

PRESSEMITTEILUNG

Erfrischend neu: Ricola Gletscherminze

Natürlich und rein wie ein Gletscher: Ricola Gletscherminze ist die frischeste Entdeckung des Winters. Mit dem neuen Kräuterbonbon im praktischen Böxli bringt Ricola ab Januar 2015 echte Chrüterkraft kombiniert mit der natürlichen Frische des Alpengletschers ins Bonbonregal.

Laufen bei Basel, 16. Januar 2015 – Ricola Gletscherminze vereint die bewährte Ricola 13-Kräutermischung mit frischer Pfefferminze und verspricht ein intensives Minze-Geschmackserlebnis. Die neue Geschmacksrichtung entfaltet stark erfrischende Noten und besticht durch eine sanfte Betonung der Pfefferminze, angereichert mit einem Hauch Menthol. Ricola Gletscherminze befreit die Atemwege und verführt gleichzeitig durch ein natürliches Geschmackserlebnis, das durch die beliebte 13-Kräutermischung inspiriert ist.

Der transparente, smaragdgrüne Farbton des Bonbons spiegelt die Reinheit und Frische der Alpengletscher wider und erinnert an den natürlichen Ursprung der Pfefferminze. Wie bei allen ihren Bonbons legt Ricola großen Wert auf einen naturgemäßen Anbau der Kräuter. Die Pfefferminze für Ricola Gletscherminze gedeiht auf dem fruchtbaren Boden einer Gletschermoräne in den Schweizer Alpen und wird exklusiv von einer einzigen Kräuterbauernfamilie angebaut. Pfefferminze enthält ätherisches Menthol-Öl und wird aufgrund ihrer beruhigenden und kühlenden Wirkung seit jeher gerne bei Erkältungen, Schnupfen und Heiserkeit eingesetzt. Ricola Gletscherminze ist damit der perfekte Begleiter durch die kalte Jahreszeit und sorgt jederzeit für einen lang anhaltenden Genuss.

Ricola Gletscherminze ist zuckerfrei und in der wiederverschließbaren Pocket-Box ebenso erhältlich, wie im klassischen Beutel. Dank des handlichen Formats passt das Böxli in jede Handtasche und ist besonders praktisch für unterwegs – die natürliche Frische der Alpengletscher zum Mitnehmen!

Ricola Kurzportrait

Die Ricola AG ist einer der modernsten und innovativsten Bonbonhersteller der Welt. Das Unternehmen exportiert Kräuterspezialitäten in mehr als 50 Länder und ist bekannt für Schweizer Qualität. 1930 gegründet, mit Firmensitz in Laufen bei Basel sowie Tochterfirmen in Europa, Asien und den USA, produziert Ricola mittlerweile gegen 60 Sorten Kräuterbonbons und Teespezialitäten. Ende 2013 betrug der Umsatz der Gruppe 313 Millionen Schweizer Franken.

Das Familienunternehmen gilt in der Schweiz als Pionier in Sachen Kräuteraanbau und legt größten Wert auf ausgewählte Standorte und kontrolliert umweltschonenden Anbau ohne Einsatz von Pestiziden und Herbiziden. Ricola hat mit über 100 Bauern aus dem Schweizer Berggebiet fixe Abnahmeverträge geschlossen.

Die Ricola AG bekennt sich zu einer wirtschaftlich, sozial und ökologisch nachhaltigen Unternehmensführung und ist für rund 400 Mitarbeitende ein verantwortungsbewusster Arbeitgeber. Die Verbindung der traditionellen Werte eines Familienunternehmens mit Qualitätsbewusstsein und Innovationsfreude macht den Erfolg des Schweizer Top-Brands aus.

PRESSEMITTEILUNG

Pressekontakt

Ricola

Hrvoje Tkalcec

Baselstrasse 31

4242 Laufen

Tel.: +41 (0)61 765 43 47

hrvoje.tkalcec@ricola.com