

FruchtZwerge Bio: Danone erweitert Portfolio ab Herbst FruchtZwerge in Bio-Qualität und FruchtZwerge Bio-Fruchtmus im Quetschbeutel

München/Haar, 30. August 2018 | FruchtZwerge begeistern seit über 35 Jahren Kinder und Erwachsene. Ab Herbst erweitert Danone das FruchtZwerge Portfolio um zwei Varianten: die klassischen FruchtZwerge in Bio-Qualität und den FruchtZwerge Quetschie, ein Bio-Fruchtmus mit Joghurt und Getreide, das auch ungekühlt lecker ist.

FruchtZwerge Bio machen natürlich Spaß

Bio oder Spaß? Diese Frage müssen sich Eltern ab September nicht mehr stellen: FruchtZwerge Bio vereint mit Zutaten in zertifizierter Bio-Qualität und dem bekannten FruchtZwerge-Geschmack das Beste aus beiden Welten. Immer mehr Menschen achten bewusst auf ihre Ernährung und darauf, Lebensmittel aus ökologisch kontrolliertem Anbau zu konsumieren. Nun haben Eltern die Möglichkeit ihren Kindern die bekannten FruchtZwerge neben der klassischen Variante auch in Bio-Qualität anzubieten. FruchtZwerge Bio kommt in den vier Geschmacksrichtungen Erdbeere, Banane, Himbeere und Aprikose auf den Markt.



Neu und ungekühlt lecker: FruchtZwerge Bio-Fruchtmus im Quetschbeutel

Der FruchtZwerge Quetschie ist ein Bio-Fruchtmus im praktischen Beutel und vereint alles, was einen perfekten Snack ausmacht: Obst, Getreide und Joghurt. Die neuen Quetschies sind bio-zertifiziert, ohne zugesetzten Zucker und frei von Konservierungsstoffen. Sie müssen nicht gekühlt werden und sind im wiederverschließbaren Beutel auch ideal für unterwegs. Mit dem Angebot von ungekühlten Quetschbeuteln erschließt die Marke FruchtZwerge neben den traditionell gekühlten Milchprodukten ein neues Produktsegment. Ab Oktober ist der FruchtZwerge Bio Quetschie in den Sorten **Apfel-Erdbeere + Gerste + Joghurt**, **Apfel-Himbeere + Dinkel-Hafer + Joghurt** und **Apfel-Orange + Hafer + Joghurt** in Deutschland zunächst im Sortiment eines führenden Drogeriemarktes erhältlich.



Kontinuierliche Rezepturverbesserungen

FruchtZwerge sind auch mehr als 35 Jahre nach ihrer Einführung noch genauso beliebt wie damals – auch wenn sich einiges verändert hat. Neben den neuen Angeboten in Bio-Qualität wird auch der Zuckergehalt bei den klassischen FruchtZwerge noch einmal angepasst: Sie enthalten mit höchstens 10,7g Zucker pro 100g ab Herbst 36 Prozent weniger Zucker als bei ihrer Einführung 1981. Damit entsprechen alle Produkte im FruchtZwerge Portfolio bezüglich Zuckergehalt bereits ab Herbst 2018 den Danone Nährwertzielen 2020. In diesen Nährwertzielen verpflichtet sich Danone zu messbaren Zielen, unter anderem bezüglich Zucker- und Gesamtkaloriengehalt, die Danone Produkte bis zum Jahr 2020 erreichen werden.

Starkes Design, starke Kommunikation

Sowohl die FruchtZwerge Bio als auch die neuen FruchtZwerge Bio Quetschies zeichnen sich durch ihr hochwertiges und natürliches Design aus. Danone begleitet die Produkteinführungen mit einer Reihe von zielgruppenspezifischen Marketingmaßnahmen. Neben einem TV-Spot und Online Videos, stehen dabei Social Media Aktivierungen und POS-Maßnahmen im Mittelpunkt.

Auf einen Blick:

Produktname:	FruchtZwerge Bio
Launchtermin:	September 2018
Sorten:	Erdbeere, Himbeere, Banane, Aprikose
Verpackungseinheit:	4x50g
UVP (unverbindliche Preisempfehlung)	1, 59 Euro

Produktname:	FruchtZwerge Quetschie
Launchtermin:	Oktober 2018
Sorten:	Apfel-Himbeere + Dinkel-Hafer + Joghurt, Apfel-Erdbeere + Gerste + Joghurt, Apfel-Orange + Hafer + Joghurt
Verpackungseinheit:	90g Einzelpackung
UVP (unverbindliche Preisempfehlung)	0,95 Euro

Über Danone

Die Danone GmbH mit Sitz in Haar bei München produziert Joghurt- und andere Milchfrischeprodukte in Deutschland in den Molkereien Rosenheim und Ochsenfurt. Beliebte Marken von Danone sind Actimel, Activia, Dany, FruchtZwerge, Danone Disney® und die Danone Mars® Produkte.

Kontakt für weitere Informationen:

Tiina Decker, Unternehmenskommunikation, Tel: +49 89 62733 235, tiina.decker@danone.com

Katrin Gneiting, Unternehmenskommunikation, Tel: +49 89 62733 226, katrin.gneiting@danone.com

Die aktuellen Presseinformationen finden Sie auch in unserem Newsroom: <http://presse.danone.de>