

# PATACLETTE®



PATACLETTE IM NEUEN GEWAND

---

---

# PATACLETTE®

Pataclette® ist ein beliebtes Produkt, von dem in der Schweiz und im Ausland bereits über 7 Millionen Stück verkauft wurden. Es ist bei Manor, Migros, Coop, in Schweizer Botschaften, bei den grössten Schweizer Distributoren, im Hotellerie/Gastro-Markt sowie an vielen anderen Orten erhältlich.

Mit der neuen Generation von Pataclette® beginnt ein neues Kapitel der Erfolgsgeschichte. Die neue, noch raffiniertere Version behält die DNA des ursprünglichen Produkts bei.





# PATACLETTE®

## PRODUKTPRÄSENTATION

Die Pataclette® ist eine gewagte, neue Kombination aus Käse und Kartoffeln, die die traditionelle Schweizer Küche revolutioniert.

Diese kulinarische Innovation verwandelt klassische Zutaten in ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das lange in Erinnerung bleibt.

Entdecken Sie wie die Pataclette® unseren typischen Gerichten einen Hauch von Innovation und Kreativität verleiht.



# PATACLETTE®

## DAS PRODUKT

Die Pataclette® hat die Form einer halben Kartoffel, die aus gepresster Rösti besteht und ist mit einer geheimen Auswahl an Schweizer Käsesorten gefüllt.

Sie ist ein einfach zuzubereitendes, geselliges Amuse-Bouche, das aus ausgewählten Produkten von Schweizer Qualitätsbauern hergestellt wird. Jede Pataclette® enthält 10 Gramm Kartoffeln und 10 Gramm Käse.

Zum Verzehr die tiefgefrorene Pataclette® einfach im Ofen bei 220 °C 10 Minuten lang backen. So erhält man eine perfekte knusprige Textur aussen und eine zart schmelzende Konsistenz innen. Guten Appetit!



# PATACLETTE®

## DIE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

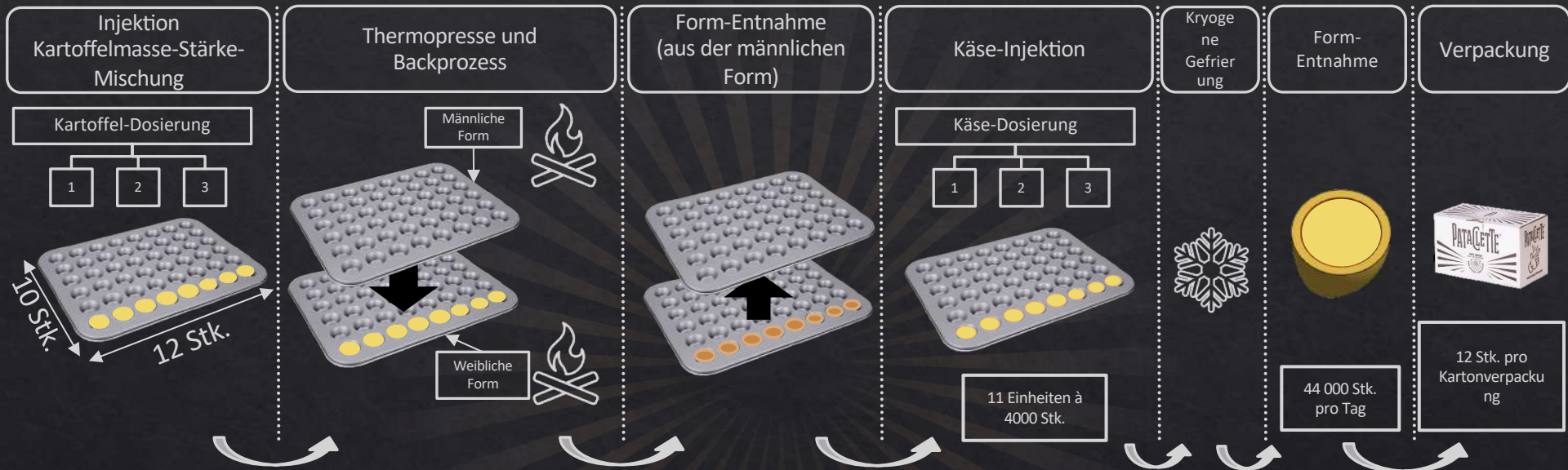
Die Pataclette® zeichnet sich durch ihr innovatives Herstellungsverfahren aus, das Technologie und kulinarisches Know-how vereint. Dank fortschrittlicher Press- und Fülltechniken wird jedes Rösti-Körbchen sorgfältig zubereitet, um eine knusprige und optimale Textur zu gewährleisten.

