

## **McVitie's Kekse, die Nr. 1 aus England – das Original!**

**Das weltweit beliebte Gebäck der englischen Traditionsmarke McVitie's gibt es auch in Deutschland**

*Nürnberg, 01. Februar 2012* – Mancher Globetrotter, insbesondere England-Urlauber kennen sie gut: Kekse der englischen Traditionsmarke McVitie's. Unsere englischen Nachbarn lieben McVitie's. Im Vereinigten Königreich sind sie die beliebtesten Kekse und gehören zur typischen Tasse Tee, wie Big Ben zu London. Mit dem Bau der ersten Keks-Fabrik im schottischen Edinburgh begann im Jahr 1888 die Erfolgsgeschichte von McVitie's. Heute gehört die Marke zu United Biscuits, einem der größten Gebäckhersteller der Welt. Produziert wird an fünf Standorten in England. Würde man die in einem Jahr hergestellten McVitie's Kekse aneinanderlegen, könnte man die Erde viermal umrunden. Im internationalen Vergleich ist McVitie's die Nummer zwei nach Oreo. Seit Ende des Jahres 2010 gibt es auch hierzulande McVitie's und deutsche Verbraucher kommen erstmals in den Genuss des original englischen Gebäcks.

Mittlerweile wurden vier McVitie's Produkte vom Vertriebspartner Genuport im deutschen Markt eingeführt. Unter den Neueinführungen sind drei Varianten des in England meistverkauften Kekses, dem McVitie's Digestive. Die Rezeptur für die leckeren Digestive Kekse wurde bereits 1892 von dem jungen Angestellten Alexander Grant erfunden, seitdem haben sie einen weltweiten Siegszug angetreten.

### **McVitie's Digestive Original**

*McVitie's Digestive Original*, die vor 120 Jahren entwickelte Urvariante, werden aus Weizen- und Weizenvollkornmehl hergestellt, schonend gebacken und enthalten keine künstlichen Farb- und Aromastoffe. Außerdem sind die Gebäcke frei von gehärteten Pflanzenfetten. Die knusprigen Kekse schmecken köstlich und sind der perfekte Begleiter für eine gute Tasse Tee oder Kaffee. Außerdem bieten die Kekse auf Grund ihrer Rezeptur für alle, die auf eine ausgewogene Ernährung Wert legen, eine Quelle an Ballaststoffen.

### **McVitie's Digestive mit Schokolade**

McVitie's Digestive gibt es in Deutschland seit 2011 auch in einer Variante mit leckerer Milchsokolade sowie einer weiteren mit feiner Zartbitterschokolade. Wie McVitie's Digestive Original, werden die knusprig-feinen Cookies aus einer Mischung aus Weizen- und Weizenvollkornmehl hergestellt, sind aber zusätzlich halbseitig mit Schokolade überzogen – Ideal für den Genuss zwischendurch. *McVitie's Digestive Milk Chocolate* und *McVitie's Digestive Dark Chocolate* enthalten weder künstliche Aromen und Farbstoffe noch gehärtete Fette.

### **McVitie's HobNobs**

Wer Haferflocken liebt wird auch *McVitie's HobNobs* lieben. Die 1985 erstmalig in England eingeführten Kekse, passen perfekt zur Tasse Tee oder Kaffee und sind mittlerweile auf der ganzen Welt beliebt. Die außergewöhnlichen Kekse aus Haferflocken (38 %) und Weizenvollkornmehl sind reich an Ballaststoffen und enthalten wenig gesättigte Fettsäuren – dank der Verwendung von Sonnenblumenöl. Sie enthalten keine künstlichen Aromen oder Farbstoffe und keine gehärteten Fette. Hobnobs ist purer Knusperspaß für die ganze Familie.

Jährlich werden rund 2 Milliarden McVitie's Kekse produziert und in mehr als hundert Ländern weltweit verkauft – wie beispielsweise in Italien, in Griechenland, in Frankreich, in den USA, in Saudi Arabien, Australien und in Indien. Für Deutschland ist vorgesehen, durch den kontinuierlichen Launch weiterer McVitie's Produktlinien und Geschmacksvarianten das Sortiment weiter auszubauen. Der Markenaufbau in Deutschland wird 2012 durch vielfältige Aktionen am POS, PR-Maßnahmen sowie Aktivitäten in Sozialen Netzwerken wie facebook unterstützt.

Weitere Infos im Internet unter: [www.mcvities.com](http://www.mcvities.com)

### **Pressekontakt**

United Biscuits  
Anja Schmeling  
Stirnerstraße 42  
90425 Nürnberg  
Fon: 49 911 37530-60  
Fax: 49 911 37530-61  
[schmelia@biscuits.com](mailto:schmelia@biscuits.com)  
[www.delacre.de](http://www.delacre.de)

UTZ pr GmbH  
Oliver Utz  
Seehofstraße 13  
60594 Frankfurt am Main  
Fon: 49 69 68977759-0  
Fax: 49 69 68977759-19  
[o.utz@utz-pr.de](mailto:o.utz@utz-pr.de)  
[www.utz-pr.de](http://www.utz-pr.de)