**Winterlicher Bonbongenuss zum Lutschen oder Trinken**

**Die Bonbonspezialisten von Em-eukal® haben für die**

**kalte Jahreszeit ein impulsstarkes Genusstrio kreiert**

**Adelsdorf, 19. September 2023** –Vor 100 Jahren kreierte der Apo­theker und Medizinalrat Dr. Carl Soldan das erste Em-eukal Bonbon. Und empfahl das Bonbon entweder zu lutschen oder heiß als wohltu­endes Getränk zu genießen. Gesagt, getan. Ein Familienunternehmen, ein Wort: Für die diesjährige kalte Saison haben die Bonbonspezialis­ten von Dr. C. SOLDAN ein winterliches Em-eukal Genusstrio gezau­bert – hergestellt mit sorgsam ausgewählten Zutaten in gewohnter Premiumqualität. Zur Auswahl stehen die Varianten Em-eukal Süßer Bratapfel, Winterpunsch und Pflaume-Zimt. Die Bonbons, nur echt mit der Fahne, überraschen den Gaumen als Lutscherlebnis oder aufgelöst – mit einem Schuss Saft und Gewürzen verfeinert – als Heiß­getränk. Erhältlich ist die Em-eukal Winteredition ab Oktober, solange der Vorrat reicht. Ein aufmerksamkeitsstarkes Display sorgt für Kauf­im­pulse zur rechten Zeit.

**Em-eukal Winteredition: süße Frucht trifft auf feine Gewürznote**

Süßer Bratapfel schmeckt nicht nur frisch aus dem Ofen, auch als Bon­bon ist es ein Highlight: Em-eukal Süßer Bratapfel kombiniert eine fruchtige Süße mit winterlichen Gewürzen, darunter ein Hauch von Zimt. Wer auf dem Weihnachtsmarkt gerne Winterpunsch trinkt, kann diesen Geschmack nun auch unterwegs oder zuhause genießen. Eine fruchtig-leckere Kombination aus Heidelbeer-, Kirsch- und Orangen­saftkonzentrat trifft auf eine harmonisch abgestimmte Gewürzkombi­nation. Die Em-eukal Winteredition rundet die seit Jahren besonders beliebte Sorte Pflaume-Zimt ab: Jedes Bonbon wartet umgerechnet mit einem Anteil von acht Prozent Pflaumensaft auf und verwöhnt obendrein mit einer perfekten Prise Zimt.

**Winterlicher Em-eukal Trinkgenuss ist einfach zubereitet**

Wer Em-eukal nicht nur lutschen, sondern auch als winterlichen Trink­genuss erleben möchte, findet die Zubereitung auf der Beutelrück­seite: einfach ein bis zwei Bonbons in eine Tasse geben, mit 200 ml kochendem Wasser übergießen, acht bis zehn Minuten warten und dabei gelegentlich umrühren. Wer mag, kann den Em-eukal Trinkge­nuss noch mit einem Schuss Saft (Apfelsaft für Süßer Bratapfel, Oran­gensaft für Winterpunsch und Traubensaft für Pflaume-Zimt) sowie einer Zimtstange verfeinern. Fertig ist der winterliche Bonbongenuss. Weitere Informationen über das Familienunternehmen Dr. Carl SOLDAN unter soldan.com und über Em-eukal unter em-eukal.de

**Em-eukal® limitierte Winteredition auf einen Blick:**

* Em-eukal Süßer Bratapfel, Em-eukal Winterpunsch, Em-eukal Pflaume-Zimt
* Unverbindliche Preisempfehlung (UVP): 2,59 €\*

\* Die endgültige Preisstellung obliegt dem Handel

**Über Dr. C. SOLDAN**

Premiumbonbons, die Wohlbefinden fördern – dafür steht das Familienunternehmen Dr. C. SOLDAN GmbH. Seit über 120 Jahren kreieren die Bonbonspezialisten Produkte mit hochwertigen, natürlichen Zutaten: ob Em-eukal, Kinder Em-eukal, Rheila, Krügerol oder Original BÄRENGARTEN. Noch heute ist Dr. C. SOLDAN in Familienbe­sitz. Seit 2005 verantwortet in vierter Generation Perry Soldan die Geschäfte. Das Unternehmen ist seit über 90 Jahren Partner der Apotheken, Drogerien und des Fach­handels. Die Em-eukal Premiumbonbons gibt es seit 2008 zusätzlich im Lebensmittel­einzelhandel. Das Unternehmen verzeichnete im letzten Geschäftsjahr 63,7 Milli­onen Euro Umsatz und beschäftigt derzeit rund 230 Mitarbeitende. 2018 übernahm Dr. C. SOLDAN die Laetitia Naturprodukte Vertriebs GmbH, die nun unter Dr. C. SOL­DAN Natur- und Gesundheitsprodukte GmbH firmiert. Weitere Informationen über das Familienunternehmen unter soldan.com

Ursula Wegerich, Dipl. Kauffrau, Dr. C. SOLDAN GmbH, September 2023

2.321 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Weitere Informationen für die Presse bei:

uschi vogg\_PR, Uschi Ahlborn

c/o Obere Mühle Wertach, 87497 Wertach

fon: +49 89 20 20 86 97-1, mail: [uahlborn@uvpr.de](mailto:uahlborn@uvpr.de)