Die geheime Rezeptur aus Schweizer Käse, die in Zusammenarbeit mit Lebensmittel-Experten entwickelt wurde, verleiht der Pataclette® darüber hinaus ihren einzigartigen, zart schmelzenden Charakter.

Durch die Kombination von technischer Innovation und gastronomischer Exzellenz bietet die Pataclette® ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis, das Tradition, Kreativität und Originalität in sich vereint.



# NEUER PROZESS



# PATACLETTE®

## DIE PRODUKTVORTEILE

1. Besser als Aperitifhäppchen geeignet: 10 g Käse und 10 g Rösti
2. Schmackhafter und raffinierter: aussen knusprig und innen zart schmelzend, mit goldbrauner Rösti und cremigem Käse
3. Schalenlos und standardisiert für eine ganzjährige gleichbleibende Qualität
4. Einzigartige Form die ein müheloses Servieren ermöglicht
5. Bessere Ausgewogenheit zwischen Kartoffel und Käse
6. Einfacher zu verkaufen: entsteht nur aus einer hochwertigen Käsemischung, zu 100 % aus der Schweiz stammt
7. 100 % natürliches Produkt aus lokal produzierten Schweizer Kartoffeln
8. Für Vegetarier geeignet
9. Praktisch und einfach zuzubereiten: Direkt aus dem Gefrierschrank für 10 Minuten bei 220 °C in den Ofen (bisher 15 Minuten). Alternativ können sie auch 3 Minuten bei 170 °C in der Fritteuse oder 8 Minuten bei 200 °C im Air Fryer zubereitet werden.
10. Sehr leicht zu essen, für Kinder und ältere Menschen geeignet
11. Einzigartiges Produkt, das aufgrund seines Herstellungsverfahrens unkopierbar ist (im Gegensatz zur ursprünglichen Pataclette)

# PATACLETTE®

## DIE VORTEILE

1. Attraktiverer Kaufpreis für Handel und Endverbraucher
2. Schnellere Zubereitung: 10 Minuten bei 220 °C statt wie bisher 15 Minuten
3. Das Verpackungsformat ist besser an die heutigen Konsumgewohnheiten angepasst: wiederverschliessbarer Doypack mit 12 Stück für maximale Frische
4. Dank der Rösti ist es für den Schweizer Markt geeignet, vor allem für die Deutschschweiz und das Ausland
5. Produktpositionierung auf Basis einer umfassenden Marktstudie
6. Aufgrund der geringeren Produktgrösse ist es als echter Aperitif-Snack für den Retail- und Hotellerie-/Gastronomie-Markt geeignet.
7. Langes Mindesthaltbarkeitsdatum dank Tiefkühlung bei -30 °C



# PATACLETTE®

## ZUSAMMENGEFASST

**Ohne Haut**

**+ schneller  
zubereitet  
und  
knuspriger**

**Immer zu  
100%  
Schweizerisch**

**Mit perfekter  
Käsemischung**

**+ schmackhafter  
+ raffinierter**

**+ praktischer  
+ für alle  
bekömmlicher**

**Perfektes  
Gleichgewicht  
von Käse und  
Kartoffel**



# PATACLETTE®

## DER ZIELMARKT

Die Pataclette® erfüllt ein spezifisches Bedürfnis des Zielmarkts, indem sie ein authentisches und innovatives kulinarisches Erlebnis bietet. Dieses ermöglicht den Kund:innen, die Aromen der Schweizer Gastronomie neu zu entdecken. Durch die Verschmelzung der traditionsreichen Gerichte Raclette und Rösti mit einem modernen und praktischen Ansatz verkörpert die Pataclette® den Geschmack und die Essenz der Schweizer Küche auf zugängliche und gesellige Weise.

