



## Die Kunst des vollen GeNUSSES

**Zentis präsentiert mit den *50% weniger Zucker Cremes* gleich drei neue süße Brotaufstriche mit reduziertem Zuckergehalt**

Aachen, 23.08.2021 – Das Zuviel weglassen und sich dafür ganz auf das Wesentliche fokussieren – mit diesem Leitgedanken präsentiert Zentis ab September 2021 die drei *50% weniger Zucker Cremes Kakao-Haselnuss, Kakao mit Kakao Nibs* und *Milch-Haselnuss*. Die innovativen Rezepturen der neuen Cremes von Zentis enthalten nur die Hälfte an Zucker im Vergleich zu herkömmlichen Nuss-Nougat-Cremes – und kommen ganz ohne Palmöl und künstliche Süßungsmittel aus.

Zuckerreduzierte Produkte spielen für Verbraucher\*innen eine immer größere Rolle: So befürworten laut aktuellem BMEL-Ernährungsreport bereits rund 83 Prozent der Befragten einen geringeren Zuckeranteil in Fertiglernsmitteln, mehr als die Hälfte hat sich beim Kauf schon bewusst für zuckerreduzierte Produkte entschieden<sup>1</sup>. Ein wachsender Trend, den Zentis längst erkannt hat – und aktiv prägt: Denn mit den neuen *50% weniger Zucker Cremes* erweitert das Aachener Traditionsunternehmen konsequent sein bisheriges zuckerreduziertes Sortiment und festigt damit einmal mehr seine Position als Impulsgeber für bewusste, genussvolle Ernährung.

„Die drei Sorten unserer neuen *50% weniger Zucker Cremes* zeichnen sich durch ihren vollen, authentischen Geschmack aus – bei nur der Hälfte an Zucker im Vergleich zu herkömmlichen Nuss-Nougat-Cremes. Außerdem kommen sie ohne Palmöl sowie künstliche Süßungsmittel aus,“ erläutert Oliver Böcker, Zentis Gesamtgeschäftsleiter Marke. „So vereinen die innovativen Rezepturen der *50% weniger Zucker Cremes* bewussten Genuss mit höchsten Geschmackserlebnissen auf beste Art und Weise.“

### **50% weniger Zucker – 100% lecker**

Für alle, die es klassischer mögen, ist die *50% weniger Zucker Cremes Kakao Haselnuss* die richtige Wahl. Mit ihrer innovativen Rezeptur interpretiert Zentis den beliebten Geschmack von süßen Cremes neu. Liebhaber\*innen von intensivem Kakaogeschmack kommen bei der Sorte *Kakao mit Kakao Nibs* auf ihre Kosten. Das Zusammenspiel aus feiner Cremigkeit und knackigen Stückchen der Kakaobohne macht sie zum echten Genuss-Highlight. *50% weniger Zucker Cremes Milch-Haselnuss* ist perfekt für Genießer\*innen, die eine mild-karamellierte Süße bevorzugen. Dank der feinen Milchnote kombiniert mit einer nussigen Komponente entsteht ein sinnliches Geschmackserlebnis.

---

<sup>1</sup> Siehe hierzu ausführlich: [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2021.pdf;jsessionid=0D69805AA7A06E0CD23541325D245C21.live851?\\_blob=publicationFile&v=5](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2021.pdf;jsessionid=0D69805AA7A06E0CD23541325D245C21.live851?_blob=publicationFile&v=5)



## **Ein Blickfang im Regal**

Ein weiterer Clou des neuen Produktsortiments ist das ganzheitlich konzipierte, klare Verpackungsdesign im modern-minimalistischen Stil. Der ansprechende Color Code der *50% weniger Zucker Cremes* hilft Konsument\*innen dabei, direkt zu erkennen, welche Produktvariation sie wählen. Die modernen Farbakzente in Rot, Blau und Grün unterstreichen optisch die verschiedenen Geschmackswelten der drei Produkte. Abgerundet wird das smarte Verpackungsdesign von einem hochwertigen Glasgebilde. Dieses lässt sich nach dem Genuss der Brotaufstriche ideal als Trinkglas weiterverwenden.

