



PRESSEINFORMATION

Fruchtige News bei Yakult: Yakult Plus Pfirsich erobert die Kühlregale

Neuss, 13. August 2024 – Fruchtige News bei Yakult! Ab September bekommt Yakult Plus einen neuen fruchtig-frischen Pfirsichgeschmack. Die Neuheit Yakult Plus Pfirsich erobert ab Herbst im passenden orangefarbenen Look die Kühlregale im Handel und verlängert mit seinem fruchtig-frischen Aroma den Sommer. Trotz Neuerung bleiben alle bewährten Benefits: mindestens 20 Milliarden aktive *L. casei* Shirota Bakterien, die die Anzahl der guten Bakterien im Darm erhöhen, sowie als Extra Vitamin C und Ballaststoffe.

Die Neuheit im Kühlregal: Yakult Plus Pfirsich

Kuchen, Marmelade, Chutney – Pfirsich ist nicht nur vielseitig einsetzbar, sondern auch besonders beliebt. Das ergab eine von Yakult durchgeführte Verbraucherstudie. Der Gedanke an fruchtig-frischen Pfirsich regt den Appetit an und erinnert an lange warme Sommertage. Diese positive Assoziation möchte das Unternehmen Yakult nutzen und ersetzt das bestehende Yakult Plus durch das fruchtige Yakult Plus Pfirsich. Die neue Variante des beliebten fermentierten Magermilchgetränks aus Japan kommt erstmals ab September 2024 in die Kühlregale vieler Supermärkte¹. Auch die Verpackung wird entsprechend der veränderten Geschmacksrichtung aufgefrischt. Der neue Look von Yakult Plus mit auffallender Kappe und Banderole in kräftigem Orange lädt nun noch mehr zum Zugreifen und Genießen ein.

Frisches Äußeres, fruchtig-vertrautes Inneres

Yakult Plus Pfirsich punktet mit neuem Geschmack und Look, aber auch mit den bewährten Benefits: Jedes Fläschchen Yakult enthält mindestens 20 Milliarden aktive *L. casei* Shirota Bakterien, einen einzigartigen Bakterienstamm, von dem wissenschaftlich erwiesen ist, dass er den Darm lebend erreicht. Dort trägt er dazu bei, die Anzahl der guten Bakterien im Darm zu erhöhen. Außerdem ist Yakult Plus reich an Vitamin C für das Immunsystem und enthält zusätzlich Ballaststoffe. Vitamin C trägt zur normalen Funktion des Immunsystems sowie zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei. Mit beiden Komponenten passt es perfekt zu einer ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise. Die neue Yakult Variante enthält im Vergleich zu Yakult Original 70 % weniger Zucker und 33 % weniger Kalorien und ist perfekt für den täglichen Genuss sowie einen fruchtig-frischen Start in den Tag.

¹ Yakult Plus ist erhältlich im Kühlregal bei den Milchprodukten vieler Supermärkte, z. B. bei Rewe, Edeka inkl. Marktkauf, Hit, Globus, Kaufland oder Familia.

Yakult

Bildmaterial:



Bildunterschrift: Yakult Plus Pfirsich im neuen orangefarbenen Look

Dateiname: Pressefoto_Yakult Plus Pfirsich_Verpackung.jpg (977 KB)

Quellenangabe Foto: Yakult Deutschland GmbH

Nutzung: Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH.



Bildunterschrift: Neu: Yakult Plus Pfirsich

Dateiname: Pressefoto_Yakult Plus Pfirsich.jpg (1.174 KB)

Quellenangabe Foto: Yakult Deutschland GmbH

Nutzung: Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH.



Bildunterschrift: Fruchtig-frischer Start in den Tag mit Yakult Plus Pfirsich

Dateiname: Pressefoto_Yakult Plus Pfirsich_Frau.jpg (2.033 KB)

Quellenangabe Foto: Yakult Deutschland GmbH

Nutzung: Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH.

Über das Unternehmen Yakult

Der japanische Wissenschaftler Dr. Minoru Shirota forschte Anfang des letzten Jahrhunderts an der japanischen Universität Kyoto über die Wirkung der Darmbakterien auf die Gesundheit. Im Jahr 1930 gelang es ihm, ein Milchsäurebakterium mit einzigartigen Eigenschaften zu selektieren und zu kultivieren: *L. casei* Shirota. Das Besondere an diesen Shirota Bakterien ist, dass sie lebend den Darm erreichen, da sie besonders widerstandsfähig gegenüber Magen- und Gallensäuren sind, und dort die Anzahl guter Bakterien erhöhen.

Dr. Minoru Shirota gründete sowohl das Unternehmen Yakult als auch ein eigenes Forschungsinstitut, das Yakult Central Institute in Tokio. Bis heute erforschen dort Wissenschaftler/-innen den Stamm *L. casei* Shirota und die Darmmikrobiota. Im Jahr 2005 wurde das erste europäische Yakult Forschungsinstitut im belgischen Gent eröffnet.

Weitere Informationen unter: www.yakult.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

Yakult Deutschland GmbH, Astrid Heißler, Forumstraße 2, 41468 Neuss, Tel. 02131 34 16 24, pr@yakult.de.

Sie finden uns auch auf [LinkedIn](#), [Facebook](#), [Instagram](#) und [YouTube](#).