



Presseinformation

Die Kunst des Weglassens: Zentis *Triple ZERO*

Fruchtgenuss ohne Zuckerzusatz: Zentis Triple ZERO, die Produktneuheit aus dem Hause Zentis in drei leckeren Sorten

Aachen, 22.02.2023 – Zuckerreduzierte Produkte boomen. Besonders die jüngere Zielgruppe verzichtet gerne bewusst auf Zucker¹ und sucht gezielt nach natürlichen Alternativen. So konnten zuckerarme Konfitüren allein in den letzten zwei Jahren einen Käuferzuwachs von 38 Prozent verzeichnen.² Das Aachener Traditionsunternehmen Zentis greift diesen Verbrauchertrend auf und ergänzt sein zuckerreduziertes Sortiment ab April 2023 um die *Triple ZERO* Fruchtaufstriche. Mit der neuen Range spricht Zentis die wachsende Zielgruppe ernährungsbewusster Konsument:innen an und bietet gleichzeitig einen besonderen Fruchtgeschmack.

Erster Fruchtaufstrich mit 3-fach OHNE

Die innovative und einzigartige Rezeptur überzeugt mit 75 Prozent Fruchtgehalt und natürlicher, perfekt ausbalancierter Süße – komplett ohne Zuckerzusatz und Süßungsmittel. Zudem kommt die kalorienarme Komposition gänzlich ohne künstliche Konservierungsmittel aus und entspricht somit dem Wunsch der Konsument:innen nach mehr Natürlichkeit. In den drei klassischen Sorten Erdbeere, Kirsche und Aprikose bietet *Triple ZERO* so eine spannende Alternative für den Frühstückstisch.

Mit den veganen Produkten der *Triple ZERO* setzt Zentis neue Maßstäbe im zuckerreduzierten Segment und spricht damit eine junge, ernährungsbewusste Zielgruppe an.

Moderne Verpackung für innovativen Fruchtgenuss

Optisch präsentiert sich *Triple ZERO* passend zum Inhalt: Die reduzierte, klare Aufmachung und die deutlichen Kennzeichnungen „ZERO“ und „vegan“ weisen den Fruchtaufstrich als hochwertiges Premiumprodukt aus, was durch den edlen weißen Druck noch unterstrichen wird. Das moderne Design der hochwertigen Glasverpackungen ist an die beliebten *50% weniger Zucker* Fruchtaufstriche angelehnt und positioniert *Triple ZERO* so auch optisch klar als neueste Erweiterung des zuckerreduzierten Zentis Sortiment.

¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/955059/umfrage/kauf-von-zucker-fett-und-salzreduzierten-lebensmitteln-in-deutschland-nach-alter/>

² DE GfK Consumer Panel FMCG CP 2.0+, Bruttostichprobe 30.000 Käuferhaushalte, 1. Halbjahr 2022, Konfitüre/Marmelade/Gelee, Segment Weniger Zucker/mit Zucker Ersatz (n=3.480)



Der Produktlaunch wird von einer reichweitenstarken Digitalkampagne, Regalstoppnern mit Produktbildern und attraktiven Mischdisplays am POS unterstützt.

NEU: Der Zentis Triple ZERO Fruchtaufstrich in den Sorten Erdbeere, Kirsche und Aprikose ist ab April 2023 im 185 g Glas für UVP 2,79 € im deutschen 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 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:innen schätzen die Marken 50% weniger Zucker, NaturRein, Original Aachener Pflümli, 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 <http://www.zentis.de>

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

Pressekontakt:

Zentis
Pressestelle
Postfach 101637
52016 Aachen
Telefon: (0241) 4760-8100
www.zentis.de

Serviceplan Public Relations & Content
Pauline Olders
Haus der Kommunikation
81671 München
p.olders@house-of-communication.com
www.serviceplan-pr.com