>RÜCKER Käsefondue Nordisch-Mild</b>
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmelzkäsezubereitung mit Salzgebäck Cracker, 45 % Fett i. Tr.</li> <li>• mikrowelleneignete Schale (z. B. für 4 Minuten bei 180 Watt)</li> <li>• Beste Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern</li> </ul>
<b>Verpackung SB</b>	Verpackung: 180 g (UVP: 2,49 Euro) Verkaufseinheit: 4 x 180 g Paletteneinheit: 246  Artikel: 95113 Einheit: 4008960227518 Display: 4008960227532

<b>Sorte</b>	<b>RÜCKER Alter Schwede zum Streichen Nordisch-Mild</b>
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmelzkäsezubereitung, 45 % Fett i. Tr.</li> <li>• Geschmacksintensität: 3</li> <li>• Beste Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern</li> </ul>
<b>Verpackung SB</b>	Verpackung: 160 g (UVP: 1,79 Euro) Verkaufseinheit: 6 x 160 g Paletteneinheit: 246  Artikel: 95114 Einheit: 4088960227464 Display: 4008960227488

## Über das Familienunternehmen Rücker

Das Traditionsunternehmen Rücker mit Standorten in Aurich (Rücker GmbH) und Wismar (Ostsee-Molkerei Wismar GmbH) steht für norddeutsche Milch- und Käsekompetenz seit über 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, Küsten-Urtyp und das Käsefondue to go 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. Mit RÜCKER Vega Lecker schlägt das Familienunternehmen ein neues Kapitel auf: Proteinreiche pflanzliche Spezialitäten aus den heimischen Rohstoffen Hanf und Erbsen – nachhaltig hergestellte Produktinnovationen für die bewusste, ausgewogene Ernährung von heute. RÜCKER steht für Spezialitäten. Und das gilt auch für die veganen Produkte Vega Lecker Salatwürfel und Vega Lecker Pfannen- und Grillgut. Mega lecker? Vega Lecker!

## Weitere Informationen unter

Website: [www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de)  
 Online-Shop: <https://www.ruecker-kaese-shop.de>  
 Facebook: <https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>  
 Instagram: [https://www.instagram.com/insa\\_ruecker/](https://www.instagram.com/insa_ruecker/)  
 LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/familienmolkerei-ruecker/>

Druckfähige Pressefotos finden Sie unter [www.molkerei-ruecker.de/presse](http://www.molkerei-ruecker.de/presse)  
 Abdruck honorarfrei (Fotocredit: Rücker), Beleg erbeten. Vielen Dank!

## Pressekontakt

Rücker GmbH, Insa Rücker, Egelser Straße 111, 26605 Aurich  
 Telefon: 0170-5417253, E-Mail: [iruecker@ruecker.org](mailto:iruecker@ruecker.org)

Kerstin Altmann, Oelkersallee 40, 22769 Hamburg  
 Telefon: 0176-20835996, E-Mail: [altmann@kerstin-altmann.de](mailto:altmann@kerstin-altmann.de)