

Rotbäckchen®



Presseinformation

Mit Rotbäckchen den Muttertag feiern

Mit passenden Geschenk-Säften und kreativen Gutschein-Bastelideen will die Familienmarke dabei helfen, den Tag der Mamas zu verschönern

Unkel/Köln, April 2024. Der zweite Sonntag eines jeden Jahres ist ein ganz besonderer Tag, denn er gehört ganz den Mamis und widmet ihnen ein großes Danke für alles, was sie leisten und auf sich nehmen müssen. Bereits seit über 100 Jahren wird er gefeiert und soll unsere Mütter nicht nur ehren, sondern ihnen mit einer kleinen Freude auch etwas von ihrer Fürsorge und Wertschätzung zurückgeben. Ob ein kleiner Blumenstrauß auf dem Frühstückstisch oder ein selbst gebackener Kuchen – mit vielen Kleinigkeiten lässt sich eine Freude bereiten.

Die Familienmarke Rotbäckchen, die seit Generationen dafür steht, das Beste weiterzugeben und an die Liebsten zu denken, hat deshalb zum Muttertag 2024 kreative Ideen aufbereitet: Auf der Homepage www.rotbaeckchen.de gibt es unter der Rubrik Familienleben und dem Reiter Freizeitspaß die Unterseite „Gutschein Muttertag“ zu finden. Hier werden je nach Alter der Kinder verschiedenste Inspirationen gegeben, wie man mit Selbstgebasteltem oder kleinen Geschenken Danke sagen kann. Auch gibt es eine Gutschein-Vorlage zum Ausdrucken, mit der das eigene kleine Geschenk verschönert werden kann. Insbesondere die Rotbäckchen Minis, also 125 ml-Braunglasfläschchen mit den allseits bekannten Sorten wie „Immunstark“ oder „Morgenstark“ sind ein beliebtes Geschenk, denn mit ihnen kann man der eigenen Mama ganz leicht zeigen, dass an sie gedacht wird. Wer also noch eine Idee für den diesjährigen Muttertag sucht, kann sich jederzeit bei Rotbäckchen inspirieren lassen und passende Geschenkideen finden.

Über Rotbäckchen

Rotbäckchen ist eine der wenigen Marken, die über Jahrzehnte hinweg geblieben ist, was sie immer war – ein Gütesiegel für gesunde Ernährung. Generationen von Familien vertrauen auf den Saft mit der magischen Originalformel. Das Geheimnis der magischen Formel von Rotbäckchen liegt in der ausgewogenen

Rotbäckchen®



Komposition der verschiedenen Zutaten. Alle Rotbäckchen-Produkte werden mit Liebe und Sorgfalt hergestellt. Rohstoffe von höchster Qualität werden naturbelassen und besonders schonend verarbeitet.