



## PRESSEMITTEILUNG

### **Skyr mal anders:**

#### **Exquisa präsentiert den ersten milden Skyr**

Buchloe, im Juli 2019. Der isländische Klassiker neu erfunden: Exquisa präsentiert den unvergleichlich cremigen Exquisa Milder Skyr Natur. Der neue von Exquisa ist so mild wie kein anderer und überzeugt zusätzlich mit seinem hohen Proteingehalt (44 Gramm pro Becher) und geringem Fettanteil. Exquisa Milder Skyr Natur eignet sich dank der besonders cremigen Konsistenz ideal zum Mischen mit Früchten oder mit Müsli. Ab September 2019 ist er in einem 400-Gramm-Becher mit Pappmanschette und einem UVP von 1,29 Euro im Lebensmittelhandel erhältlich.

„Das Segment Skyr wächst dynamisch und wird von Verbrauchern zunehmend als eigene Produktkategorie wahrgenommen. Laut einer Studie stört Verbraucher jedoch der säuerliche Geschmack und die feste Konsistenz aktueller Skyr Produkte.<sup>1</sup> Wir freuen uns deshalb besonders, mit unserem neuen Produkt Exquisa Milder Skyr eine echte Alternative gefunden zu haben“, erklärt Gernot Döffinger, Marketingleiter bei Karwendel.

#### **Zielgruppengenaues Design sorgt für Differenzierung**

Das Verpackungsdesign fällt sofort ins Auge: Kühle, moderne Farben und Eisberg-Symbolik transportieren direkt die Produktkategorie „Skyr“, während der prominente Zusatz „mild“ für eine klare Differenzierung am Kühlregal sorgt und mit der Genuss-Kompetenz der Marke Exquisa korrespondiert.

Unterschiedliche Aktionen am POS, online auf der Website und Facebook sowie begleitende PR-Maßnahmen sorgen zur Markteinführung für viel Aufmerksamkeit.

---

<sup>1</sup> Unabhängiges Marktforschungsinstitut, qualitative Grundlagenstudie Skyr, Januar 2019

## Produktdaten „Exquisa Milder Skyr Natur“

Einführung	September 2019
Gebinde	Karton mit: 6 x 400-g-Becher
EAN-Codes	Einheit 400g: 40 19300 16809 5 Karton mit 6 x 400-g-Becher: 40 19300 91601 6
UVP	1,29 €

### Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG  
Silke Weiß und Annika Geiger  
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 511, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29  
E-Mail: [a.geiger@engel-zimmermann.de](mailto:a.geiger@engel-zimmermann.de)

**[www.exquisa.de](http://www.exquisa.de)**