

Neue Cross-Promotion von Darbo und Käserei Champignon: Gratiszugabe an der Käsetheke

Walluf, September 2014. Darbo geht von September bis Dezember diesen Jahres eine köstliche Kooperation mit der Käserei Champignon aus dem Allgäu ein.



In diesem Aktionszeitraum haben die Konsumenten an den Käsetheken die Gelegenheit, bei dem Kauf eines Produktes der Käserei Champignon (200 g Rougette / Cambozola Classic oder 150 g Montagnolo / Grand Noir von Cambozola) ein Probierglas (28 g) der Darbo Konfitüre Rosenmarille gratis mitzunehmen und zu Hause das wunderbare Duett Konfitüre und Käse zu probieren. Damit wollen beide Spezialitätenanbieter ihre starken Kompetenzen nutzen und an den Erfolg der vorausgegangenen Kooperationen anknüpfen.

Begleitet wird die Promotion-Aktion von einem Rezeptheft, das mit vier köstlichen Rezepten und appetitlichen Rezeptbildern zur Käse-Konfitüren-Kombination anregt. Ein Thekenaufsteller und Werbung – auch in Form von Postern – runden die impulsstarke POS-Ausstattung ab.

Die fruchtige Darbo Rosenmarillen-Konfitüre und die cremigen Weichkäsespezialitäten der Käserei Champignon ergänzen sich perfekt. Die würzig-fruchtige Kombination aus Rosenmarillen und den vielfältigen Charakteren der Weichkäse-Spezialitäten der Käserei Champignon wertet nicht nur ein Käsebrötchen auf, sie bildet auch den vorzüglichen Abschluss eines Menüs, veredelt ein Picknick in der Natur oder bietet sich als delikate Zwischenmahlzeit zu einem guten Glas Wein an.



Darbo Konfitüren werden auf Grundlage eines alten Familienrezepts hergestellt. Damals wie heute werden nur hochwertige Früchte auf schonende Art und Weise erwärmt und gerührt. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten.

Seit über 100 Jahren ist die Käserei Champignon dem echten, reinen Käsegeschmack verpflichtet. Das Erfolgskonzept hinter den starken Marken des Unternehmens sind beste Allgäuer Milch und ein perfektes Zusammenspiel von Tradition und Innovation. Mit bewährten Rezepturen, neuen Ideen und modernsten Produktionsverfahren kreieren die Käsemeister vielfältige Weichkäsespezialitäten, die Genuss zum Erlebnis machen.

Ziel der Promotion-Aktion der beiden Traditionshäuser Darbo und Käserei Champignon ist es, die Kaufbereitschaft bei langjährigen Kunden nachhaltig zu erhöhen, durch Neukunden den Absatz zu steigern und somit auch die Markenbekanntheit beider Spezialitätenanbieter zu stärken. Auch soll die Cross-Promotion den Weg für zukünftige besondere Platzierungen von Darbo bereiten.

Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit über 130 Jahren und ist noch heute ein Familienbetrieb. Das Erfolgsgeheimnis liegt damals wie heute in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Frucht-Gelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Produkte von Darbo werden in Deutschland exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im gut sortierten Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und in Feinkostgeschäften erhältlich.

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 9681247 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden?

Im neuen 4PR Consulting Newsroom finden Sie Presstexte, Rezepte und druckfähiges Bildmaterial unserer Kunden – und das rund um die Uhr. Sie erreichen den 4PR Newsroom unter <http://newsroom.4prconsulting.de>.

