

ACTIVIA®

Activia erweitert sein Sortiment:

Cremig-milder Kefir für ein gutes Bauchgefühl¹



Frankfurt

am Main,

14.01.2026 – Activia, die Nr. 1 für die gesunde Verdauung¹², erweitert sein Sortiment: Activia kefir mild ist ab Ende Januar in zwei Sorten im deutschen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Der erste Kefir von Activia überzeugt durch seinen besonders cremig-milden Geschmack und kombiniert wertvolle Kefirkulturen mit den bewährten Activia Multibiotics-Joghurtkulturen. Activia kefir mild vereint Genuss und Funktionalität in zwei Sorten: Natur für alle, die den unverfälschten Kefir-Geschmack lieben, und Erdbeer-Geschmack für eine fruchtige Note.

Activia kefir wird durch die Fermentation von Milch mit Kefirkörnern hergestellt – einem Verbund aus Bakterien und Hefen, die insgesamt 16 Kulturenstämme umfassen. Das ist mehr als bei vielen anderen Kefirs. Die Kombination aus Kefirkulturen und den Activia Multibiotics sorgt für den einzigartigen, milden Geschmack und die Cremigkeit.

¹ Calcium trägt zu einer normalen Funktion der Verdauungsenzyme bei.

² Marktführer Funktionale Joghurts, Umsatz & Absatz, MAT Oktober 2025.



Gleichzeitig ist Kefir eine und Protein – Nährstoffe, zuverlässig begleiten.

wertvolle Quelle für Calcium die den Körper im Alltag

Ob als Start in den Morgen, nach dem Sport oder als kleine Mahlzeit zwischendurch: Activia Kefir macht es besonders einfach, täglich etwas für die gesunde Verdauung zu tun.¹ Jeder Schluck trägt zu einem angenehmen Bauchgefühl bei und unterstützt so das Wohlbefinden im Alltag.

Activia kefir mild ist ab Ende Januar in zwei Sorten im deutschen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei €1,39 für 280g.

Über Activia:

Activia bietet seit über 30 Jahren leckere fermentierte Milchprodukte an und setzt sich für eine gesunde Verdauung ein.³ Besonders macht Activia unter anderem sein Mix aus 5 Joghurtkulturen: Activia Multibiotics®. Darunter auch 4 Milliarden Bifidus Kulturen, die in großer Zahl lebend den Darm erreichen. Viele herkömmliche Joghurts haben nur 2 Joghurtkulturen, von denen nicht alle die Verdauung überleben. Der einzigartige Mix aus 5 Joghurtkulturen und 8,5 Stunden Fermentierung machen Activia zudem besonders cremig. Ab Ende Januar ist der erste Kefir von Activia erhältlich!

Weitere Informationen: www.activia.de

Pressekontakt:

Linda Schumacher

Danone Deutschland GmbH

Telefon: +49 (0) 162 245 9284

E-Mail: linda.schumacher@danone.com

³ Activia enthält Calcium, das zur normalen Funktion von Verdauungsenzymen beiträgt.