

# Rotkäppchen



**NEU**  
ab Januar 2012

Natürlich umsatzstark:

## Der erste Camembert ohne Gentechnik

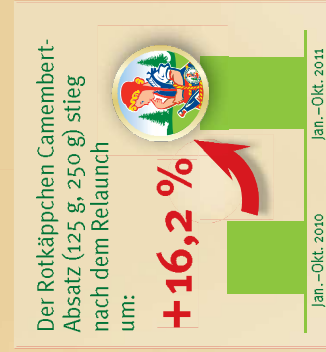


# Der höchste Genuss liegt in unserer Natur

## Natürlich gut, natürlich erfolgreich

- **Der deutsche Markenklassiker:** Seit über 100 Jahren gehört Rotkäppchen zu den führenden Marken im Segment der Käsespezialitäten.
- **Regal-Impact und Markenstärke:** Seit 2010 sorgt der einheitliche Rotkäppchen Markenauftritt für stärkere Wiedererkennung am POS.
- **Sympathieträger:** Die Hervorhebung des Rotkäppchen Markensignets schafft Aufmerksamkeit.
- **Hohe Begehrlichkeit:** Für 80 % der Verbraucher hat die Auslobung „ohne Gentechnik“ Relevanz.\*
- **Ganz nach dem Geschmack der Verbraucher:** 77 % würden gentechnikfreie Erzeugnisse sogar bei höheren Preisen kaufen.\*

\*unabhängiges, Mark-Institut



Quelle: interne Zahlen, Absatz in Kilogramm

**Das neue Gütesiegel**  
Das plakative Siegel signalisiert auf einen Blick Natürlichkeit.



- **Ohne Zusatzstoffe**  
Rotkäppchen Weichkäse wird ohne jegliche Zusatzstoffe gekäst.
- **Laktosefrei**  
Für viele Verbraucher entscheidend: laktosefreier Weichkäse-Genuss.
- **Ohne Gluten**  
Von hoher Relevanz für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.
- **Ohne Gentechnik**  
Es werden nur beste, naturbelassene Zutaten verwendet.

## Das Sortiment: gentechnikfreier Genuss

Ab Januar 2012 wird das gesamte Rotkäppchen Weichkäsesortiment auf die neue gentechnikfreie Rezeptur umgestellt.



Rotkäppchen Camembert der Rahmige, der Leichte (125 g)



Rotkäppchen Camembert, 8-Ecken der Rahmige, der Leichte (250 g)



Rotkäppchen Weichkäse, traditionelle Kernreifung der Cremige, Pfeffer, Walmuss, Weihnachten (200 g)

## Die Rotkäppchen Qualitätskontrolle

garantiert Milch aus gentechnikfreier Fütterung

garantiert auch alle weiteren Rohstoffe ohne Gentechnik (z.B. Salz, Pfeffer, Lab, Kulturen)

ist einprägsam und prominent auf der Verpackung platziert



verpflichtet alle Zulieferer vertraglich zur gentechnikfreien Produktion

umfasst Probeentnahmen und Analyse der Futtermittel durch ein akkreditiertes Labor

garantiert regelmäßige Kontrollen durch das unabhängige Prüfinstitut Lacon GmbH

## „Daumen hoch!“ vom Sternekoch

Der mit zwei Sternen im „Guide Michelin“ ausgezeichnete Spitzenkoch Frank Rosin setzt auf hochwertige, naturbelassene Produkte. Sein Restaurant „Rosin“ mit entsprechend geprägter Speisekarte wurde 2010 vom „Feinschmecker“ zum Restaurant des Jahres gewählt.

Kein Wunder, dass Frank Rosin die gentechnikfreien Weichkäse von Rotkäppchen zu schätzen weiß – nicht nur wegen ihrer Natürlichkeit, sondern auch wegen ihres einzigartigen Geschmacks!



# Sichern Sie sich mit dem Gentechnik-Minus ein märchenhaftes Absatz-Plus!



WACHSEN SIE MIT  
ROTKÄPPCHEN UND  
ORDERN SIE JETZT

	ART.-NR.	ART.-BEZEICHNUNG	FETT-GEHALT	GEWICHT/ PACKUNG	EAN-CODE KONSUMENTEN- EINHEIT	
	8001	Rotkäppchen Camembert der Rahmige	55% Fett Fett i. Tr.	125 g	40 50801 6	
	8002	Rotkäppchen Camembert der Leichte	13% Fett absolut	125 g	40 50802 3	
	6008	Rotkäppchen Camembert 8-Ecken der Rahmige	55% Fett Fett i. Tr.	250 g	40 50808 5	
	6005	Rotkäppchen Camembert 8-Ecken der Leichte	13% Fett absolut	250 g	40 50805 4	
	8005	Rotkäppchen der Cremige	60% Fett Fett i. Tr.	200 g	40 50885 6	
	8018	Rotkäppchen Pfeffer	60% Fett Fett i. Tr.	200 g	40 50800 08008 1	
	8003	Rotkäppchen Walnuss (Jan.–Sept.)	60% Fett Fett i. Tr.	200 g	40 50883 2	
	8003	Rotkäppchen Weihnachten (Okt.–Dez.)	60% Fett Fett i. Tr.	200 g	40 50883 2	