



DREI FRISCHE FRÜHLINGSAKTIONEN FÜR TÊTE DE MOINE AOP: OSTER-GESCHENKTASCHEN, ON-PACK-AKTION UND DIE NEUE THEKENPROMOTION.

Rund um den Konsumhöhepunkt Ostern sorgt die exklusive Geschenk Taschen-Aktion für extra Nachfrage. Von April – Mai unterstützt die On-Pack-Aktion den Handel. Und die Tête de Moine AOP Thekenpromotion schafft in den Monaten Mai und Juni Aufmerksamkeit am PoS.

FÜR SPONTANKÄUFE: ON-PACK-AKTION MIT GEWINNSPIEL.

In den Monaten April und Mai aktivieren Aktions-Etiketten auf mit Käserosetten gefüllten SB-Schalen sowie halben Laiben Tête de Moine AOP zum Kauf. Bei der Gewinnaktion haben Konsumenten die Chance auf 3 x Lotus-Grills XL im Wert von je ca. 380 €.

OSTEREI-AKTION GENERIERT IMPULSKÄUFE ZUM FEST.

Die Premium-Geschenkverpackung im frühlingshaften Oster-Design ist eine attraktive Überraschung für die Verbraucher an der Cabrio-Theke: Die Taschen bieten Platz für ein großes transparentes Osterei, das mit 75 bis 125 g feinen Tête de Moine AOP Käserosetten gefüllt ist. Das Osterei aus recycelbarem PPT kann von den Konsumenten mehrfach verwendet werden. Ein Oster-Set besteht aus jeweils 10 Ostereiern, Papp-Taschen, Frische-Etiketten sowie einer Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Die Oster-Sets können – solange der Vorrat reicht – gratis ab Mitte März bei der Switzerland Cheese Marketing geordert werden.





THEKENPROMOTION ZELEBRIERT GENUSS MIT FEINEN KÄSEROSETTEN.

Die Werbemittel – u. a. 1 Aktionsdisplay mit 40 Gewinnkarten sowie 12 Aktions-Etiketten – machen Verbrauchern Appetit auf frisch gedrehte Tête de Moine AOP Käserosetten. Bei der Premium-Gewinnaktion haben Konsumenten die Chance auf 3 hochwertige Lotus-Holzkohlegrills XL im Wert von je ca. 380 €.

Das teilnehmende Fachpersonal kann bei einer Extra-Aktion einen Rosomat im Wert von 920 € für die Käsetheke gewinnen. Die Teilnahme ist jeweils möglich auf www.schweizerkaese.de sowie über QR-Codes auf den Werbemitteln. Der Handel kann – solange der Vorrat reicht – die Gratis-Werbemittel direkt bei der Switzerland Cheese Marketing ordern.

EINFACH EINZIGARTIG: TÊTE DE MOINE AOP.

Die unvergleichliche Käsespezialität wurde bereits vor über 830 Jahren von Mönchen des Klosters Bellelay im Schweizer Jura erfunden. Tête de Moine AOP wird nicht geschnitten, sondern mit der Girolle® oder dem Rosomat zu feinen, aromatischen Käserosetten gedreht. 6 Dorfkäsereien fertigen ihn ganz traditionell aus bester Schweizer Berg-Rohmilch. Die Reifedauer liegt zwischen 2,5 Monaten beim Classic und 4 Monaten beim Réserve.

Tête de Moine AOP ist garantiert frei von Zusatzstoffen, Gentechnik sowie gluten- und laktosefrei (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

(Anschläge mit Leerzeichen: 2.678)

Seite 2 von 2

Für weitere Auskünfte:
Switzerland Cheese Marketing GmbH, Bretonischer Ring 15, D-85630 Grasbrunn
Tel.: +49 (0)81 06/89 87 0, info@schweizerkaese.de



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

