

Pural

Marken – Relaunch 2024



Unsere Marke Pural

Schon immer wird mit Pural beste Qualität zu fairen Preisen verbunden. Alle Produkte in Bio-Qualität, viele davon auch vegan oder glutenfrei, sorgen für den täglichen Bedarf oder den Snack zwischendurch für leckeren, lebensfrohen Genuss à la française! Egal, ob knusprige Backwaren, Apéritifs mit salzigen oder süßen Snacks, Aufstriche bis hin zu Nudelwaren, – im Pural-Angebot ist für jeden Geschmack und jede Gelegenheit etwas dabei.

Weniger ist mehr !

Auch die Verpackung bekam im Sinne der Nachhaltigkeit eine Überarbeitung. Es wird in vielen Fällen dünnere Folie verwendet und auf einen zusätzlichen Sortiereinsatz verzichtet. Allein bei den Crusty-Knäckebrotten konnte so 30% Plastik-Folie eingespart werden.

- Mehrere Produkte in Großpackungen
- minus 30% Fett in den Kartoffelchips
- minus 30% Zucker in den Riegeln



GESCHICHTE

Die Idee ist französisch und startete 1907 im Herzen von Paris

Aus Liebe zu seinem Beruf beginnt Bäckermeister Arnold Roth mitten in Paris mit der Herstellung von gesunden, vollwertigen und vegetarischen Produkten, die es nirgends sonst in Frankreich zu kaufen gibt. Die Geschichte des Unternehmens ist geprägt von Pioniergeist, Mut, Innovationskraft und vielen Herausforderungen dies und jenseits des Rheins.

Choc'O and Cream Parfait

Zubereitung:

1. Pural Choc' O Lait in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz oder einem Standmixer zu feinen Krümeln verarbeiten.
2. Schlagsahne steifschlagen und dabei Zucker und Vanille dazugeben. Anschließend die Mascarpone vorsichtig unterheben.
3. Einen Teil der Kekskrümel sowie Zimt unterrühren
4. Anschließend im Wechsel Kekskrümel und Creme in kleinen Gläsern schichten

Zutaten:

- 150 g Pural Choc' O Lait (EAN 3184340000603)
- 1 Becher Schlagsahne
- 200 g Mascarpone
- 1 Päckchen Pural Vanillezucker (EAN 3184340000801)
- 50 g Zucker
- eine Prise Zimt



MARKENRELAUNCH

Neue Tonalität, Optik und Design

202 Produkte haben nun eine **gemeinsame Optik**: Ein Farbkonzept mit Wischtechnik. Die neue Gestaltung signalisiert einerseits **Leichtigkeit**, wird aber andererseits der **Hochwertigkeit** des Inhalts gerecht. Es sind „einfache“ Produkte, die den Alltag „versüßen“, gemacht für Situationen, in denen man **das Leben besonders genießen will**: Mit Freunden naschen, beim Apéro knabbern oder beim Kindergeburtstag snacken.

Bildsprache verstärkt Lust auf Bio

Die Marke zeigt ein neues Gesicht und setzt mit einer **neuen Bildsprache** auf mehr Emotionalität in der Kommunikation. Um möglichst nah an den Bedürfnissen der Verbraucher*innen zu sein, wurde für das Foto-Shooting eine junge Mutter mit Kindern gewählt.

Jedes Foto enthält eine inhaltliche Botschaft, die nicht nur für Bio-Genuss fasziniert und begeistert, sondern in der sich der Betrachter*in auch wiederfindet: Eine Mutter bzw. eine Frau, die die Pural-Produkte kennt, mit ihnen vielleicht groß geworden ist und sie schätzt. **Aus dieser Gewissheit heraus wählt sie die Produkte, die allen guttun, schmecken und happy machen.**





