

Die  
leichte  
Muh

Frühstücks  
Milch

**MARESI**

## **PRESSEINFORMATION**

### **„Die leichte Muh Frühstücksmilch“ mit neuem Verpackungsdesign**

Verpackung der Frühstücksmilch von „Die leichte Muh“ wird moderner und praktischer

*Wien, 24. November 2009. „Die leichte Muh“, die beliebteste Leichtmilch Österreichs, präsentiert sich ab November in neuem Gewand – die Verpackung der Frühstücksmilch wird umgestellt. Mit der quadratischen Standfläche und dem größeren Schraubverschluss wirkt die neue 1 Liter Leichtmilchpackung moderner und ist leichter in der Handhabung. In den Kühlregalen des österreichischen Lebensmittelhandels stehen die ersten Packungen der Frühstücksmilch ab Ende November. Die Umstellung der Verpackung von „Die leichte Muh Frühstücksmilch“ wird von Anfang Dezember bis Ende März auch durch eine umfangreiche Hörfunk-Kampagne unterstützt.*

Seit ihrer Markteinführung 2001 wurde „Die leichte Muh Frühstücksmilch“ – schon bisher ein Wachstumsmotor für die Branche – in der handelsüblichen, ziegelförmigen Verpackung abgefüllt. Mit der neuen, quadratischen Standfläche liegt die 1 Liter Packung jetzt besser in der Hand, was ein tropffreies und sauberes Ausgießen der Milch ermöglicht. Außerdem bekommt die Milchpackung einen größeren Schraubverschluss, damit sie sich noch einfacher öffnen lässt. In einer aktuellen Marktforschung hat das neue Verpackungsdesign bereits sehr gut abgeschnitten, die Mehrheit der Befragten findet es funktional und optisch ansprechender.

„Die Marke „Die leichte Muh“ ist stets bemüht, seine Produkte weiter zu entwickeln, um seinen Kunden innovative Lösungen anzubieten“, so *Ingrid Polyak*, Marketing Managerin „Die leichte Muh“. Zusätzlich repräsentiert die moderne und schlanke Optik des neuen Verpackungsdesigns optimal die besonders fettarme Frischmilch. Vor allem Kundinnen und Kunden, die großen Wert auf eine leichte Ernährung und einen bewussten Lebensstil legen, greifen zur gesunden Frühstücksmilch von „Die leichte Muh“.

**Wertvolles Naturprodukt.** „Die leichte Muh Frühstücksmilch“ hat einen niedrigen Fettgehalt von 0,7 Prozent (100 ml haben nur 43 kcal) und enthält hochwertiges, natürliches Eiweiß. Ihr Kalziumanteil deckt bei einem halben Liter mehr als 85 Prozent des Tagesbedarfs. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist das Naturprodukt, das aus tagesfrischer Alpenmilch hergestellt wird, daher besonders wertvoll. Auf dem österreichischen Markt garantierte „Die leichte Muh Frühstücksmilch“ als erste fettarme Frischmilch eine verlängerte Haltbarkeitsdauer, die durch eine kurze, schonende Erhitzung erreicht wird.

Als starke Marke etablierte sich „Die leichte Muh“ zum führenden Anbieter von Leichtmilchprodukten in Österreich. Zur Produktpalette gehört seit 1989 auch der Klassiker „Die leichte Kaffeemilch“ und seit heuer der kalorienarme Latte Cappuccino im Becher, ein Bohnenkaffee mit Leichtmilch.

**Marketing Managerin Maresi:**

Ingrid Polyak, Tel: +43/1/531 89-38 oder E-Mail: [i.polyak@maresi.at](mailto:i.polyak@maresi.at)

**Über Maresi:**

Die Maresi Austria GmbH ist einer der führenden Markenartikler im österreichischen Lebensmittelhandel. Zusammen mit den Tochtergesellschaften in Ungarn, Tschechien, der Slowakei und Rumänien, bildet sie die internationale Maresi Gruppe. Maresi wurde 1949 in Österreich gegründet und hat sich als Unternehmen der Vivatis Holding über die Jahre zu einer vielseitigen Markenschmiede und einem starken sowie verlässlichen Partner der österreichischen Handelslandschaft entwickelt. Neben den starken (Maresi) eigenen Marken Maresi, Die leichte Muh, Himmeltau, Knabber Nossi, Sigg, Inzersdorfer, Shan'shi und Bonelli führt Maresi als kompetenter Marketing- und Vertriebsdienstleister im Foodbroking auch bekannte Partnermarken wie Twinings, Dreh&Trink, Lay's, Ovomaltine, Kühne, Isostar, Santa Maria, Bio.k., Häagen-Dazs und viele mehr.

**Mehr Informationen über Maresi erhalten Sie auch unter:**

[www.maresi.at](http://www.maresi.at) sowie [www.maresifoodbroker.com](http://www.maresifoodbroker.com)

**Medienbetreuung:**

Dr. Martina Zowack, Zowack PR & Communications, Tel. +43676-3047112,  
eMail: [martina.zowack@zowack.com](mailto:martina.zowack@zowack.com)