

PRESSEINFORMATION

Neuigkeiten aus der ANKER-Osterbackstube:

Goldpinze, Dinkelpinze und Nusskranz

- ANKER setzt mit seinem Ostersortiment auf Tradition und Innovation: die klassische Goldpinze, die innovative Dinkelpinze und der traditionelle Nusskranz
- Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Produktinnovation Dinkelpinze
- Ab Ende Februar 2012 in allen ANKER-Filialen und im LEH erhältlich

Wien, 10. Februar 2012. Die ANKER-Osterbackstube läuft bereits auf Hochtouren. Mit den drei Produkten Goldpinze, Dinkelpinze und Nusskranz sorgt ANKER 2012 für Vielfalt am Ostertisch und setzt im LEH erste Schritte in die neue Markenwelt. Mit der Produktinnovation Dinkelpinze spricht ANKER all diejenigen an, die Abwechslung lieben sowie auch Menschen mit Weizenunverträglichkeiten.

2011 hat ANKER sich anlässlich seines 120 Jahr Jubiläums strategisch völlig neu aufgestellt. Die langjährige Unternehmenstradition soll in Verbindung mit Innovation und Modernität in der gesamten Markenwelt spürbar sein. Mit dem Ostersortiment 2012 präsentiert sich ANKER damit neben den ANKER-Filialen erstmals auch im LEH. Handwerklichkeit steht hier absolut im Vordergrund, sie wird durch den handwerklichen und hochwertigen Charakter der Produkte widergespiegelt. Jedes einzelne Produkt hat eine eigene individuelle Verpackungslösung bekommen, die einzeln einerseits einen hohen Wiedererkennungswert hat, aber gesamt auch klar als Produktfamilie wahrnehmbar ist.

Im neuen, erweiterten Sortiment ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben der Goldpinze als Klassiker unter den Osterprodukten und dem geschmackvollen traditionellen Nusskranz gibt es heuer eine absolute Produktinnovation von ANKER – die Dinkelpinze.

Alle Produkte sind ab Ende Februar 2012 in allen ANKER-Filialen und im LEH erhältlich.

| Goldpinze | Dinkelpinze mit Rosinen | Nusskranz |
|--|--|---|
|  |  |  |
| <p>Der ANKER-Klassiker im traditionellen 3er Schnitt ist das wohl ursprünglichste Ostergebäck. Diese Mehlspeise gehört auf jeden Ostertisch.</p> | <p><u>Die</u> Produktinnovation für Menschen mit Weizenunverträglichkeiten: klassische Form mit Rosinen, traditioneller Schnitt und doch neu durch die innovative Herstellung frei von Weizen.</p> | <p>Der traditionelle Hefering mit Nussfülle und gehackten Mandeln bestreut ist auch als Osternest bestens geeignet.</p> |

Pressefotos finden Sie unter www.ankerbrot.at/presse/pressefotos.

Rückfragehinweis:

Doris Mülleder
Ankerbrot AG, Public Relations
Tel.: +43 (1) 60123-341
muelleder@ankerbrot.at