

Presseinformation

Glasklar auf Erfolgskurs

Zentis Fein Cremig jetzt im modernen Zentis Markenglas

Aachen, 30.03.2017 – Ab April 2017 präsentiert Zentis den fein passierten Fruchtaufstrich **Fein Cremig** im Zentis Markenglas mit neuem Design. Mit Fein Cremig wird nun das gesamte hochwertige Fruchtaufstrich Sortiment des Aachener Traditionsunternehmens im modernen Zentis-Glas angeboten.

Starke Power im Regal und am POS

Mit einem einheitlichen Markenauftritt sowie einer auffallenden Farbcodierung der einzelnen Ranges sorgt Zentis für eine starke Marken-Blockbildung sowie für eine perfekte Differenzierung der einzelnen Sortimente innerhalb des Regals. Auffällige Zweitplatzierungsdisplays mit starker Stopping Power und deutlicher USP Kommunikation garantieren zusätzlich Aufmerksamkeit am POS.

Cremig ist beliebt wie nie

Ohne Kerne, ohne Stückchen – fein passierte Fruchtaufstriche erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Die cremigen Brotaufstriche gehören zu den starken Treibern im Markt und sorgen mit steigenden Wachstumsraten für erfolgreiche Umsätze.¹ Besonders bei jungen Familien mit Kindern sind diese Produkte besonders gefragt.² Fein Cremig von Zentis bedient die steigende Nachfrage mit vier fruchtigen Sorten: Himbeere, Erdbeere, Aprikose-Maracuja und Waldfrüchte.



Der Fruchtaufstrich ist im bedarfsgerechten 280 g Glas für 1,89 Euro (UVP) erhältlich.

¹ IRi Handelspanel (Juli 2016)

² GfK ConsumerScan 30.000/Soziodemographie/Lebenszyklus/Normalkonfitüre/Jahr 2013 bis 2015/Menge in %.



PRESSEINFO



Zu Zentis:

Seit über 120 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 Back- und Süßwarenindustrie, Süße Brotaufstriche (Qualitätskonfitüren, Gelees und süße Cremes für Handel und Großverbraucher) sowie Süßwaren (Marzipan- und Schokoladenspezialitäten für Handel und Industrie). Handel und Verbraucher schätzen die Marken Sonnen Früchte, Heimische Früchte, Leichte Früchte, 75% Frucht, Fein Cremig, Original Aachener Pflümli sowie Nusspli, Belmandel und die Schokoladen-Pralinés „Hochfeine Creationen“. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2017 erneut mit mehreren 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/-innen und fast 900 weitere in Niederlassungen in Polen, Ungarn, Russland und den USA.



PRESSEINFO

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
Daniela Laux
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 20 50-4159
d.laux@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com