

31.01.2024 - 11:24 Uhr

Krombacher dudelt mit Österreichs´ Almdudler: Krombacher AlmRadler ab Februar deutschlandweit im Handel



Kreuztal (ots) -

Deutschlands beliebtestes Pils trifft auf Österreichs beliebteste Alpenkräuterlimonade. Ab 2024 treten mit Krombacher und Almdudler zwei starke Marken in einer Kollaboration gemeinsam auf. Das Resultat ist das erfrischende und einzigartige Krombacher AlmRadler. Damit sorgen beide Partner für eine absolute Neuigkeit und Innovation im Radler-Segment. Ab Mitte Februar gibt es das innovative Neuprodukt deutschlandweit im Lebensmitteleinzelhandel, im Getränkeabholmarkt und in der Gastronomie.

"Mit unserem neuesten Produkt Krombacher AlmRadler erweitern wir unser starkes Portfolio an Biermischgetränken um eine tolle Neuigkeit" erklärt Lars Dammertz, Leiter Marketing Bier, Krombacher Brauerei. "Der deutsche Biermix-Markt wird bislang von der Geschmacksrichtung Zitrone dominiert. Auf Basis der original Almdudler-Rezeptur haben wir gemeinsam mit Almdudler das Krombacher AlmRadler entwickelt. Wir sehen großes Potential in diesem Biermischgetränk mit einem starken Partner an unserer Seite".

Die erfrischende Alpenkräuterlimonade Almdudler ist unverwechselbar in ihrem herbsüßen Kräuter-Geschmack. In Kombination mit dem vollmundigen Krombacher Pils macht es das Krombacher AlmRadler zu einer einzigartigen, kräuterlich-herben und angenehm süßen Radler-Erfrischung. Für das ideale Mischungsverhältnis setzt sich Krombacher AlmRadler wie folgt zusammen: 40% Krombacher Pils und 60% Almdudler Original. Der Alkoholgehalt beträgt 2%. Damit trifft Krombacher AlmRadler die aktuellen Vorlieben vieler Verbrauchenden, die immer häufiger nach weniger süßen Getränken greifen und eine natürliche Erfrischung und Abwechslung suchen.

Krombacher und Almdudler: zwei bekannte und eigenständige Marken mit einem jeweils hohen Wiedererkennungswert. Der jeweils besondere Charakter beider Marken spiegelt sich auch im Design von Krombacher AlmRadler wider.

"Almdudler ist mitten im Leben, natürlich echt und anders als erwartet", betont Claus Hofmann-Credner, Marketingleiter bei Almdudler. "Unsere erfrischend-dudelige Alpenkräuterlimonade ist seit 1957 österreichisches Lebensgefühl in der Flasche und wird in unserem Heimatland schon immer auch als Radler getrunken. Umso mehr freuen wir uns, dass wir neben Almdudler Original und Almdudler Zuckerfrei nun auch mit dem Krombacher AlmRadler in Deutschland vielen Menschen einen Schluck Alpenfeeling nach Hause, in den Biergarten, zum Picknick oder zur Grillgaudi bringen."

Beide Unternehmen, Almdudler und Krombacher, verfolgen dieselben Markenwerte: Sie sind eng mit der Natur verbunden und

sehr nachhaltigkeitsorientiert. Werte wie Tradition, Natürlichkeit und Qualität stehen im Mittelpunkt. Ein perfect match für eine einzigartige Produktinnovation in Deutschland und zum Ausbau der Krombacher Sortenvielfalt.

Zum Launch wird es Krombacher AlmRadler in 4x6x0,33l Longneck geben. Die Markteinführung wird deutschlandweit kommunikativ und crossmedial breit unterstützt. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den relevanten digitalen Kanälen der Produktzielgruppe. Neben einer reichweitenstarken digitalen Unterstützung inklusive Social Media wird Krombacher AlmRadler durch Out Of Home-Plakate und am Point of Sale beworben.

Pressekontakt:

Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG
Peter Lemm, Unternehmenssprecher
Hagener Straße 261
57223 Kreuztal-Krombach
Mail: presse@krombacher.de
Tel.: + 49 (0) 2732 880 872

Medieninhalte



Krombacher AlmRadler / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/42000 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.



Krombacher dudelt mit Österreichs' Almdudler: Krombacher AlmRadler ab Februar deutschlandweit im Handel / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/42000 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100010223/100915681> abgerufen werden.