

PRESSEMITTEILUNG

GLÜCK PASSIERT – für ein perfektes Früh ohne Stücke!

NEU: GLÜCK PASSIERT ist ohne Kerne und Stückchen – purer Marmeladengenuss in sechs fruchtigen Sorten: Wie gewohnt mit 70 % Fruchtanteil, frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Und besonders schonend zubereitet. Ab Mitte Februar 2018 neu im Handel.



Eystrup, Dezember 2017 – Für ein perfektes Frühstück! Oder sollten wir lieber sagen „Für ein perfektes Früh ohne Stücke“? Denn GLÜCK PASSIERT ist ohne Stückchen – und auch ohne Kerne. Damit wird GLÜCK PASSIERT zum Bestandteil eines perfekten Frühstücks. Ab Mitte Februar 2018 sorgt die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber damit für noch mehr Glück auf den deutschen Frühstückstischen.

GLÜCK – jetzt ist es passiert! In sechs Sorten.

GLÜCK PASSIERT ist ein „entkernter“ Verwandter des GLÜCKs. Was alle verbindet? Auch GLÜCK PASSIERT enthält besonders viele Früchte, genau genommen 70 % Fruchtanteil in allen sechs Sorten: Mango, Erdbeere, Schwarzkirsche, Aprikose, Himbeere und Brombeere.

Alle Sorten GLÜCK PASSIERT werden besonders schonend zubereitet, so dass der volle Geschmack der passierten Früchte erhalten bleibt. Sie sind zudem frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Der Gelierzucker besteht lediglich aus Zucker und dem Geliermittel Pektin aus Äpfeln und Zitrusfrüchten. Das dekorative Glas mit seiner großen Öffnung macht es leicht, GLÜCK PASSIERT einfach zu genießen. GLÜCK PASSIERT, man muss es nur zulassen.

Die sechs Sorten GLÜCK PASSIERT im 230-g-Glas sind ab Mitte Februar 2018 für je 2,49 Euro (UVP) national im Handel erhältlich.

* Stimmt, die korrekte Bezeichnung für GLÜCK PASSIERT ist Fruchtaufstrich. Wir verwenden aber in der Beschreibung ganz bewusst Marmelade, weil Marmelade als übergreifender Begriff für Konfitüre, Fruchtaufstrich und Gelee einfach jedem vertraut ist.

Größe/Verkaufspackung:	Tray mit 6 x 230-g-Gläsern
Einführung:	National ab Mitte Februar 2018 (SB-Warenhäuser, Verbraucher-Supermärkte)
Werbliche Unterstützung:	Außenwerbung, Anzeigen, Internet, Verkostungen, Zweitplatzierungs-Displays, PR und Social Media (u.a. facebook, Blogger Relations)

Wie kommt Deutschland zu so viel GLÜCK?

1888 hatte Friedrich Göbber die Idee, seinen Mitmenschen den Tag mit leckeren Aufstrichen zu versüßen. Und wegen dieser außergewöhnlich guten Idee ist auch heute noch die Privatmarmeladerie nach ihm benannt. Bei der Privatmarmeladerie Friedrich Göbber hört Glück deswegen auch nicht beim Aufstrich auf den Brötchen auf. Mit viel Liebe, Sorgfalt und höchster Hingabe kreieren sie das, wonach wir alle suchen: pures Glück. Das Familienunternehmen aus Eystrup in Niedersachsen produziert seit vier Generationen hochwertige Fruchtaufstriche und Fruchtprodukte. Anfang 2017 überraschte die Privatmarmeladerie Deutschland erstmals mit GLÜCK im Glas. Und das gleich in acht fruchtigen Sorten. Seitdem schenkt GLÜCK Familien und Freunden kleine Auszeiten im Alltag, die glücklich machen.

GLÜCK – jetzt ist es passiert! Weitere Informationen auf mein-glueck.de

Über die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber:

Die Macher des Glücks: Auf ausgewählte, hochwertige Produkte der Marke GLÜCK hat sich die auf den Gründer des Unternehmens zurückzuführende Privatmarmeladerie Friedrich Göbber spezialisiert. Hier werden mit besonderen Rezepturen außergewöhnliche Produktlinien kreiert und mit hoher Sorgfalt in speziellen Verfahren gefertigt, die für höchste Reinheit und außergewöhnlichen Geschmack Sorge tragen. Die Privatmarmeladerie Friedrich Göbber ist Teil der Göbber-Gruppe: Das Familienunternehmen in vierter Generation zählt zu den führenden Produzenten von Konfitüren, Fruchtzubereitungen, Fruchtsirupen und Honig in Deutschland.

Weitere Informationen zum Unternehmen unter mein-glueck.de bzw. goebber.de

Druckfähiges Bildmaterial: <https://goebber.de/unternehmensgruppe/presse/>

Abdruck honorarfrei (alle Fotocredits: Privatmarmeladerie Friedrich Göbber)

Kontakt:

FLUENT AG, Kerstin Altmann, Herrengaben 31, 20459 Hamburg
Telefon: +49 40 22 63 68 211, E-Mail: kerstin.altmann@fluent.ag

Privatmarmeladerie Friedrich Göbber GmbH, Anita Gemballa, Fruchttallee 1, 27324 Eystrup
Telefon: +49 4254-37 538, E-Mail: anita.gemballa@goebber.de