



Produktinformation

Starkes Verkaufs-Duo: Im Wiesn-Design garantieren das MEGGLE Laugen Baguette mit Kräuterbutter und das neue Laugen Baguette Salzbutters Zusatzumsätze zur Oktoberfest-Saison

Wasserburg, Juli 2018 – Die führende Marke im Bereich der gekühlten und gefüllten Baguettes bringt zum Münchner Oktoberfest zwei Baguette-Sorten im fischen Wiesn-Look auf den Markt. Das erfolgreiche MEGGLE Laugen Baguette Kräuterbutter und das neue Laugen Baguette Salzbutters Zusatzumsätze zur Oktoberfest-Saison – und garantieren auch nach der Grillzeit zwischen KW 34 und 44 steigende Abverkaufszahlen der Produktgruppe.

Mit der Wiesn-Edition, die aus dem beliebten „Laugen Baguette Kräuterbutter“ und dem neuen „Laugen Baguette Salzbutters“ besteht, platziert die Familienmolkerei MEGGLE zwei Produkte, die von Ende August bis Ende Oktober einen Mehrabsatz garantieren. Dafür sorgt das emotional aufgeladene Design, das positive Emotionen weckt und Lust aufs private Wiesn-Feeling macht.

Die Laugenbaguettes mit Kräuterbutter und mit Salzbutters sind perfekt für das kleine Oktoberfest daheim mit den Lieben. Mit dem „I mog Di-Herzerl“ werden sie aber auch zu einem charmanten Mitbringsel für einen gemütlichen Abend bei Freunden. Die neue Sorte mit Salzbutters überzeugt durch ihren puren Buttergeschmack, der den typischen Laugengeschmack unterstreicht. Das bereits bekannte Laugenbaguette mit Kräuterbutter und die neue Sorte mit Salzbutters sind nicht nur zur gemeinsamen Brotzeit ein Genuss, sondern auch ein leckerer Snack in geselliger Runde.



Die Special Edition für das Wiesn-Sortiment

Mit der Wiesn-Edition geht MEGGLE auf die Bedürfnisse der Verbraucher ein, die zu saisonalen Anlässen gerne entsprechend gestaltete Produkte kaufen. Gerade während des bayerischen Volksfests sind Wiesn-typische Artikel besonders beliebt.



Damit haben die beiden Laugenbaguettes nicht nur das Potential zum Verkaufshit, sondern eignen sich ideal dafür, um einen präzenten Platz im Oktoberfest-Sortiment zu erhalten. Der „I mog di“ Störer in Lebkuchenherz-Form und weitere POS Materialien führen darüber hinaus zu emotionalen Kaufimpulsen.

Köstliche Oktoberfest-Schmankerl für Zuhause

Wie gewohnt ist die MEGGLE Wiesn-Edition aus natürlichen Zutaten und ohne Geschmacksverstärker hergestellt. Nach sieben bis neun Minuten im Backofen sind die Baguettes knusprig aufgebacken, um sie duftend warm zu genießen. Die Premium Backwaren Laugen Baguette Kräuterbutter und Laugen Baguette Salzbutter in der Wiesn-Edition sind von KW 34 bis KW 44 erhältlich.

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 Hauptfirmensitz 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