

Neu ab Februar 2022:

Very british? Echt norddeutsch lecker!

Naturgereifter RÜCKER Ostsee Cheddar Fein-Würzig

Aurich, im Januar 2022 – Tradition und Innovation liegen bei der Familienmolkerei Rücker in den Genen. Aus einer britischen Rezeptur entwickelte Klaus Rücker jetzt einen echt norddeutschen Klassiker, den RÜCKER Ostsee Cheddar. Echt lecker, echt anders!

Die frische Küstenbauernmilch, die dreimonatige Naturreifung auf Fichtenholzbrettern in der Ostsee-Molkerei Wismar und die Verfeinerung mit edlen RÜCKER Rotkulturen machen diesen Cheddar zum einzigartigen RÜCKER Ostsee Cheddar. Ein fein-würziges Geschmackserlebnis mit geschmeidiger Konsistenz. Vielseitig verwendbar und herrlich aromatisch, lässt er den Hartkäse von der britischen Insel ziemlich blass aussehen. The Queen is not amused.

RÜCKER Ostsee Cheddar – der einzige mit Rotkulturen naturgereifte Cheddar!

„Ob für Burger oder Pasta, Cheddar liegt zurzeit im Trend. Unser Ostsee Cheddar aber ist einzigartig: Nicht nur ist er – aufgrund der Küstenbauernmilch, der Reifung und Verpackung in



Wismar – ein durch und durch norddeutscher Cheddar, er ist in Deutschland auch der einzige Cheddar, der mehrere Wochen mit besonderen RÜCKER Rotkulturen auf natürlichen Fichtenholzbrettern reift. Diese einzigartige Rezeptur macht ihn zu einem typischen, naturgereiftem RÜCKER Käse – eine Spezialität für Kenner, die es nicht allzu kräftig mögen“, erklärt Inhaber Klaus Rücker.

Mit dem RÜCKER Ostsee Cheddar spricht der Markt- und Qualitätsführer für naturgereifte norddeutsche Käsespezialitäten vor allem eine junge, qualitätsbewusste Zielgruppe an: Junge Leute und Familien, die Wert legen auf die Herkunft ihrer Produkte, auf exklusive Produktmerkmale und einen besonderen Geschmack. Das Design der Verpackung mit der modernen Vanlife-Szene und der markanten Typographie hebt sich deshalb nicht nur von anderen Cheddar-Sorten, sondern auch von der klassischen naturgereiften RÜCKER Range deutlich ab. „Unser Ostsee Cheddar trifft den Nerv der Zeit und die Nachfrage nach ehrlichen Produkten. Er ist der ideale Käse für einen modernen Lifestyle“, so Klaus Rücker.

Mit seiner schmelzenden Konsistenz ist er noch vielseitiger verwendbar für Suppen, zum Überbacken, für Burger – oder einfach pur zu Kräckern.

RÜCKER Ostsee Cheddar: die nationale Einführung im Februar 2022

Der Handel genießt ab Februar 2022: Der RÜCKER Ostsee Cheddar zum UVP von 1,89 Euro (100 g) wird national erhältlich sein. Die Einführung wird deutschlandweit durch Anzeigen in der Fachpresse, Online-Marketing- und Social Media-Aktivitäten, Blogger Relations, Couponing und Pressearbeit begleitet. Mit Fokus auf digitale und Community-fördernde Maßnahmen werden auch Influencer rund um das Trendthema Vanlife eingebunden, die sich entlang der norddeutschen Küste bis nach Wismar auf die Spuren des RÜCKER Ostsee Cheddar begeben. Verkostungen und POS-Maßnahmen runden den Kommunikations- und Vertriebsmarketing-Mix ab.

Sorten	RÜCKER Ostsee Cheddar Fein-Würzig Traditionell naturgereift auf Holz
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> • Naturgereifter Cheddar, 50 % Fett i. Tr. • Laktosefrei, da < 0,1 g Laktose je 100 g • Beste Küstenbauernmilch von regionalen Erzeugern • Hoher Proteingehalt • Hoher Calciumgehalt, 800 mg \pm 100 % des Nährstoffbezugswertes • Ohne Zugabe von Konservierungsstoffen • Unter Schutzatmosphäre verpackt • 100 % recycelbare Verpackung
Verpackung SB	Verpackung: 100 g (UVP: 1,89 Euro) Verkaufseinheit: 8 x 100 g Paletteneinheit: 360 Art.-Nr. 75041 EAN-Verpackung: 4013557207910 EAN-Karton: 4013557207934

Bildmaterial



OOH-Plakat RÜCKER Ostsee Cheddar



Produkt-Freisteller



Produkt-Mood

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

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, Ostsee Cheddar und das Käsefondue to go aus der Ostsee-Molkerei Wismar sowie die Weißkäse Friesischer Hirtenkäse und Grill- und Pfannenkäse aus dem Auricher Werk. Rücker 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
 Online-Shop: <https://www.ruecker-kaese-shop.de>
 Facebook: <https://www.facebook.com/RueckerGmbH/>
 Instagram: https://www.instagram.com/insa_ruecker/
 LinkedIn: <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, Egelse Straße 111, 26605 Aurich
 Telefon: 0170-5417253, E-Mail: iruecker@ruecker.org

Kerstin Altmann, Oelkersallee 40, 22769 Hamburg
 Telefon: 0176-20835996, E-Mail: altmann@kerstin-altmann.de