Das Ziel ist es, innerhalb von fünf Jahren zum neuen Schweizer Snack im In- und Ausland zu werden. Die Pataclette® entspricht der steigenden Nachfrage nationaler und internationaler Verbraucher:innen nach Authentizität und Originalität. Das Produkt soll zum Inbegriff eines Schweizer Snacks und zum Symbol für kulinarische Exzellenz aus der Schweiz werden, die bei Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern in aller Munde ist.



# PATACLETTE®

## MARKETINGSTRATEGIE / PRODUKTLANCIERUNG



### **Ziel:**

Die Pataclette® als Referenzprodukt in allen Köpfen verankern.

### **Strategie:**

Den Namen und somit das Produkt zum Star aller Kommunikationsmassnahmen machen.

### **Kampagnenclaim:**

Das Kult-Häppchen

### **Kommunikationsmittel:**

Degustationen an den Verkaufspunkten im Laden, digitale Kampagne (Werbung und Display), soziale Netzwerke, Influencer-Marketing, PR-Massnahmen.

# PATACLETTE®



**PATACLETTE®**  
LA BOUCHÉE DÉJÀ CULTE



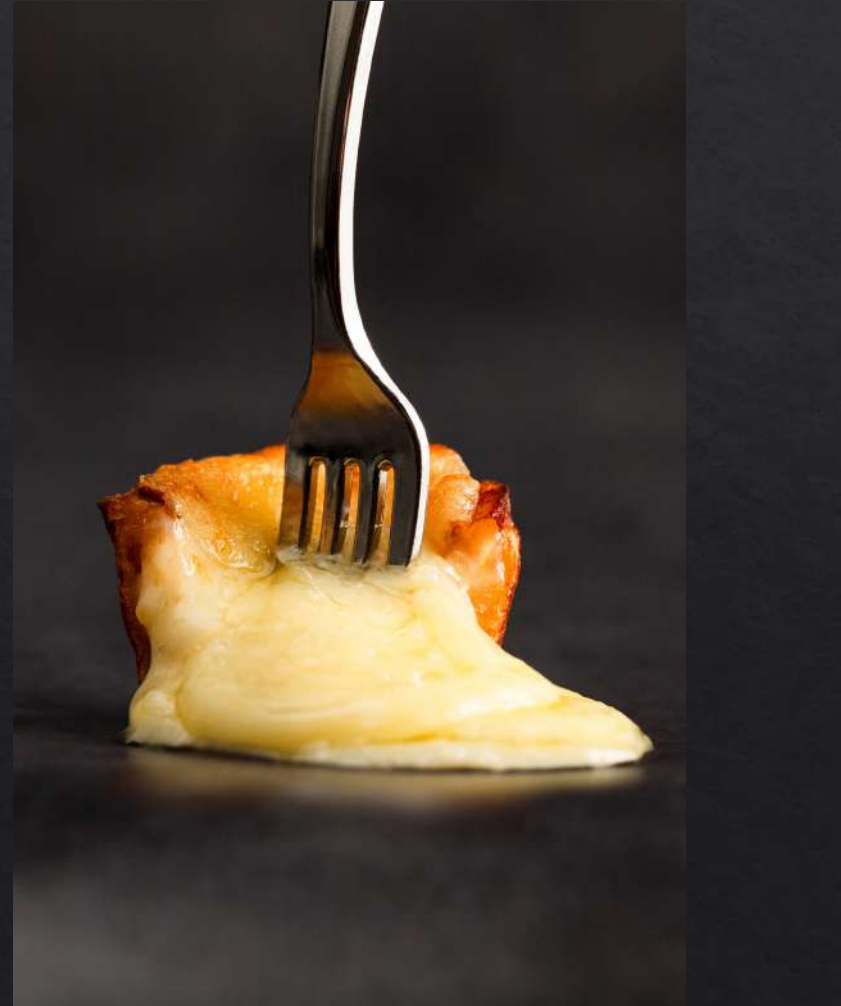
LA BOUCHÉE SUISSE AU FROMAGE  
[pataclette.ch](http://pataclette.ch)

**PATACLETTE®**

LA BOUCHÉE DÉJÀ CULTE



LA BOUCHÉE SUISSE AU FROMAGE  
[pataclette.ch](http://pataclette.ch)



