

Stellungnahme Cremissimo vom 19.04.2024

Unsere Fragen:

- Wird die Sorte „Schokoladen Traum“ künftig noch produziert oder wurde sie durch die Sorte „Schokolade“ ersetzt?
- Warum haben Sie die Rezeptur von 70% Schokoladenanteil in den Schokostückchen zu 50 % geändert?
- Warum haben Sie die Füllmenge vom Schokoladeneis von 900 ml auf 825 ml reduziert?
- Warum wurde bei Bourbon Vanille Vegan die Füllmenge von 900 ml auf 825 ml reduziert?
- Der Preis ist im Handel gleichgeblieben. Warum soll der Verbraucher künftig für weniger Eis das gleiche bezahlen?
- Warum werden im Handel Sorten mit gleicher Packungsgröße aber weniger Inhalt - wie beispielsweise Schokolade mit 825 ml - zum gleichen Preis angeboten wie Sorten mit mehr Inhalt, wie zum Beispiel Peanut Banana mit 850 ml oder Bourbon Vanille mit 900 ml?
- Gab es bisher eine 900 ml Packung Bourbon Vanille oder nur die 1300 ml Familienpackung?
- Wird die 1300 ml Packung Bourbon Vanille künftig noch produziert oder wurde sie durch die neue 900-ml-Packung ersetzt?
- Warum gibt es bei Cremissimo mit 50% vergleichsweise viel Lufteinschlag?

Stellungnahme des Herstellers:

Wir arbeiten ständig daran, unsere Produkte weiterzuentwickeln und die Qualität zu verbessern. So haben wir in 2024 einige Veränderungen und Produktverbesserungen vorgenommen:

- In fast allen Sorten haben wir den Anteil an Sauce und Stückchen erhöht, um unseren Verbrauchern noch mehr Genuss auf jedem Löffel zu ermöglichen.
- Einer unserer Topseller Schokolade vereint seit 2024 das Beste aus unseren zwei vorherigen Schoko-Produkten: Schokoladen Traum und Schokoheld. So besteht das Produkt nun aus zwei cremigen Eissorten mit intensiver Schokoladensauce und dunklen Schokostückchen sowohl in dem Eis als auch als Topping.
- Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsmaßnahmen wurden alle Schokostückchen in unseren Cremissimo Produkten auf Rainforest Alliance-zertifizierten Kakao umgestellt. Unsere Produkte mit 70 Prozent Kakao in den Stückchen enthielten

keinen RFA Kakao, sodass wir uns hier mit einem Anteil von 50% Kakao für Qualität und Nachhaltigkeit entschieden haben.

- Durch eine verbesserte Abfüllung und die höher gezogenen, ikonischen Cremissimo-Tupfen kann die Sauce an der Seite des Produktes herunterlaufen. Das sieht nicht nur schön aus, sondern gewährleistet auch eine verbesserte Verteilung der Sauce in der Wanne und Genuss auf jedem Löffel. Dafür wird mehr Platz in der Verpackung benötigt, weshalb etwas weniger Eis eingefüllt werden kann. Hier die Verpackungsgröße nicht zu ändern, hat den Vorteil, Ressourcen zu schonen und Produktionsprozesse in den Werken nicht anpassen zu müssen.

Neben der verbesserten Abfüllung führen all diese Produktverbesserungen zu einem Mehrkostenaufwand und damit zu einer Reduzierung der Füllmengen von 900ml auf 825ml. Auf der Rückseite der Verpackungen weisen wir neben der Gewichtsangabe auch das Volumen in Millilitern deutlich aus. Aufgrund des gänzlich überarbeiteten Verpackungsdesigns ist sofort erkennbar, dass es sich um die neuen, verbesserten Cremissimo-Produkte handelt. Details zu den Produktverbesserungen geben wir zudem auf der Rückseite der Verpackung bekannt und informieren auf der Cremissimo Webpage über die Volumenreduktion.

Das Produkt Cremissimo Bourbon Vanille wird es auch weiterhin mehrmals im Jahr als 1300ml Familiengröße geben. Um aber auch den Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten nach einem alltagstauglicheren Format gerecht zu werden, bieten wir ab diesem Jahr diese beliebte Sorte auch in 900ml an.

Alle neuen und überarbeiteten Produkte fließen seit Februar 2024 in die Handelsmärkte ein. Deshalb kann es vorkommen, dass noch vereinzelt unterschiedliche Packungen im Regal zu finden sind. Bitte beachten Sie, dass die Preishoheit beim Handel liegt.