



PRESSEINFORMATION

NEU: Trink Cacao von Manner

Genuss seit 1898 – Neu interpretiert 2018

Wien (OTS) - Manner erweitert sein Sortiment mit dem Manner Trink Cacao um ein kultiges Heiss-/Kaltgetränk. Bereits 1898 war der Trink Cacao mit der besonderen Schreibweise mit „C“ ein Klassiker in der Produktpalette, 2018 erlebt der Cacao ein Revival. FAIRTRADE zertifiziert, vegan und in kalter und heißer Milch löslich – der Manner Trink Cacao wurde den modernen Bedürfnissen angepasst.

„Chocolade für alle“ war bereits im Jahr 1890 die Vision von Firmengründer Josef Manner. Sein Wunsch war, das damalige Luxusgut Schokolade in bester Qualität zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Bereits damals wurde die Manner Chocolate von der Bohne weg in der hauseigenen Rösterei in Wien hergestellt. Im Jahr 1898 wurde im Hause Manner erstmals Cacao hergestellt und verkauft. Anno dazumal wurde er sowohl als reines Cacao Pulver, als auch als Mischung aus Cacao und Zucker angeboten. Er war bei Wanderungen mit im Gepäck, am Frühstückstisch zu finden und schon damals bei Touristen beliebt als Mitbringsl für zu Hause.

„Die Begleitung von Manner durch den Tag“ ist der Wunsch zahlreicher Manner Konsumenten. Das Erfüllen der Kundenwünsche war bereits Josef Manner ein Herzensanliegen. Auch heute lebt das Unternehmen ebendiese Werte und bringt aus diesem Grund im Jahr 2018 den Manner Trink Cacao wieder zurück. Der Manner Trink Cacao kommt damals wie heute mit nur zwei Zutaten aus: 25% reiner Cacao aus eigener Röstung und Zucker.

Sowohl die Farbkombination der Verpackung: Rot - in Anlehnung an die rote Nostalgiedose des damaligen Cacaos - und Rosa - die allseits bekannte Manner Farbe - als auch die einzigartige Schreibweise des Cacaos mit „C“ statt „K“ erinnern an die Wurzeln des Produkts.

Aufgrund der Beschaffenheit des Cacao-Pulvers ist der Manner Trink Cacao in warmer, aber auch in kalter Milch oder Milchersatz perfekt löslich. Den Nachhaltigkeitsbestrebungen von Manner entsprechend ist der

JOSEF MANNER & COMP. AG · A-1171 Wien · Wilhelminenstraße 6 · Telefon: +43 (01) 48822-0 · Telefax: +43 (01) 486 21 55
Werk Wolkersdorf · A-2120 Wolkersdorf · Johann Galler-Straße 9 · Telefon: +43 (02245) 4050-0 · Telefax: +43 (02245) 4050-6114
Handelsgericht Wien · FN 40643 w · UID: ATU14390602 · EORI-Nr.: ATEOS1000000331 · DVR: 0029041 · ARA-Lizenz-Nr. 106 · www.manner.com



ILDEFONSO®



Manner Trink Cacao FAIRTRADE zertifiziert, kommt darüber hinaus ohne Zusatzstoffe aus und ist vegan.

Der unvergleichliche Geschmack entsteht bereits bei der Produktion, denn der Cacao für das Trinkerlebnis wird von der Bohne weg in der hauseigenen Rösterei im Herzen Wiens in Hernals hergestellt.

Rückfragen & Kontakt:

Josef Manner & Comp. AG

Mag. Karin Steinhart MAS

Pressesprecherin

067682923650

k.steinhart@manner.com

Unternehmensdaten: Die 1890 gegründete Josef Manner & Comp. AG ist als Spezialist für Waffeln, Dragees und Schaumwaren die Nummer 1 am österreichischen Schnittenmarkt und die Nummer 2 am gesamten österreichischen Süßwarenmarkt. 2017 erzielte der österreichische Traditionsbetrieb einen Rekordumsatz von Mio. 203,5 EUR. Die Zentrale befindet sich in Wien, die Produktion findet ausschließlich in Österreich statt. Zur Manner Familie gehören neben den berühmten Manner Neapolitaner Schnitten mit Haselnusscreme unter anderem auch die Marken Casali mit den beliebten Rum-Kokos Kugeln und Schoko-Bananen und Napoli mit dem Klassiker Dragee Keksi sowie die beliebten Mozartkugeln von Victor Schmidt und Ildefonso. Manner Produkte werden weltweit in ca. 50 Ländern vertrieben, eigene Vertriebsbüros sind in Deutschland, Tschechien und Slowenien aktiv. Wie kein anderes österreichisches Unternehmen vereint Manner Wiener Tradition mit modernem Image. Manner mag man eben!

Josef Manner & Comp. AG

Wilhelminenstraße 6

A - 1170 Wien

www.manner.com