

Presseinformation BIOFACH 2018

Schwarzwaldmilch stärkt BIO-Linie mit Einführung von BIO frische Heumilch EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ zeichnet traditionelle Herstellung aus

Freiburg, 14. Februar 2018. Mit der Produktneuheit BIO frische Heumilch, 3,8 % Fett in der 1 Liter-Verpackung, erweitert das Freiburger Molkereiunternehmen Schwarzwaldmilch ab Juli 2018 sein BIO-Sortiment im stark wachsenden¹ Heumilch-Marktsegment. Die durch das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ ausgezeichnete Heumilch des Nummer-1-Herstellers für Bio-Markentrinkmilch² bietet die ursprünglichste Form der Milch mit einem vollmundigen Geschmack dank ursprünglicher Fütterung sowie traditioneller Herstellung ohne Homogenisierung. Die BIO frische Heumilch stammt ausschließlich aus den Schwarzwälder Naturparks und ist zudem zertifiziert nach den strengen Bioland-Richtlinien. Die unverbindliche Preisempfehlung (UVP) der besonderen Frischmilch liegt bei 1,79 Euro bis 1,89 Euro. Unterstützt wird die Einführung mit POS-Verkostungen, Handzettelaktionen, PR in Fach- und Publikumspresse sowie Social-Media-Aktivitäten.

Der Handel im Wandel – Traditionelle Bio-Produkte stark nachgefragt

Das Bedürfnis der Konsumenten nach Produkten in Bioqualität wächst weiterhin stetig. Schwarzwaldmilch knüpft daran an, indem das Unternehmen konsequent und kontinuierlich sein BIO-Produktportfolio weiterentwickelt und ausbaut. „Die neue Schwarzwälder BIO Heumilch ist nicht nur traditionell und regional nach Bioland-Richtlinien hergestellt. Sie überzeugt darüber hinaus durch eine aufmerksamkeitsstarke, hochwertige Produktverpackung in natürlicher Anmutung und Haptik. Die umweltfreundliche Verpackung sorgt für eine Reduzierung der CO₂-Emissionen um 15%³“, erklärt Caroline von Ehrenstein,

¹ Quelle: GfK Verbraucherpanel, 30.000 Haushalte, Absatz (+ 33 %), 1.Hj. 2017 vs. 1.Hj. 2016

² Quelle: Nielsen, LEH+DM, Bio Trinkmilch, Umsatz, 2017

³ Verglichen mit einer Standard Elopak Pure-Pak®-Verpackung

Leitung Marketing und Kommunikation von Schwarzwaldmilch. Die Auszeichnung mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ schafft zusätzliche Kaufanreize im Handel.

Was die Schwarzwälder Heumilch so einzigartig macht

Wie alle BIO-Produkte der Freiburger Molkerei wird auch die BIO frische Heumilch schonend unter Berücksichtigung der strengen Bioland-Richtlinien und dem hohen Qualitätsstandard verarbeitet. Die hochwertige Milch stammt von zertifizierten Bioland-Bauern, die Betriebe mit Weidehaltung führen und in den Naturparks Mitte-/Nord und Südschwarzwald beheimatet sind. Insofern es die Witterung zulässt, haben die Kühe von Frühjahr bis Herbst an mindestens 150 Tagen pro Jahr und mindestens acht Stunden pro Tag Weidegang. Für den vollmundigen und natürlichen Geschmack der Heumilch erfolgt außerdem eine besondere Fütterung der Kühe: im Sommer sind es frische Kräuter und Gräser, im Winter Heu. Silage ist als Futter für die Kühe nicht erlaubt.

Weitere Informationen zum Produktsortiment unter: www.schwarzwaldmilch.de





Pressekontakt

Pressestelle Schwarzwaldmilch
c/o follow red GmbH
Markus Schaupp
Waldburgstraße 17/19
70563 Stuttgart
Tel.: +49 (0)711-90140-549
E-Mail: schwarzwaldmilch@followred.com

Über Schwarzwaldmilch

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien. Seit fast 90 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Die rund 1.050 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe, sorgen mit ihren durchschnittlich 37 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Bioland zertifizierte-Portfolio des Unternehmens reicht von Milch (frisch und haltbar) über Joghurts, Butter und Sauermilchprodukte bis hin zu lactosefreien Produkten. Rund 370 Mitarbeiter sind in Freiburg und Offenburg beschäftigt.