



Weihenstephan Sahne zum Kochen heißt jetzt Kochsahne

Aus der Sahne zum Kochen wird Kochsahne. Der beliebte Küchenklassiker der Traditionsmolkerei Weihenstephan erhält einen neuen Namen und frischen Look. Das überarbeitete Design rückt mit hohem Appetite Appeal das Thema Kochen stärker in den Fokus und unterstützt visuell die Verwendungsdifferenzierung im Kühlregal. Gleichzeitig stärkt es den einheitlichen Markenauftritt des gesamten Weihenstephan Sahne-Portfolios. Bereits im Herbst kam der Schlagrahm als Schlagsahne in neuer Aufmachung in den Handel.

Design mit Genussfaktor

Die neue Gestaltung greift einen konkreten Verwendungsanlass auf und spricht gezielt bewusste Genießerinnen und Genießer an. Ein sortenspezifisches Tray sowie ein klarer Störer auf der Verpackung sorgen für Wiedererkennung und klare Differenzierung zwischen Weihenstephan *Kochsahne 15 % Fett* und *Kochcreme 7 % Fett*.

Ab April im Handel

Die Weihenstephan *Kochsahne* ist ab April deutschlandweit im neuen Look erhältlich. Angeboten wird sie weiterhin in der praktischen 250 g-Flasche mit wiederverschließbarem Schraubverschluss.

Qualität, die bleibt

Die bewährte Premium-Rezeptur bleibt unverändert. Mit ihrer cremigen Textur und vollem Geschmack eignet sich die *Kochsahne* ideal zum Verfeinern von Saucen und Suppen.

Neues Design & neuer Name bei bewährter Rezeptur



Bildmaterial zum Download

