



Produktinformation

Ein Baguette mit Erfolgsgarantie: Das neue Laugen Baguette Salzbutter knüpft an bisherige Erfolge an

Wasserburg, 27. März 2019 – Mit dem neuen Laugen Baguette Salzbutter hat MEGGLE pünktlich zur Outdoor-Saison die Nase vorn und sorgt mit dem neuen Produkt im Biergarten Design für neue Verwendungsanlässe, welche on-Top Umsätze versprechen. Der pure Geschmack des Laugen Baguettes Salzbutter ist nicht nur zur Brotzeit nach Herzenslust ein Genuss, sondern macht auch ein zünftiges Frühstück zum kulinarischen und geselligen Erlebnis. Damit knüpft das neue Produkt des Marktführers bei Butterzubereitungen unmittelbar an den Verkaufserfolg seines Vorgängers, dem Wiesn-Baguette, an.

Die Tage werden länger, die Temperaturen steigen ebenso wie die gute Laune. Es wird also höchste Zeit, sich mit Freunden zu treffen und gemeinsam eine entspannte Brotzeit zu genießen. Dabei darf die passende kulinarische Ergänzung natürlich keinesfalls fehlen. Das findet auch der Butter-Spezialist MEGGLE und setzt mit seinem neuen Baguette gefüllt mit Salzbutter auf den Laugen-Trend. Der pure Laugengeschmack wird durch die Salzbutter hervorgehoben und unterstreicht den Geschmack des braun glänzenden Teiges mit fein-poriger Krume. In nur acht bis zehn Minuten im Backofen ist das Laugen Baguette Salzbutter im Handumdrehen fertig und kann warm – wie frisch aus der Backstube – genossen werden und zwar pur oder, ganz nach Geschmack, auch herzhaft-vielfältig belegt.





Ein Verkaufshit folgt dem nächsten

Das Wiesn-Baguette im letzten Jahr hat den Absatz richtig angekurbelt und war ein voller Erfolg. MEGGLES Ziel ist es nun, neben dem mit Kräuterbutter gefüllten Laugen Baguette ein zweites Laugenprodukt in der Saison zu etablieren und so on-Top-Mengen im Handel zu generieren. Ähnlich wie sein erfolgreicher Vorgänger steckt auch das neue Laugen Baguette Salzbutter in einer emotional ansprechenden Biergarten-Verpackung. Mit der Optik in Weiß und Blau und dem Herz-Motiv „Biergarten Zeit“ verknüpft der Verbraucher sofort ein gemütliches Beisammensein oder eine ausgelassene Grill-Party. Und selbst zum Brunch oder Frühstück passt das Laugenbaguette mit Salzbutter ganz wunderbar. Damit wird es zu einem schmackhaften Gefährten für alle möglichen Anlässe und begleitet nicht nur durch die warmen Sommermonate, sondern verspricht auch noch on-Top Umsätze.

Selbstverständlich verzichtet MEGGLE auch bei diesem Produkt auf künstliche Geschmacksverstärker und ist überzeugt, durch die natürlichen Zutaten ein Produkt zu schaffen, das den eigenen Qualitätsstandards entspricht. Und genau dafür steht der feine Laugengeschmack in Kombination mit der puren Note aus gesalzener Butter – einfach ideal zum Belegen und Teilen.

Über MEGGLE

Das Erfolgsrezept von MEGGLE lautet seit über 130 Jahren: Tradition, Qualität und ständige Innovationen. Als kleine Käserei wurde das Unternehmen von Josef Anton MEGGLE I. bei Wasserburg in der Nähe von München gegründet und zählt heute zu den renommiertesten Herstellern von Milcherzeugnissen in Europa. Die Markenprodukte werden auch in Nord- und Südamerika und im asiatischen Raum vertrieben. Mit ca. 2.500 Mitarbeitern, darunter ca. 1.000 in Wasserburg, produziert die MEGGLE-Gruppe qualitativ hochwertige Milch-, Käse-, Sahne und Joghurtprodukte sowie Butter, Butterspezialitäten und gefüllte Baguettes für End- und Großverbraucher. Darüber hinaus werden Milchtrockenprodukte als Spezialerzeugnisse für die internationale Pharma- und Lebensmittelindustrie hergestellt. Stets dem Fortschritt verpflichtet, konnte MEGGLE 2017 einen Umsatz von einer Milliarde Euro erwirtschaften. Trotz des internationalen Erfolgs zählt die Heimat: Der Hauptsitz von MEGGLE befindet sich nach wie vor im oberbayerischen Wasserburg am Inn.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.meggle.de sowie www.facebook.com/meggle.de



Kontakt:

Saint Elmo`s München GmbH & Co. KG

Kathrin Fichter

Kaulbachstr. 4

80539 München

Tel: +49 (0) 89 59 99 58 47

Fax: +49 (0) 89 59 99 58 88

Email: meggle-pr@saint-elmos.com