



PRESSEINFORMATION

Die Innovation im Salzregal: Bad Reichenhaller führt erstmalig ein Salz mit dem Zusatz Selen ein

Bad Reichenhall, im April 2023 | Der Marktführer im deutschen Speisesalzmarkt bleibt seiner Vorreiterrolle bei der Anreicherung von Salz treu und bringt ein Produkt mit Jod und Selen auf den Markt. Mit dem neuen „AlpenJodSalz + Selen“ setzt Bad Reichenhaller auf die stetig wachsende Zielgruppe der Flexitarier, Vegetarier und Veganer.

Tierische Lebensmittel wie z.B. Fleisch sind reich an dem lebensnotwendigen Spurenelement Selen. Doch immer mehr Menschen verzichten ganz oder teilweise auf Fleisch und andere tierische Produkte und gehören damit zur Risikogruppe für eine unzureichende Selenversorgung. Die Produktinnovation „AlpenJodSalz + Selen“ ermöglicht allen, die sich verstärkt pflanzlich ernähren, einen einfachen und unkomplizierten Beitrag zur Basisversorgung mit den essenziellen Mikronährstoffen Jod und Selen – durch bewusstes Salzen beim alltäglichen Kochen und Würzen.

„Die Traditionsmarke Bad Reichenhaller hat langjährige Salzkompetenz und Erfahrung in der Anreicherung von Speisesalz. Wir waren die ersten, die auf dem deutschen Markt Jodsalz eingeführt haben und übernehmen auch jetzt wieder die Innovationsführerschaft. Wir haben viel Fachwissen und Zeit in die Produktentwicklung investiert und sind jetzt sehr stolz, mit der Marke Bad Reichenhaller wieder eine echte Innovation am Start zu haben, die es dem Verbraucher ermöglicht, sich beim Kochen und Würzen gut mit Jod und Selen zu versorgen“, erklärt Vera Menikheim, Marketingleiterin der Südwestdeutsche Salzwerke AG.

Die Markteinführung wird durch eine 360-Grad-Mediaoffensive begleitet. In einer Aufklärungskampagne, die in Kooperation mit renommierten Ernährungsexpertinnen stattfindet, informiert Bad Reichenhaller ausführlich über die Funktion und

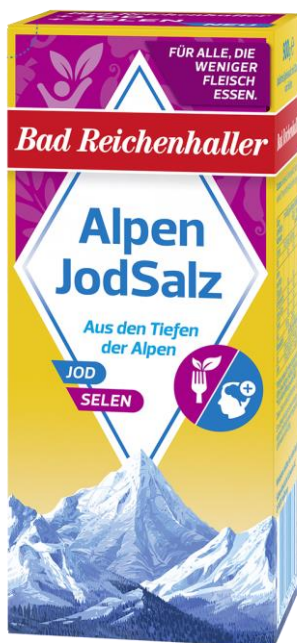


Bad Reichenhaller

Notwendigkeit von Selen, da das Spurenelement, anders als Jod, in der Bevölkerung noch weitgehend unbekannt ist. In Form einer Advertorial-Kampagne in einschlägigen Fachmagazinen und Verbandszeitschriften für Ernährungsfachkräfte werden zunächst gezielt Professionals angesprochen und mit wissenschaftlich fundierter Expertise zu Selen ausgestattet. Das Kommunikationspaket beinhaltet zudem einen 25-sekündigen TV-Spot, der im September in den öffentlich-rechtlichen Sendern ARD und ZDF ausgestrahlt und von einer POS-Plakatkampagne flankiert wird. Parallel zu einer starken Aktivierung über die Bad Reichenhaller Social Media Kanäle unterstützen zahlreiche Content Creatorinnen über ihre Blogs und Podcasts die Wissensvermittlung rund um das Neuprodukt.

Die Erstauslieferung startet im April 2023. Neben dem 24er-Tray ist das Produkt auch in einem aufmerksamkeitsstarken Zweitplatzierungs-Display mit 216 Paketen erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung für das 500 Gramm Paket liegt bei 1,29 Euro.

Bildmaterial:



**500 Gramm Paket
Bad Reichenhaller AlpenJodSalz +Selen**



**Zweitplatzierung 216er-Display
Bad Reichenhaller AlpenJodSalz +Selen**



Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Pressekontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de