



Innen luftig, außen knusprig: Die neuen Dr. Karg's Crispies

Schwabach, Mai 2025: Das neue Highlight im Snack-Regal! Dr. Karg's präsentiert das neue, innovative Produktkonzept *Dr. Karg's Crispies* mit jeder Menge intensivem, natürlichem Geschmack, knusperleichter Textur, einer Extraportion Protein und einer tollen Steinofen-ähnlichen Optik.

Als Alternative zu klassischen Chips, Flips & Co begeistern die kleinen, luftig-knusprigen Dreiecke mit einer Quelle an Protein, rein natürlichen Zutaten und gleichzeitig würzigem Knabber-Geschmack. Für das knusperleichte Aussehen werden die extra dünn ausgerollten *Crispies* im Ofen gebacken, nicht frittiert. Kross und hauchdünn gebacken schaffen sie ein einzigartiges Mundgefühl.

Zwei verschiedene *Dr. Karg's Crispies* Sorten laden zum Knuspern, Snacken und Dippen ein. Der Geschmack von Sour Cream wird mit der frisch-intensiven Schnittlauchnote in den *Dr. Karg's Crispies Sour Cream & Chives* perfekt abgerundet. Mild-spicy passen die *Dr. Karg's Crispies Sweet Chili* zu jedem Snack-Anlass. On top sind die Crispies eine Quelle an Protein und machen so noch mehr Lust auf bewusstes Knabbern. Die neuen Produkte ergänzen das Dr. Karg's Knabber-Sortiment Rustinis und Cracker perfekt.

Der extern durchgeführte Marktforschungstest bestätigt das Konzept der neuen *Crispies* auf ganzer Linie. Über 80% der Teilnehmer sind von den Produkten überzeugt, auch die Geschmacksintensität kann mit 85% genau punkten und rund 80% bekunden Kaufbereitschaft.¹ Ab Juli im Lebensmittelhandel verfügbar.



¹ Quelle: m-s Teststudios, n=200, Konzepttest Dr. Karg's 2024

Pressekontakt:

Marketing extern
Annett Sachs
Khünburg 49
9620 Hermagor
Österreich

Tel.: +43 (0) 4282 2057 0
E-Mail: a.sachs@marketing-extern.com

Kontakt:

Dr. Klaus Karg GmbH & Co. KG
Alte Rother Straße 10
91126 Schwabach
Deutschland

Tel.: +49 (0) 9122 6311 0
E-Mail: presse@dr-karg.de
Internet: www.dr-karg.de