



PRESSEMITTEILUNG

Cremiger Frischkäse trifft auf feine Pilzkomposition:

Der neue Frischkäse mit Steinpilz-Champignon von Exquisa

Buchloe, im Juni 2025. Mit der Neuheit Steinpilz-Champignon erweitert Exquisa das beliebte Frischkäse-Sortiment um eine Pilzvariante, die durch ihre besonders cremige Konsistenz überzeugt. Die Kombination aus nussig-herzhaften Steinpilzen und aromatischen Champignons trifft den Geschmack der Zeit: Pilze harmonieren mit ihrem natürlichen Geschmack hervorragend mit Frischkäse und bieten eine hochwertige Alternative zu würzigen Sorten. Der Frischkäse ist ab Juli im 175g Becher im Handel erhältlich.

Wie alle Frischkäse-Variationen von Exquisa ist auch die neue Sorte ein echter Allrounder: Sie schmeckt nicht nur hervorragend auf Brot, sondern überzeugt auch als cremige Zutat beim Kochen oder als raffinierter Dip. Die Kombination aus Steinpilz und Champignon trifft genau den Geschmack der Verbraucher – das bestätigt auch eine unabhängige Sensorikstudie, die der Sorte eine besonders hohe Akzeptanz und Kaufbereitschaft bescheinigt.¹ „Mit Exquisa Steinpilz-Champignon setzen wir unsere Strategie fort, die Sortimentsvielfalt um gefragte, universell einsetzbare herzhafte Frischkäsesorten mit hohem Genussfaktor zu ergänzen“, erklärt Steffen Balb, Brand Manager bei Exquisa. „Mit wechselnden und innovativen Sorten runden wir unser Angebot ab. So erzeugen wir Impulskäufe und bieten damit immer wieder die Möglichkeit zu attraktiven Zusatzumsätzen.“

¹ Quelle: Exquisa Sensorikstudie, Januar 2025.



Begleitet wird die Produkteinführung von einer umfassenden Kommunikationskampagne mit aufmerksamkeitsstarken POS-Materialien, reichweitenstarken Social-Media-Maßnahmen und gezielter PR-Arbeit.

Produktdaten „Exquisa Steinpilz-Champignon“

Einführung	Juli 2025
Gebinde	Einheit 175g Karton 10 x 175g
EAN-Code Einheit 175g EAN-Code Karton 10 x 175g	40 19300 17381 5 40 19300 91753 2
UVP	1,99 Euro

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann GmbH
Nadine Hofer
Leibstraße 51, 85540 Haar
Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 414
E-Mail: karwendel@engel-zimmermann.de

www.exquisa.de