

HIRZ und LC1: Tschüss Kristallzucker – hallo Geschmack!



Zürich, 22. August 2018 – HIRZ, LC1 und die Yogurt Community kommen dem ambitionierten Ziel «Fruchtjoghurts mit 20 Prozent weniger Kristallzucker bis Ende 2020» immer näher! Die rund fünfzig Testerinnen und Tester der 2015 ins Leben gerufenen Yogurt Community haben in der jüngsten Degustationsrunde erneut HIRZ und LC1 Fruchtjoghurts mit aktueller Rezeptur, geringer Zuckerreduktion und starker Zuckerreduktion degustiert und beurteilt. Mit ihrer geschmackvollen Arbeit hat die Yogurt Community dazu beigetragen, dass Fruchtjoghurts von HIRZ und LC1 bereits heute über 150 Tonnen weniger Kristallzucker enthalten.

www.yogurt-community.ch

Fruchtig statt zuckrig!

Fruchtjoghurts, die fantastisch fruchtig schmecken, aber weniger Kristallzucker enthalten – auf dieses Ziel arbeiten HIRZ und LC1 seit mehreren Jahren intensiv hin. Sie erhalten dabei Unterstützung von der 2015 gegründeten Yogurt Community. Die Community umfasst fünfzig Joghurt-Liebhaberinnen und -Liebhaber, die sich als Testerinnen und Tester für neue Rezepturen zur Verfügung stellen. Die Yogurt-Community-Members erhalten dreimal jährlich neutral verpackte Joghurtproben zugestellt, degustieren diese sorgfältig und geben auf dem Online-Portal www.yogurt-community.ch ihr Feedback. Bewertet werden jeweils zwei Farblinien mit je drei Fruchtjoghurts mit unterschiedlichem Kristallzuckergehalt: aktuelle Rezeptur, leicht kristallzuckerreduziert und stark kristallzuckerreduziert.

Neuste Testresultate bestätigen Trend

Die soeben bekannt gewordenen Resultate der 10. Degustationsrunde bestätigen zwei Trends, die sich bereits in den letzten Durchgängen herauskristallisiert haben und aktuell auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten an Wichtigkeit gewinnen. Nummer eins: Kristallzuckerreduzierte Fruchtjoghurt-Rezepturen kommen immer besser an und die Nachfrage steigt. Nummer zwei: Die fünfzig Testpersonen entwickeln ein zunehmend feineres Sensorium für den Kristallzuckergehalt eines Fruchtjoghurts und schmeckten die Unterschiede zwischen den einzelnen Rezepturen. Bei «HIRZ Birchermüesli» kam die Rezeptur mit geringer Zuckerreduktion am besten an. Bei «HIRZ Zuger Chriesi» kürte die Yogurt Community sogar klar die Rezeptur mit der starken Zuckerreduktion zum Sieger.



Versprochen ist versprochen: 20 Prozent weniger Kristallzucker bis Ende 2020

Die über mehrere Jahre von den gleichen Personen eingeholten Feedbacks geben den Produktentwicklern von HIRZ und LC1 wertvolle Hinweise. Sie zeigen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten graduell und sorgfältig an kristallzuckerreduzierte Produkte herangeführt werden müssen. Eine abrupte Umstellung der Rezepturen führt nicht zum Erfolg. HIRZ und LC1 werden weiter engagiert und systematisch auf das Ziel «Fruchtjoghurts mit 20 Prozent weniger Kristallzucker bis Ende 2020» hinarbeiten. Obwohl die Anpassungen der Rezepturen immer anspruchsvoller werden, damit ein grossartiges Geschmackserlebnis resultiert, soll bis Ende 2020 der Kristallzuckergehalt in allen Fruchtjoghurts von HIRZ und LC1 um insgesamt 20 Prozent reduziert werden (ausgehend von den Rezepturen 2013). Und zwar so, dass die Fruchtjoghurts weiterhin gleich fein schmecken wie heute.

Über HIRZ

HIRZ ist eine führende Schweizer Traditionsmarke, die sich durch Innovation und stetige Weiterentwicklung seit mehr als 145 Jahren auszeichnet. Der Grundstein dafür wurde 1869 gelegt, als HIRZ die ersten Frischprodukte herstellte. Der Innovationsgeist führte unter anderem zur Herstellung des Nature-Joghurts (1932) sowie des Speisequarks (1933). In dieser Zeit entwickelte sich die Molkerei HIRZ zu einem der vielseitigsten, leistungsfähigsten privaten Molkereibetriebe. Ab 1945 stieg die Beliebtheit von Joghurts stetig und sie wurden das Aushängeschild von HIRZ. Rund 40 verschiedene Joghurtvariationen waren zu dieser Zeit erhältlich. Dank kontinuierlicher Anpassung der Produktpalette sowie technischer Neuerungen gelingt es HIRZ, sich mit seinen Produkten erfolgreich auf dem Markt zu behaupten. Den fruchtigen, authentischen HIRZ Genuss erleben Kunden heute in 33 verschiedenen Joghurtsorten, in den Hüttenkäsen sowie in vielen weiteren Produkten. www.hirz.ch

Über LC1

Bei den LC1 Produkten stehen Gesundheit und Genuss im Vordergrund, denn sie schmecken ausgezeichnet und regulieren sanft und natürlich die Verdauung. Das LC1 Sortiment umfasst Joghurts und Drinks. Ein Angebot, das verschiedene Geschmacksrichtungen und individuelle Bedürfnisse für verschiedene Konsumsituationen abdeckt mit dem Ziel, dass sich die Konsumenten rundum gut fühlen. Für die Joghurts wird ausschliesslich Schweizer Milch verwendet, die saisonalen Angebote sorgen für Abwechslung. Aber auch die Kombination aus Genuss und Gesundheit überzeugt, denn das Geschmackserlebnis und die Wirkung lassen nicht lange auf sich warten. LC1 wirkt sich effizient, präventiv und positiv auf die Verdauung aus und unterstützt den Körper im hektischen Alltag. Die sanfte, natürliche Regulierung durch das spezielle Bakterium LC1 ist wissenschaftlich bewiesen. www.lc1.ch

Weitere Informationen

Pressekontakt: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich
Tel. +41 (0)43 488 86 34, E-Mail: pr@compresso.ch