



## PRESSEMITTEILUNG

### Pflanzliche Innovation von Exquisa

#### **100% vegan, 100% Geschmack, 100% Exquisa: Der Frischkäsespezialist launcht die erste vegane Frischkäse-Alternative auf Kichererbsenbasis**

Buchloe, Oktober 2021. Unvergleichlicher Exquisa-Geschmack, herrliche Cremigkeit und einzigartiger Genuss - und das auf rein pflanzlicher Basis. Nach einer langen Tradition in der Herstellung sahnig-cremiger Milchprodukte überrascht die starke Marke Exquisa im Frischkäse-Sortiment mit etwas ganz Neuem: Im Oktober 2021 steigt Exquisa in den stark wachsenden veganen Markt ein und launcht erstmals eine pflanzliche Frischkäse-Alternative auf Kichererbsenbasis. Die Verbraucher können sich hier auf zwei beliebte Sorten freuen: Natur und Kräuter der Provence. Exquisa verarbeitet bei den zu 100 % veganen Produkten als Basis Kichererbsen zu einer herrlich cremigen, veganen Frischkäse-Alternative - eine echte Innovation! Denn diese Basis bietet mit 100 % Geschmack und einer unvergleichlichen Textur eine ideale pflanzliche Alternative, die nicht nur Veganer und Vegetarier begeistert. Die neue Linie ermöglicht Exquisa, sich neben der bekannten und erfolgreichen klassischen Frischkäse- und Quarksortimente, nun auch in einem weiteren Segment zu etablieren, das stetig wächst. Der Bereich der veganen Produkte ist im Handel in den vergangenen Jahren stark zweistellig gewachsen. Exquisa trägt ab Oktober nun dazu bei, dass dieses Wachstum weitergeht und schreibt seine Erfolgsgeschichte ab sofort auch im veganen Bereich fort.

#### **Innovationsstärke durch Erfahrung und Kompetenz**

Der Trend zur veganen Ernährung ist ungebrochen. Mit jahrzehntelanger Kompetenz in der Frischkäseherstellung und der großen Innovationsstärke der Marke erobert sich Exquisa nun einen neuen Platz im Kühlregal und schenkt Verbrauchern die Antwort auf die stark wachsende Nachfrage nach einer pflanzlichen Frischkäsealternative. „Immer mehr Menschen setzen auf eine alternative Ernährungsform mit pflanzlichen Produkten und wollen dabei aber nicht auf den unvergleichbaren Exquisa-Genuss verzichten“, erklärt Gernot Döffinger, Marketingleiter bei den Karwendel Werken. „Also haben wir das gemacht, was wir am besten können: Leckeren, besonders cremigen Frischkäse herstellen - nur eben als rein pflanzliche Alternative. Mit unserer Grundbasis auf Kichererbsen sorgen wir dabei für eine echte

Innovation auf dem Markt der veganen Frischkäseprodukte und schaffen aus Sicht der Verbraucher eine echte Alleinstellung im Markt. Gerade die vegane Zielgruppe traut es uns durch unser Frischkäse-Knowhow zu, dass wir wissen, wie eine vegane Frischkäse-Alternative sein soll.“

Die einzigartige Rezeptur überzeugt: Eine unabhängige Sensorikstudie zeigt, dass die vegane Frischkäse-Alternative von Exquisa Verbraucher begeistert. Der volle Geschmack und die herrliche Cremigkeit bieten einen außergewöhnlichen Genuss für alle. Die Sorten Natur und Kräuter der Provence sorgen dabei für Abwechslung für die Verbraucher und versprechen durch ihre Beliebtheit eine hohe Akzeptanz beim Verbraucher und eine schnelle Drehgeschwindigkeit im Regal. Die neuen veganen Exquisa Frischkäse-Alternativen schmecken dabei herrlich lecker aufs Brot oder als herzhafter Dip, eignen sich darüber hinaus aber auch ideal als kreative Zutat in der veganen Küche zum Kochen oder Backen.

### **Starkes Design - starker Auftritt**

Die neue vegane Linie von Exquisa überzeugt nicht nur im Geschmack. Das klare, auffällige Design mit hohem Appetite Appeal macht die vegane Frischkäse-Alternative zum Hingucker im Kühlregal und sorgt nicht nur für einen hohen Self-Impact im veganen Sortiment und eine klare Sortendifferenzierung: Mit einem exquisa-typischen, genussvollen, aber dennoch klaren Design, bei dem gleichzeitig die Markencodes von Exquisa konsequent auch im pflanzlichen Marktumfeld eingehalten werden, ist der Wiedererkennungswert der starken Marke garantiert. Das sorgt für hohe Aufmerksamkeit und spontane Impulskäufe.

Die hochwertige IML-Verpackung im praktischen 150g-Becher wurde dabei bewusst im für Exquisa neuen, ovalen Format umgesetzt, um die neue vegane Linie für die Verbraucher direkt klar vom klassischen Frischkäse der Marke im Rechteckbecher zu differenzieren.

„Das Design der neuen veganen Frischkäse-Alternative von Exquisa ist modern, auffallend und kommuniziert eindeutig: Dieses Produkt ist 100 % vegan - insbesondere das ist ein starker Wunsch der veganen Zielgruppe“, meint Gernot Döffinger. „Die klare Botschaft verbunden mit dem Vertrauen, das die Kunden der Marke Exquisa entgegenbringen, sorgt für eine hohe Probierbereitschaft und Kaufwahrscheinlichkeit. Damit erreichen wir nicht nur überzeugte Veganer, sondern auch Frischkäsekonsumenten, die einfach mal etwas Neues ausprobieren möchten.“

Ab Oktober 2021 ist die vegane Frischkäse-Alternative von Exquisa im Handel erhältlich. Exquisa begleitet den Launch der veganen Frischkäse-Alternative mit einem aufmerksamkeitsstarken Auftritt am POS und darüber hinaus auch medial. Im LEH sorgen POS Material, POS Radio und Plakate für Awareness. Eine Couponing-Aktion generiert außerdem

Impuls- und Probierkäufe. Kooperationen mit verschiedenen Medien und Social-Media-Aktionen machen das Neuprodukt schnell einem breiten Publikum bekannt.

**Auf einen Blick:**

**Exquisa 100% vegan (Natur und Kräuter der Provence)**

Packungsgröße	150g
Gebinde	5 x 150g Karton
UVP	2,29 €

**Für weitere Informationen:**

Engel & Zimmermann GmbH

Katja Schwengler und Philomene Wallner

Am Schlosspark 15, 82131 Gauting

Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 445 Telefax: 0 89 / 89 39 84 29

E-Mail: [karwendel@engel-zimmermann.de](mailto:karwendel@engel-zimmermann.de)

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