



COMUNICADO DE IMPRENSA

Sintra, março 2021

DELUXE E FAVORINA REGRESSAM AO LIDL PARA O AJUDAR A CELEBRAR UMA PÁSCOA MAIS CONSCIENTE

Com uma forte preocupação com a sustentabilidade, o Lidl aposta num sortido completo, diferenciador e que satisfaça as necessidades dos seus clientes, com a máxima qualidade ao melhor preço. Numa época onde o chocolate é 'estrela', a insígnia reforça que todo o chocolate das suas marcas próprias é de origem sustentável, bem como outros produtos imperdíveis.

Com a aproximação da Páscoa, regressam as gamas exclusivas Deluxe e Favorina, de máxima qualidade ao melhor preço, através de uma oferta completa, deliciosa e com uma preocupação sustentável, através de mais de 200 produtos, para diferentes orçamentos. Num contexto atípico e incerto, o Lidl mantém-se comprometido a ajudar as famílias portuguesas a prepararem o seu almoço de Páscoa, garantindo tudo o que precisam para este dia, com a máxima qualidade, a preços acessíveis.

Com uma oferta variada desde chocolates, amêndoas, gomas, drageias e muito mais, num total de mais de 60 produtos, quase 30 dos quais nacionais, a gama Favorina faz as delícias dos mais gulosos, através de escolhas conscientes e socialmente responsáveis, já que todo o seu chocolate é 100% sustentável, com certificação Fairtrade, que promove melhores condições de trabalho aos produtores e às suas famílias, e a valorização e respeito pelo ambiente. Para esta Páscoa, a gama Favorina apresenta 8 novos artigos, como os Biscoitos de Manteiga (2,59€), os Ovos de Nougat (1,59€), a Caixa de Ovos (4,99€) ou o Sortido de Amêndoas e Avelãs sem Açúcar (1,99€).

E porque nem só de chocolate se celebra a Páscoa, a gama Deluxe, que disponibiliza uma oferta gourmet a preços acessíveis, disponibiliza quase 145 produtos, dos quais portugueses cerca metade nacionais, reforçando a aposta da insígnia no apoio à produção portuguesa. No total, são 17 os novos artigos, como a Farinheira de Presunto Porco Preto (1,49€), a Alheira de Bacalhau (1,99€), o Gelado cremoso (2,99€) ou o Creme de avelãs (1,99€). Adicionalmente, não faltam os Quartos de Cabrito ou os Quartos de Borrego; os Lombos de Bacalhau com Flor de Sal (19,99€) com certificação MSC que assegura a preservação do ecossistema dos oceanos e o fim da pesca excessiva; o Salmão em Massa

Lidl Portugal

Departamento de Comunicação: T: 219 102 277 | E: press@lidl.pt

Press Club: Margarida Borges | T: 21 011 33 20 | E: margarida@pressclub.pt



COMUNICADO DE IMPRENSA

Folhada (7,99€) com certificação ASC, que garante a aquicultura sustentável; o Tiramisú (3,29€) com certificação UTZ, que garante normas ambientais e sociais justas e transparência no processo de produção; o Parmigiano Reggiano com 30 meses de cura (4,29€) com certificação DOP, que garante que a qualidade ou características do produto são determinadas por uma área geográfica delimitada; ou a Alheira de Vinhais (1,99€) com certificação IGP – Indicação Geográfica Protegida.

Enaltecendo a promessa da insígnia e com o objetivo de reforçar a mensagem com que arrancou o ano – “No Lidl o preço é só o começo” – o Lidl lança dois novos filmes que transmitem a combinação qualidade-preço competitiva, transversal a toda a sua oferta. Estes destacam os artigos Mariscada e o Pão-de-Ló tradicional húmido Deluxe, a gama exclusiva do Lidl disponível apenas no período da Páscoa e do Natal, com artigos de qualidade ao melhor preço.

Com o humor característico da marca, os vídeos exploram a ideia de que, tendencialmente, as decisões de compra única e exclusivamente pelo preço não geram bons resultados. A escolha dos clientes Lidl vai muito para além do preço, pois sabem que encontram produtos diferenciadores e um sortido certificado, que comprova a qualidade dos mesmos.

Com a criatividade d’O Escritório, a campanha estará disponível em televisão, rádio, digital e social media.

As gamas Deluxe e Favorina estão disponíveis no período da Páscoa e Natal, com artigos de qualidade ao melhor preço.

Sobre o Lidl:

Há 25 anos em Portugal, o Lidl tem cerca de 7000 colaboradores, distribuídos por mais de 260 lojas, de norte a sul do país, e quatro direções regionais e entrepostos, para além da sede: Famalicão (Norte), Torres Novas (Oeste), Sintra (Centro) e Palmela (Sul). Segundo um Estudo de Impacto realizado pela consultora independente KPMG, em 2018, o Lidl Portugal contribuiu com 2.120 milhões de euros a nível de geração de riqueza, representando 1% do PIB nacional.

O Lidl, empresa de retalho pertencente ao grupo alemão Schwarz, é um dos líderes de mercado a nível europeu. Tem representação em 32 países e conta com cerca de 11.200 lojas e mais de 200 centros de distribuição em 29 países.

Lidl Portugal

Departamento de Comunicação: T: 219 102 277 | E: press@lidl.pt

Press Club: Margarida Borges | T: 21 011 33 20 | E: margarida@pressclub.pt



COMUNICADO DE IMPRENSA

O Lidl aposta no fornecimento produtos de máxima qualidade ao melhor preço. A simplicidade e a orientação de processos determinam as operações diárias nas lojas, centros de distribuição regionais e serviços. A sede do Lidl, localizada na cidade alemã de Neckarsulm, é responsável pela conceção e estrutura de todos os processos standardizados.

O Lidl conta atualmente com mais de 310.000 colaboradores em todo o mundo. O dinamismo no trabalho do quotidiano, a força como um resultado e o respeito mútuo com colaboradores e parceiros caracterizam o trabalho da empresa em todos os países onde está presente.

No quotidiano, a empresa assume a responsabilidade pelas pessoas, sociedade e ambiente. Para o Lidl a sustentabilidade é cumprir a sua promessa de qualidade, todos os dias. Assim, foca-se onde as suas próprias ações têm efeitos reais e por isso centra-se em cinco áreas de atuação: Sortido, Colaboradores, Ambiente, Parceiros de Negócios e Sociedade.

De acordo com a LZ Retailytics, o Grupo Schwarz é o maior retalhista alimentar da Europa, tendo gerado vendas superiores a 113 mil milhões de euros no ano fiscal de 2019.

Lidl Portugal

Departamento de Comunicação: T: 219 102 277 | E: press@lidl.pt

Press Club: Margarida Borges | T: 21 011 33 20 | E: margarida@pressclub.pt