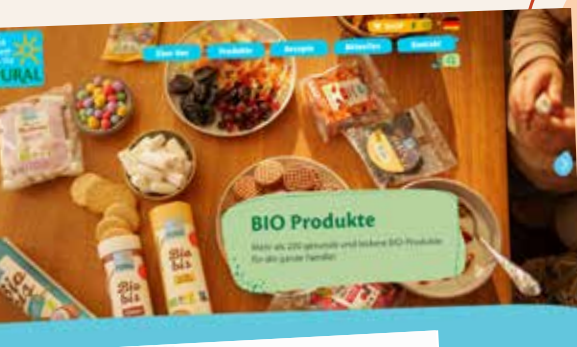
NEUER LOOK, NEUE REZEPTUR

Biobis – der vegane Doppelkeks jetzt palmölfrei und Fairtrade

Zeitgleich mit dem Markenrelaunch wurde in einem aufwändigen Entwicklungsprozess die Rezeptur unseres veganen Topsellers überarbeitet. Es ist gelungen! Noch schokoladiger! Choco und Bourbon-Vanille (Weizen) sowie Choco (Dinkel) – gibt es jetzt palmölfrei und Fairtrade-zertifiziert. Von Kakao, Rohrzucker und Vanilleschote aus Fairtrade bis hin zum 100 Prozent biologischen Keks, lassen sich die Lieferketten transparent zurückverfolgen. Produziert werden Biobis-Kekse ohne Emulgatoren mit ausgewählten Rezepturen aus ballaststoffreichem Dinkelvollkornmehl.



Entsprechend der neuen attraktiven und farbenfrohen Charta



Wir gehen neue Wege – digitale Kommunikation und neue Projekte

- **Neue Webseite:** Der neu entwickelte Auftritt der Kampagnenbotschaft zeigt sich auch in der neu gestalteten Webseite www.pural.bio Erstmals mit vielen Rezepten zum Nachkochen und Nachbacken. Vegan und vegetarisch sowie glutenfrei. Eine Fundgrube für französische wie deutsche Pural-Fans gleichermaßen.
- Das **neue Design** zeigt sich auch auf allen unseren Kommunikationstools, PET-Tragetaschen, das neue Display oder sogar unsere LKWs.
- Dazu kommen unsere **Social Media-Kanäle:** Neue Produkte, tolle Mood-Bilder, viele neue Rezepte und Gewinnspiele.



NEUHEITEN

Projekte 2025

In 2024 haben wir **mehrere Rezepturen optimiert**, zum Beispiel bei Biobis oder Crac'O choc Puffreis. Wir haben **Verpackungen verbessert**, und auch **viele neue Artikel auf den Markt gebracht**: demeter Dinkelbaguette zum Aufbacken, Kartoffel-Chips Paprika, Dinkelperlen mit Vollkornmehl, 3 neue Fruchtgummis, neue Choc'Croc mit Karamell ...

Auch für 2025 haben wir uns wieder viel vorgenommen: Erweiterung unseres glutenfreien Angebots - Zum Beispiel werden wir ab Februar **glutenfreie Mini-Cracker** anbieten und ab Mai **neue glutenfreie Bretzeln**. Dazu werden in den nächsten Monaten weitere Neuheiten in unseren Kernbereichen, salzige Snacks, Süßigkeiten und Brote eingeführt.



Seit 10 Jahren sind die Pural-Produkte mit „Meilleur Produit Bio“ in Frankreich ausgezeichnet

Unser deutsch-französisches Team



Ulrike Claus
Geschäftsleitung



Ziad Chahrouri
Leitung Beschaffung
und Vermarktung



Charles-Henry Debal
Teamleitung



Eléonore Martin
Produktmanagement



Linda Woerner
Produktmanagement



Sofie Schindler
Produktmanagement



Amélie Suss
Vertrieb



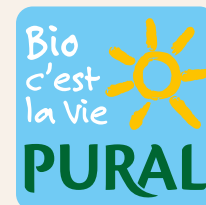
Annika Schmidt
Disposition



Miriam Drescher
Grafik



Sylvia Kuhry
Kommunikation



Wir sind für sie da:

Pur Aliment • 9 place Kléber
67000 Strasbourg

www.pural.bio
info@pural.bio