# PATACLETTE®

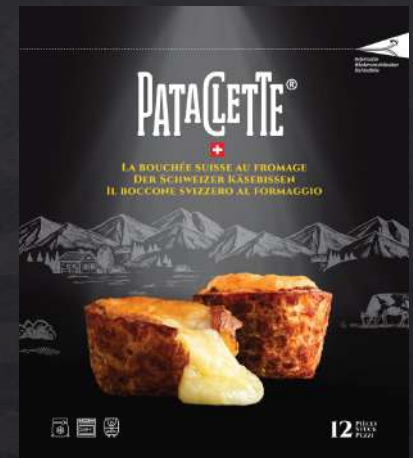
## VERPACKUNG UND MATERIAL

### EINZELHANDEL:

- 12 Stück Pataclette® pro Beutel
- Frische und wiederverschliessbare Doypack-Verpackung
- Masse: 21 cm hoch und 18 cm breit

### HOTELLERIE/GASTRONOMIE:

- Karton mit 100 Stück Pataclette®
- Kartonmasse: 14,3 cm x 26,3 cm x 15,8 cm



# PATACLETTE®

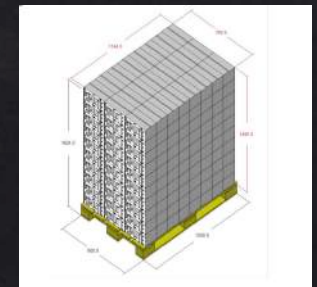
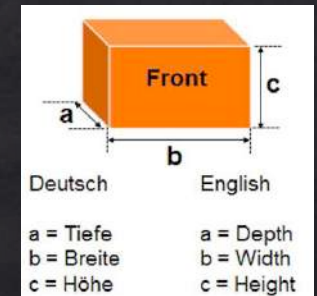
## PALETTIERUNG FÜR EINZELHANDEL UND HOTELLERIE/GASTRONOMIE SCHWEIZER MARKT

### EINZELHANDEL:

- 18 Beutel pro Karton
- Kartonabmessungen: 300 mm (a) x 300 mm (b) x 200 mm (c)
- Anzahl Kartons pro Palette: 80/Palette
- Anzahl Stück pro Palette: 17'280/Palette
- Anzahl Beutel pro Palette: 1'440/Palette

### HOTELLERIE/GASTRONOMIE:

- Karton mit 100 Stück Pataclette®
- Kartonabmessungen: 143 mm (a) x 263 mm (b) x 158 mm (c)
- Anzahl Kartons pro Palette: 240/Palette
- Anzahl Stück pro Palette: 24'000/Palette

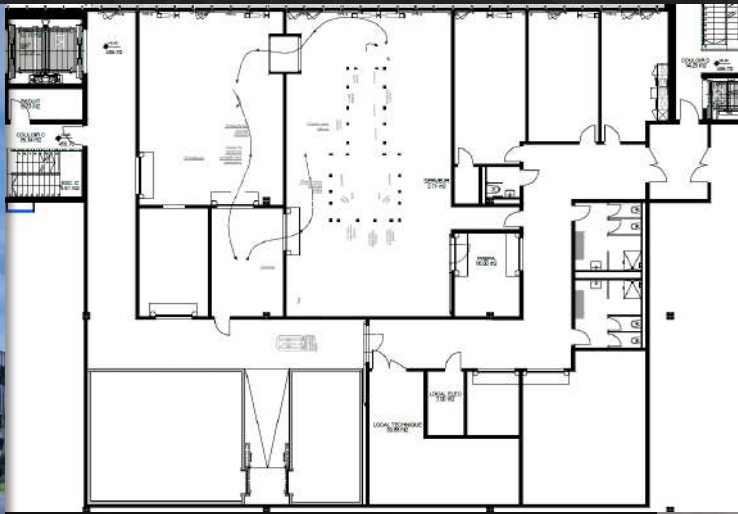


*Europalettenformat: 800 x 1200 x 144 mm*

# PATACLETTE®

## NEUE PRODUKTIONSSTÄTTE

Unsere brandneue, 900 m<sup>2</sup> grosse Fabrik in Eclépens im Kanton Waadt erfüllt höchste Anforderungen in Bezug auf Zertifizierungen und Produktionstechniken.





PATALETTE®