



Pressemitteilung

Der Klassiker im winterlichen Gewand

Die limitierte Winter-Sorte des Original Aachener Pflümli von Zentis mit raffinierter Zimt-Note

Aachen, 1. September 2011 – Mit dem Original Aachener Pflümli bietet Zentis einen absoluten Klassiker: Das unverwechselbare Pflaumenmus schmeckt wie bei „Großmuttern auf dem Lande“. Dabei bringt es nicht nur eine Nostalgie-Note auf den Frühstückstisch, sondern überzeugt ebenso als leckere Zutat in der modernen Küche. Der köstliche Brotaufstrich ist ein Hochgenuss reifer Pflaumen mit der feinen Note raffinierter Gewürze.

Winterzauber mit Zimt-Note

Passend zur anstehenden kalten Jahreszeit gibt es jetzt das bewährte Traditionsrezept von Aachener Pflümli wieder in der Winter-Edition. Die Veredlung mit feinem Zimt lässt sofort eine festliche Stimmung aufkommen. Erlesene Zutaten, die besondere Rezeptur und die schonende Zubereitung machen diese Köstlichkeit zu einer unwiderstehlichen Winter-Spezialität. In der Zeit von September bis November ist das Aachener Pflümli mit Zimt im hochwertigen Kugelglas im Handel erhältlich.

Das Aachener Pflümli – ein Erfolgsrezept

Der Grundstein für das Traditionsunternehmen Zentis liegt mitten in Aachen. Franz Zentis eröffnete hier 1893 seinen Kolonialwaren- und Lebensmittelladen und verkaufte dort auch kurze Zeit später die erste Konfitüre. Im Laufe der Jahre trug das Konfitüregeschäft reiche Früchte und so lieferte Franz Zentis seine köstlichen Kompositionen auch weit über die Stadtgrenzen hinaus. In seinem Herzen ist der Geschäftsmann jedoch seiner Stadt immer treu geblieben. Darum wollte Franz Zentis ihr auf besondere Weise ein Denkmal setzen. Was lag da näher, als eine einmalige Fruchtrezeptur zu kreieren, die Aachen im Namen trägt?

Franz Zentis wusste, dass Karl der Große, der berühmteste Sohn von Aachen, die Pflaumen besonders liebte. Dies nahm er zum Anlass eine einzigartige Rezeptur daraus zu schaffen. Eine weitere Inspiration fand Franz Zentis in der ganz typischen Lebkuchen-Spezialität seiner Heimatstadt, den fein gewürzten Aachener Printen. So arbeitete der findige Konfitüren-Meister lange an einer Rezeptur, die das volle Aroma der Pflaumen mit herrlich duftenden und köstlichen Gewürzen vereint. Das Ergebnis seiner Arbeit kennen und lieben Feinschmecker bis heute: Das unverkennbare Original Aachener Pflümli von Zentis, das mit seiner feinen Gewürzmischung die kaiserliche Stadt Aachen unvergesslich macht.



**Aachener Pflümli mit Zimt: 330-Gramm-Glas, 1,79 - 1,89 Euro
(unverbindliche Preisempfehlung)**

Aachener Pflümli mit Zimt



Nährwerte (pro 100 g)

Brennwert	898kJ/212kcal
Eiweiß	0,9g
Kohlenhydrate	48g
davon Zucker	46g
Fett	0,3g
davon gesättigte Fettsäuren	0,05g
Ballaststoffe	2,5g
Natrium	0g

Zu Zentis:

Zentis ist ein Traditionsunternehmen, das 1893 in Aachen gegründet wurde und sich nach wie vor in Familienbesitz befindet. Heute ist Zentis einer der führenden fruchtverarbeitenden Betriebe Europas und bei Konfitüren und Brotaufstrichen aktuell die Nummer 2 in Deutschland. Zentis verarbeitet ausschließlich Produkte bester Qualität und unter strengsten Kontrollen. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2011 mit mehreren Siegeln der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) und dem Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW ausgezeichnet. Produziert werden u. a. die bekannten Marken Belfrutta Auslese, Original Aachener Pflümli, Zentis Frühstücks-Konfitüre, Zentis Balance, 75% Frucht, Fein Cremig und Nusspli. Eine Spezialität von Zentis sind innovative Entwicklungen für die Milchwirtschaft wie stabile Cerealien für Joghurts. Zentis beschäftigt im Stammwerk Aachen 1.300 Mitarbeiter und 585 weitere in Niederlassungen in Polen, Ungarn, Russland, den USA und China. Für seine Bemühungen um einen aktiven Umweltschutz wurde das Unternehmen mehrfach ausgezeichnet. Zentis ist der führende fruchtverarbeitende Betrieb Europas, ein leistungsstarker und innovativer Partner für weiterverarbeitende Industrie und nicht zuletzt eine starke Marke. Das Unternehmen ist in vier Geschäftsfelder gegliedert: Süße Brotaufstriche (Qualitätskonfitüren, Gelees und süße Cremes), Fruchtzubereitungen für Back- und Süßwarenindustrie, Süßwaren (Marzipan- und Schokoladenspezialitäten für Handel und Industrie) sowie Fruchtzubereitungen für die Milchwirtschaft.

Mehr Informationen über Zentis unter www.zentis.de

Werden Sie Fan von Zentis: www.facebook.com/ZentisAachen

Pressekontakt:

Zentis
Pressestelle
Postfach 101637
52016 Aachen

Serviceplan Public Relations
Sabrina Alberti
Haus der Kommunikation
80333 München

Telefon: (0241) 4760-8100
pressestelle@zentis.de
www.zentis.de

Telefon: (089) 20 50-4152
s.alberti@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com