



## Neu von Niehoffs Vaihinger:

Bio Smoothies exklusiv für den  
Getränkefachgroßhandel,  
die Gastronomie und die Hotellerie.

Neu im Sortiment

**Smoothies liegen voll im Trend und sind auf Wachstumskurs.**

Auch in Deutschland erobern die Smoothies immer mehr die Gunst der Verbraucher. Im 1. Halbjahr 2008 lag ihr Absatz um 67,2 Prozent höher als im Vergleich zum 1. Halbjahr 2007 (Quelle: Nielsen Marketrack). Und dies aus einem einfachen Grund. Immer mehr Verbraucher legen großen Wert auf eine Ernährung, die nicht nur gesund ist, sondern auch noch gut schmeckt. Eine Voraussetzung, die von den Smoothies ideal erfüllt werden. Denn die Basis echter Smoothies ist das Fruchtmark oder Fruchtpüree, das aus ganzen Früchten – ohne die Schalen und die Kerne – gewonnen wird.

**Mit den neuen Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger partizipieren der Getränkeshandlung, die Hotellerie und die Gastronomie ab sofort an diesem Trend.**

Die Erfolgsstory der Smoothies, die bis jetzt im Wesentlichen auf den Lebensmitteleinzelhandel beschränkt war, findet ab sofort ihre Fortsetzung im Getränkeshandlung und bei dessen Kunden, der Gastronomie und der Hotellerie. Denn dank Niehoffs Vaihinger kommt diese Innovation auf dem Getränkemarkt jetzt auch exklusiv in diese Vertriebskanäle.

**Das exklusive Extra für Frühstücksbuffet und Minibar.**

Anspruchsvolle Hotelgäste werden es besonders begrüßen, wenn sie bereits am Frühstücksbuffet mit den wohlschmeckenden und erfrischenden Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger verwöhnt werden. Aber auch als gesunde Erfrischungspause für zwischendurch oder als kleine Stärkung sind die Bio Smoothies das exklusive Extra, das auf keiner Konferenz und in keiner Minibar fehlen darf.





### **Das exklusive Extra auf jeder anspruchsvollen Getränkekarte.**

In der Gastronomie sind es vor allem die jungen, dynamischen Gäste, die es besonders begrüßen werden, wenn ihnen die Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger auf der Getränkekarte angeboten werden. Denn gerade diese Gäste legen großen Wert auf ihre Ernährung und schätzen Smoothies als Statussymbol. Und mit den Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger liegt man auch als Gastronom voll im Trend und bietet seinen Gästen Geschmack pur.

### **Niehoffs Vaihinger Bio Smoothies sind 100 % Bio und schmecken ganz einfach smooth!**

„Apfel, Mango, Banane“ und „Apfel, Banane, Heidelbeere“ – das sind die beiden neuen Sorten Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger. Sie bieten gesunden Geschmack und unverfälschten Genuss in 100%iger-Bio-Qualität. Denn Niehoffs Vaihinger verwendet für seine Bio Smoothies nur ausgesuchte Früchte aus 100 Prozent kontrolliert biologischem Anbau. Und weil die Konsistenz der neuen Bio Smoothies so besonders fein und cremig ist – was man übrigens sofort nachvollziehen kann, wenn man sie erst einmal probiert hat – tragen die Halsetiketten als extra Auszeichnung auch den Begriff „smooth“ mit drei „o“ weil es einfach besser schmeckt.



### **Attraktiv im Glasgebinde, 9 Monate MHD, keine Kühlkette.**

Die beiden neuen Sorten Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger gibt es jeweils in der formschönen 0,2 Liter-Gastro-Flasche und in der exklusiven Niehoffs Vaihinger Ausstattung. Als weitere Besonderheit haben die neuen Bio Smoothies eine Mindesthaltbarkeit (MHD) von 9 Monaten. Und – für die Verwendung in der Gastronomie und der Hotellerie besonders entscheidend – sie brauchen außerdem auch keine Kühlkette. Nicht umsonst sind deshalb die neuen Bio Smoothies von Niehoffs Vaihinger ein ganz besonderes Extra für den Getränkefachgroßhandel sowie die anspruchsvolle Hotellerie und Gastronomie.

### **Ansprechpartner**

Philipp Rosar, tucano Vertriebs-GmbH, Bahnhofstraße 15, 73337 Bad Überkingen,  
Telefon: 0 73 31 / 20 1 319, E-Mail: philipp.rosar@tucano-saft.de