



## Presseinformation B2C

### **Genuss kommt von Nuss**

#### **Ab Mai 2020 kommt die erste Zentis Erdnussbutter in zwei genussigen Sorten auf den Markt**

**Aachen, April 2020** – Sie ist der Liebling auf dem amerikanischen Frühstückstisch: die Erdnussbutter. Auch in Deutschland wird die süß-salzige Creme eine immer beliebtere Alternative zu süßen Brotaufstrichen. Zentis hat diesen Trend erkannt und bringt im Mai 2020 die erste Zentis Erdnussbutter in gleich zwei leckeren Sorten auf den Markt.

#### **Voller Genuss auf jedem Löffel, so Nuss das sein!**

Erdnussbutter-Liebhaber haben bei Zentis künftig die Wahl zwischen den beiden Sorten *creamy*, in zartcremiger Konsistenz, oder *crunchy*, mit feinen Erdnussstückchen. Hauptbestandteil der Zentis Erdnussbutter sind die kleinen Hülsenfrüchte, die als Proteinquelle gelten und damit ein wichtiger Bestandteil für eine bewusste und ausgewogene Ernährung sind. Dank des hohen Erdnussanteils von 90 Prozent überzeugt die Zentis Erdnussbutter durch einen besonders aromatisch-nussigen Geschmack.

Ob als klassischer Brotaufstrich, in Müslis, Bowls oder als raffinierte Zutat in Currys, Saucen, Dips oder sogar Smoothies: Die Zentis Erdnussbutter ist vielseitig einsetzbar und sorgt im Alltag für zahlreiche Genussmomente.

*Ab Mai 2020 ist die Zentis Erdnussbutter in den beiden Sorten creamy und crunchy für jeweils UVP 2,89 Euro im 350 g-Glasgebilde im LEH erhältlich.*

#### **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 europäischen Fruchtverarbeiter 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. Mit innovativen Produktkonzepten bietet Zentis Geschmackserlebnisse in Premiumqualität und ist mit den Konfitüren die starke Nummer 2 im Absatzranking. Die Kompetenzfelder des Fruchtexperten sind: Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft (Spezialität: stabile Schokosplitts 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



#### PRESSEINFO

Verbraucher schätzen die Marken 75% Frucht, 50% weniger Zucker, Sonnen Früchte, Sonnen Früchte Cremig, Leichte Früchte, Original Aachener Pflümli sowie Nusspli, Belmandel, Schokoladen Pralinés Hochfeine Creationen, die beliebten Riegel Belmanda und Belnuga und die Cerealien-Neuheit MyCorn. Die besondere Qualität der Zentis Produkte wurde im Jahr 2017 erneut mit zahlreichen Gold-Siegeln der Deutsche 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@serviceplan.com](mailto:v.schmitt@serviceplan.com)  
[www.serviceplan-pr.com](http://www.serviceplan-pr.com)