

PRESSE-INFORMATION

Naturreine Neuigkeiten aus Tirol: Der beliebte Klassiker Pfirsich ist ab Mai als Konfitüre „Feiner Pfirsich“ in Darbo-Qualität erhältlich!

Walluf, April 2016. Schon seit jeher träumte der Pfirsich davon, in die Range der Darbo-Konfitüren aufgenommen zu werden. Jetzt ist es endlich so weit: Ab Mai 2016 ist die köstliche Frucht im 450-g-Glas im Konfitürenregal erhältlich. In die Naturrein-Sorte „Feiner Pfirsich“ kommen nur vollreife Pfirsiche zum Einsatz, welche durch ihren süß-harmonischen Geschmack bestechen. Ein Traum zum Frühstück oder zum Dessert.

Eine Tiroler Naturschönheit zum Vernaschen

Für die neue Sorte „Feiner Pfirsich“ werden nur vollreife Pfirsiche verwendet. Durch die schonende Zubereitung bleibt außerdem der typische Pfirsichgeschmack bestens erhalten. Und durch einen Fruchtanteil von 50 Prozent bietet die fruchtige Konfitüre ein vollmundiges Erlebnis.

Genießt man die Darbo-Naturreinsorte „Feiner Pfirsich“ als Brotaufstrich, zu Joghurt oder der Lieblings-Süßspeise, werden Träume – vielleicht auch von Tirol – wahr.



Naturreine Neuigkeit sorgt ab Mai im Konfitürenregal für Impulse

Für den Handel bedeutet die neue Variante einen On-top-Umsatz im Bereich der Darbo-Range Naturrein und die Belegung des gesamten Darbo-Sortiments. Der Händler kann mit der köstlichen Neueinführung zudem den Bedürfnissen der Verbraucher nach neuen Geschmacksrichtungen erfolgreich nachkommen. In jedem Fall setzt der Handel mit Darbo auf ein wachsendes Unternehmen mit steigender Markenbeliebtheit. Im vergangenen Jahr verzeichnete Darbo in Deutschland in diesem Marktsegment ein Umsatzplus von 26,1 %* im Vergleich zum Vorjahr.

Die Darbo-Naturrein-Konfitüre „Feiner Pfirsich“ ist ab Mai im Konfitürenregal ab einem UVP von 2,79 € im 450-g-Glas erhältlich.

*Quelle: AC Nielsen Deutschland, Konfitüre, LEH+DM o. Aldi, Lidl, Norma, 2015, exkl. KW53

Logistische Daten Darbo Naturrein Pfirsich 450 g		
	Warengruppe/Sortiment	Konfitüre
	Produkt	Darbo Naturrein Pfirsich 450 g
	Artikelnummer	118200410
	EAN KE	9001432045042
	KE/VE	6 x 450 g
	EAN VE	9004132093586
	Maße KE in mm	75 x 75 x 113 (L x B x H)
	Gewicht VE brutto	3.950 g
	Maße VE in mm	225 x 150 x 113 mm (L x B x H)
	VE pro Palette	161
Nährwerte Darbo Naturrein Pfirsich Im Durchschnitt pro 100 g		
	kJ	955
	kcal	225
	Fett	0 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
	Kohlenhydrate	55 g
	davon Zucker	55 g
	Eiweiß	0,5 g
	Salz	0,02 g

Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit mehr als 130 Jahren und ist bis heute im Familienbesitz. Das Erfolgsgeheimnis liegt seit jeher in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Zutaten. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Fruchtgelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Endverbraucherprodukte 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.

Die 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 Klingenberg 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>.

