



Da bin ich mir sicher.



Die neue Art zu würzen: Mit den neuen BIO-Flüssig-Kräutern von HOFER

Unter „WHAT´S NEXT“ finden Kundinnen und Kunden bei HOFER laufend coole Trends und Produktinnovationen zum HOFER Preis. Auch jetzt bietet der Diskonter eine besonders praktische Produktidee: Flüssige Kräuter in BIO-Qualität verfeinern ab 3. April die Speisen der HOFER Kundinnen und Kunden.

(Sattledt, 31. März 2021; HOFER) Bärlauch, Rosmarin, Basilikum oder Thymian: Sie alle verfeinern selbstgekochte Speisen und verleihen ihnen den letzten geschmackvollen Schliff. Doch leider kommt es nicht allzu selten vor, dass sich genau die Kräuter, die dem Gericht das gewisse Etwas verleihen, nicht im Gewürzregal befinden. Zudem ist das Geschmackserlebnis bei frischen Kräutern noch größer, was wiederum einer gewissen Planung beim Einkaufen bedarf. Unter „WHAT´S NEXT“ bietet HOFER nun die perfekte Alternative: Flüssige BIO-Kräuter - Die neue Art Speisen zu würzen. Die flüssigen Kräuter im Glas sind jederzeit einsatzbereit und das ganz ohne Waschen, Schälen oder Schnippeln. Der große Vorteil der flüssigen Kräuter liegt in der längeren Haltbarkeit und zudem sind sie frischer und geschmackvoller als getrocknete Kräuter. Kundinnen und Kunden finden ab 3. April sieben verschiedene Kräuter unter anderem Knoblauch, Chili, Ingwer und Rosmarin in den HOFER Regalen. Die flüssige Innovation kommt in der 40 ml Flasche und ist für 1,99 Euro zu haben. Das Produkt kommt aus Dänemark und wird bereits seit 2017 von Northern Greens produziert. Die beiden Freunde Michael und Troels stellen ihre Produktinnovation in BIO-Qualität in ihrer Heimat in Dänemark her. HOFER bietet den beiden nun auch eine Bühne in Österreich und revolutioniert damit das Würzen in den heimischen Küchen.

WHAT´S NEXT - Neues und Nices

Neue Artikel, coole Designs, smarte Verpackungen - Unter „WHAT´S NEXT“ bringt HOFER monatlich innovative Produkte aus dem Food- und Nonfood-Bereich in die Regale. Das können Artikel in neuen Marktsegmenten sein oder - breiter gedacht - originelle Lösungen für vorhandene Kundenbedürfnisse. Außerdem lässt sich auch eine verbesserte Version eines bestehenden Produkts, eine neue Verpackungsmöglichkeit oder ein optimiertes Design als Innovation bezeichnen, sofern dadurch ein erkennbarer Mehrwert oder Zusatznutzen generiert wird. HOFER bietet somit Jungunternehmen eine Plattform für kreative Ideen und einen Zugang zu einem großen Vertriebskanal. Zusätzlich erhalten auch bestehende Lieferanten, die ein neues Produkt kreieren, eine entsprechende Bühne dafür.

Produktinformationen im Überblick

- **BIO-Flüssige Kräuter:** 40 ml, Knoblauch, Chili, Bärlauch, Rosmarin, Ingwer, Basilikum oder Thymian, um 1,99 Euro per Stück

Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit mehr als 530 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.500 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award



Da bin ich mir sicher.



ausgezeichnet. 2018 feierte der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Mit den neuen „WHAT'S NEXT“ BIO-Flüssigen Kräutern revolutioniert HOFER ab 3. April das Würzen in der eigenen Küche.

Fotocredit

HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.