



Weihenstephan

Presseinformation

Joghurt mit neuer Rezeptur

Weihenstephan Qualität jetzt noch cremiger: Die Molkerei Weihenstephan präsentiert ab Mai 2022 die Weihenstephan Joghurts natur mit verbesserter Rezeptur und neuem Design.

Freising, xx. April 2022. Deutlich milder im Geschmack und dabei noch cremiger. Bald dürfen sich Konsumentinnen und Konsumenten über den Relaunch des Weihenstephan Joghurt natur in gleich zwei Fettstufen freuen. Der Marktführer¹ in den Kategorien Joghurts mit 1,5 % bzw. 3,5 % Fett begeistert künftig durch seine verbesserte Rezeptur, die für einen deutlich milderen Geschmack und eine besonders cremige Konsistenz sorgt. Das Geheimnis des optimierten Rezepts: Ab Mai 2022 setzt die Traditionsmolkerei bei den Weihenstephan Joghurts natur auf *Bulgarius*-Kulturen.

Dank des sorgfältigen Verhältnisses der Milchsäurebakterien überzeugt der Weihenstephan Joghurt natur nach der Rezepturanpassung mit noch mehr Cremigkeit und einer besonders stabilen Konsistenz.

Begleitet wird der Produktrelaunch durch ein umfassendes Facelift des Verpackungsdesigns. Mit der neuen, deutlichen Auslobung der Produktbenefits auf dem Joghurtbecher und -deckel schafft es Weihenstephan, sich klar als Impulsgeber im Segment zu positionieren. Der bekannte Colour Code, der sich harmonisch in das Gesamtmarkenbild einfügt, hilft Konsumentinnen und Konsumenten, die beiden Fettstufen des Weihenstephan Joghurt natur auf den ersten Blick zu unterscheiden.

Die neuen Weihenstephan Joghurt natur in den Produktvariationen 1,5 % sowie 3,5 % Fett sind ab Mai 2022 in den gewohnten Gebindegrößen im 200 Gramm Becher (*1,5% Fett 0,79 Euro (UVP) sowie 3,5% Fett 0,85 Euro (UVP)*) und 500 Gramm Becher (*1,5% Fett 1,39 Euro (UVP) sowie 3,5% Fett 1,49 Euro (UVP)*) im Handel erhältlich.

¹ Quelle: Nielsen Handels-Panel (Nr. 1-Marke für Joghurt 1,5% und 3,5% Fett, Absatz in Pack, exkl. Handelsmarken, 2021)



Weihenstephan

ÜBER DIE MOLKEREI WEIHENSTEPHAN

Im Jahr 1021 gründete Bischof Egilbert auf dem Weihenstephaner Berg ein Kloster. Später begannen Benediktiner Mönche mit der Herstellung von Milchprodukten, zunächst nur für den eigenen Bedarf. Die Molkerei Weihenstephan fühlt sich dieser langen Tradition und ihrer bayerischen Herkunft bis heute verpflichtet. Bei der Herstellung ihrer Premium-Produkte achtet die Molkerei Weihenstephan deshalb auf besondere Sorgfalt im Umgang mit dem empfindlichen Rohstoff Milch. Um die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren, legt sie größten Wert auf das entscheidende Detail und so entsteht ausschließlich Bestes aus Milch.

Weihenstephan steht für besondere Kultiviertheit, die sich im Anspruch an Qualität und einem hochwertigem Verpackungsdesign widerspiegelt. Bei Weihenstephan weiß man das Gute zu schätzen. Mit Erfahrung, aber auch modernster Technologie in der Milchverarbeitung stellt Weihenstephan die hohe Qualität ihrer Produkte sicher und gibt sich stets nur mit dem Besten zufrieden. Die tiefe Identifikation mit den bayerischen Wurzeln zeigt sich auch in den weißblauen Farben des Unternehmens.

Im Weihenstephan-Portfolio finden sich heute rund 70 Produkte. Dazu gehören Milch, Kakao, Butter, Sahne sowie Joghurt, Skyr, Quark und Pudding mit Sahne.

FÜR RÜCKFRAGEN