

Presseinformation

Feiner Familienzuwachs

Zentis Fein Cremig hält Einzug in das Zentis Glassortiment

Aachen, 03.04.2017 – Lecker cremig und ohne Stücke und Kerne; so präsentiert Zentis seinen fein passierten Fruchtaufstrich unter dem Namen **Fein Cremig** ab April 2017 im bewährten Zentis Markenglas. Dadurch setzt das Traditionsunternehmen auf Hochgenuss in wertiger Glasverpackung und ansprechendem Design. Neben Sonnen Früchte und 75% Frucht gehört Fein Cremig damit jetzt auch optisch zur großen Zentis Frucht-Familie.

Cremig ist beliebt wie nie

Ohne Kerne, ohne Stückchen – fein passierte Fruchtaufstriche sind beliebt wie nie. Vor allem bei jungen Familien mit Kindern sind die feinen Brotaufstriche sehr gefragt.¹ Daher sorgt auch Fein Cremig schon am morgendlichen Frühstückstisch für Lust, Laune und viel Energie bei Groß und Klein. Fein Cremig von Zentis bedient die steigende Nachfrage in vier köstlich fruchtigen Sorten: Himbeere, Erdbeere, Aprikose-Maracuja und Waldfrüchte. Besonderen Wert legt Zentis auf absolute Sorgfalt und eine erstklassige Qualität. Cremiger Hochgenuss wird so garantiert.

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



¹ 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.

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