## **Eindrucksvolles Produkt, starke Kampagne**

Mit den *50% weniger Zucker Cremes* setzt Zentis gekonnt Impulse, sowohl im Handel als auch direkt bei den Endverbraucher\*innen. Der Produktlaunch im September 2021 wird durch umfassende Social-Media- und POS-Aktivierungen flankiert. Durch Zweitplatzierungen werden Impulskäufe angeregt und die Probierfreude der Konsument\*innen angeregt.

## **Erfolgskonzept weitergedacht**

„Der Wunsch nach Produkten mit niedrigerem Zuckergehalt sowie innovativen und hochwertigen Rezepturen ist in den letzten Jahren immer weiter gestiegen,“ weiß Böcker. „Die neuen *50% weniger Zucker Cremes* ergänzen das bestehende Zentis-Sortiment ideal und schaffen so eine noch breitere Auswahl für Konsument\*innen und deren individuelle Ernährungsvorlieben.“ Das Konzept zuckerreduzierter Brotaufstriche hat sich im Hause Zentis bereits bestens bewährt: Die *50% weniger Zucker Fruchtaufstriche* haben sich in den vergangenen Jahren fest am Markt etabliert. Im Jahr 2020 wurden die Fruchtaufstriche sogar als Produkt des Jahres ausgezeichnet. Die neuen *50% weniger Zucker Cremes* führen diese Erfolgsgeschichte nun weiter.

*NEU: Die 50% weniger Zucker Cremes gibt es ab September 2021 für je 3,29 Euro UVP im LEH.*

## **Zu Zentis:**

Seit über 125 Jahren steht Zentis für beispiellose Expertise bei der Veredlung von Früchten und anderen natürlichen Rohstoffen. 1893 in Aachen gegründet, befindet sich das Unternehmen nach wie vor in Familienbesitz. Die herausragende Innovationskraft hat Zentis zu einem der führenden Frucht verarbeitenden Unternehmen Europas und unverzichtbaren Partner und Impulsgeber für die weiterverarbeitende Industrie sowie den Handel gemacht. Zentis, das bedeutet erstklassige Produkte, kompromisslose Qualitätspolitik und die Leidenschaft, immer das Beste aus Früchten zu machen. Die Kompetenzfelder des Fruchtexperten sind: Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft (Spezialität: stabile Schokosplits und Cerealien für Joghurts), Fruchtzubereitungen für Non Dairy (z.B. für die Back- und Süßwarenindustrie), süße Brotaufstriche (Qualitätskonfitüren und Aufstriche, Gelees und süße Cremes für Handel und Großverbraucher) sowie Süßwaren (Marzipan-, Schokoladen- und Cerealien-Spezialitäten für Handel und Industrie). Handel und Verbraucher schätzen die Marken *50% weniger Zucker*, *50% weniger Zucker fein passiert*, *Original Aachener Pflümüli*, *Original Aachener Pflümüli mit Zimt*, *Zentis*



Erdnussbutter CREAMY/CRUNCHY sowie Nusspli, Belmandel, die beliebten Riegel Belmanda und Belnuga und den Cerealien-Snack MyCorn. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2020 erneut mit dem Gold-Siegel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) und 2018 mit dem Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet. Die Herstellung der Zentis-Konfitüren und -Süßwaren erfolgt ausschließlich in Deutschland am Stammsitz in Aachen. In den ausländischen Standorten werden hingegen nur Fruchtzubereitungen für die weiterverarbeitende Industrie gefertigt. Zentis beschäftigt in Aachen über 1.100 und weltweit mehr als 2.100 Mitarbeiter/innen.

Mehr Informationen über Zentis unter [www.zentis.de](http://www.zentis.de)

Werden Sie Fan von Zentis: [www.facebook.com/ZentisAachen](https://www.facebook.com/ZentisAachen)

**Pressekontakt:**

Zentis  
Pressestelle  
Postfach 101637  
52016 Aachen  
Telefon: (0241) 4760-8100  
[pressestelle@zentis.de](mailto:pressestelle@zentis.de)  
[www.zentis.de](http://www.zentis.de)

Serviceplan Public Relations & Content  
Verena Schmitt  
Haus der Kommunikation  
80333 München  
Telefon: (089) 2050-4190  
[v.schmitt@house-of-communication.com](mailto:v.schmitt@house-of-communication.com)  
[www.serviceplan-pr.com](http://www.serviceplan-pr.com)