



PRESSEMITTEILUNG

Cremiger Frischkäse mit klassischer Note:

Neue Creation Exquisa „Schnittlauch“ im attraktiven Look

Buchloe, im Juli 2014. Klassisch gut: Exquisa wartet jetzt mit der Sortenneuheit Creation „Schnittlauch“ auf. Sie besticht durch besonders cremig gerührten Frischkäse in Kombination mit aromatisch-feinem Schnittlauch und verwöhnt den Gaumen mit extra großen Schnittlauchstücken. Die neue Exquisa-Sorte greift den aktuellen Trend hin zu mehr Ursprünglichkeit und einem „Back to the Roots“ auf – und stellt somit als beliebte, klassische Frischkäsekombination eine optimale Sortimentsergänzung dar.

Wie alle Frischkäsespezialitäten von Exquisa präsentiert sich die Exquisa Creation „Schnittlauch“ im neuen Look: Mit einem umfassenden Relaunch stärken die Karwendel-Werke den Kern der Marke – den unvergleichlichen Exquisa Geschmack. Neue, genussvolle Rezepturen sorgen jetzt für noch mehr Cremigkeit und Sahnigkeit. Auch die Verpackung von Exquisa Frischkäse wurde komplett neu gestaltet und ist jetzt noch hochwertiger. Die markentypische Rechteck-Form wurde dabei insgesamt nur leicht verändert. Das neue Design transportiert und visualisiert das Markenversprechen „...keiner schmeckt mir so wie dieser.“ auf höchst attraktive Weise.

Auch die Website www.exquisa.de gibt es jetzt in neuer Optik: Mit einem klaren Fokus auf Geschmack und Genuss wird die Marke Exquisa auch im Internet deutlich erlebbar – inklusive einer umfassenden Rezeptdatenbank mit vielfältigen Ideen für die kreative Küche.

Produktdaten Exquisa Creation „Schnittlauch“

Einführung	Juli 2014
Gebinde	175 g
UVP	1,29 €

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG
Britta Fey und Franziska Schutter
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 511, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: f.schutter@engel-zimmermann.de

www.exquisa.de