



PRESSEINFORMATION

FAMOS ins Jahr

Zentis präsentiert anlässlich des 125-jährigen Firmenjubiläums Backfüllung im Retro-Look

Aachen, 01.03.2018 – 125 Jahre Zentis – das bedeutet 125 Jahre Leidenschaft für Früchte, höchste Sorgfalt im Rohwareneinkauf und in der -verarbeitung sowie stetige Kreativität in der Produktentwicklung. Dieses Know-how hat Zentis zu einem der führenden europäischen Fruchtverarbeiter, unverzichtbaren Partner und wichtigen Impulsgeber für die weiterverarbeitende Back-, Milch- und Süßwarenindustrie gemacht.

Speziell im Bereich Backfüllungen setzt das Traditionsunternehmen hohe Standards für fruchtige und cremige Zubereitungen und entwickelt immer wieder neue, zeitgemäße einzigartige Produktkonzepte.

Bewährter Klassiker in Jubiläums-Ausstattung

Nur die allerbesten Produkte schaffen es, zum Klassiker zu werden: „PERFEKT Aprikose“, die fein passierte Fruchtfüllung, hat diesen Status mit Bravour erreicht. Seit den 1950er Jahren hat sie sich als unverzichtbarer Bestandteil zur fruchtigen Veredelung vielfältigster Backwaren etabliert.

Hergestellt wird die Aprikosen Konfitüre aus aromatischem Fruchtpüree. Sie überzeugt mit intensivem Geschmack, natürlicher Farbgebung und durch ihre Streich-, Impf- und Sprühfähigkeit. Zentis bietet die Konfitüre im praktischen, wiederverschließbaren 12,5 kg Eimer an.



Im Jubiläumsjahr 2018 hat sich Zentis eine ganz besondere Überraschung für Kunden und Partner einfallen lassen: „PERFEKT Aprikose“ gibt es in diesem Jahr in einer einmaligen Sonderausstattung im Retro-Design – eine Hommage des Aachener Traditionsunternehmens an den Unternehmensgründer Franz Zentis und das erste Zentis Produkt von 1893 „FAMOS“.



Zentis-Historie: FAMOS fing es im 19. Jahrhundert an

Franz Zentis eröffnete 1893 seinen Kolonialwaren- und Südfrüchtehandel in Aachen. Bereits damals bezog er Früchte aus den besten Anbaugebieten der Welt – so auch sonnengreifte, kalifornische Aprikosen. Ihr besonders aromatischer Geschmack inspirierte ihn, etwas Besonderes zu wagen: Fein abgestimmt mit Zucker, statt dem bis dahin üblichen Stärkesirup, kreierte er seine erste Backmarmelade FAMOS: „Feinste Aprikosen Marmelade Ohne Sirup“.

Zur damaligen Zeit nutzte die Lebensmittelindustrie üblicherweise einen kostengünstigen, farblosen, aus Stärke gewonnenen Sirup, der rund ein Drittel der Süßkraft von Zucker besaß. Dieser musste jedoch als Zusatzstoff deklariert werden, weshalb zahlreiche Anbieter auf den Sirup-Zusatz verzichteten. Die besondere Kunst lag nun darin, ohne Sirup eine schmackhafte Marmelade zu kochen, die nicht zu süß und gleichzeitig fruchtig war. Denn ohne den Zusatz war es schwer, den richtigen Ausgleich zwischen Fruchtsäure, Zuckergehalt und Aroma zu schaffen. Doch mit viel Leidenschaft und großem handwerklichen Geschick gelang Franz Zentis genau dieses Kunststück.

Schnell machte „FAMOS“ in der Kaiserstadt Furore. Vor allem Bäcker und Konditoren zeigten sich begeistert, denn ein besonderer Vorteil der neuen Aprikosenmarmelade FAMOS bestand neben dem ausgewogenen Geschmacksprofil auch darin, dass sie bei großer Hitze ihre Qualität und damit ihr natürliches Aroma behielt. Die regionalen Bäcker aus Aachen sowie den angrenzenden Niederlanden und Belgien, nutzen diese Erfindung, um Fläden zu füllen. FAMOS wurde so zum festen Bestandteil in vielen Backstuben – als fruchtige Füllung in köstlichen Backwaren.



Zu Zentis:

Seit 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 Fruchtexterten 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, Gelees und Süße Cremes für Handel und Großverbraucher) sowie Süßwaren (Marzipan-, Schokoladen- und Cerealienspezialitäten für Handel und Industrie). Handel und Verbraucher schätzen die Marken Sonnen Früchte, 75% Frucht, Sonnen Früchte Cremig, Heimische Früchte, Leichte Früchte, Original Aachener Pflümli sowie Nusspli, Belmandel, Schokoladen Pralinés „Hochfeine Creationen“ und die beliebten Riegel Belmunda und Belnuga. Die besondere Qualität der Zentis Produkte wurde im Jahr 2017 erneut mit zahlreichen Gold-Siegeln der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG) 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 im Stammwerk Aachen über 1.100 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und circa 900 weitere in Niederlassungen in Polen, Ungarn, Russland und den USA.

Mehr Informationen über Zentis unter www.zentis.de

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

Pressekontakt:

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

Serviceplan Public Relations & Content
Sabrina Alberti
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 2050-4148
s.alberti@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com