



PRESSEINFO

Pressemitteilung

Zentis versüßt Galadinner

Bei der Jahresversammlung des Verbands deutscher Unternehmerinnen sorgt das Aachener Traditionsunternehmen für den krönenden Menüabschluss.

Aachen, 31. Mai 2019: Kein perfektes Menü ohne ein köstliches Dessert: Wer wüsste das besser als Antje Rauterberg, Chef-Pâtissière des Berliner Waldorf Astoria? Sie lieferte den süßen Höhepunkt des exklusiven Galadinner des Verbands deutscher Unternehmerinnen (VdU): Eine köstliche Rhabarberschnitte mit feiner Zentis Fruchtfüllung, sowie eine Erdbeermousse mit samtigem Erdbeerpüree von Zentis. Im Rahmen seiner Jahresversammlung hat der Verband unter dem Motto „eat! berlin x VdU“ am 17. Mai in die Landeshauptstadt geladen.

Für Zentis eine besondere Premiere: Das Aachener Traditionsunternehmen war zum ersten Mal kulinarischer Partner des VdU. Das Galamenu wurde ausschließlich aus erlesenen Zutaten zusammengestellt. So auch das Dessert. Hier trafen feinste Aachener Fruchtkreationen auf größte Pâtisserie-Kunst.



Die Veranstaltung eat! berlin x VdU stand ganz im Zeichen kulinarischer Raffinesse. Daher war dieses Dinner der ideale Rahmen für Zentis, um seine Vorreiterrolle als Garant natürlich-authentischer und kreativ-innovativer Impulse für gehobenen Genuss zu stärken.

Copyright: Manuela Hutzler



PRESSEINFO

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 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 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 schätzen die Marken *75% Frucht*, *50% weniger Zucker*, *Sonnen Früchte*, *Sonnen Früchte Cremig*, *Leichte Früchte*, *Original Aachener Pflümli* sowie *Nusspli*, *Belmandel*, Schokoladen Pralinés *Hochfeine Creationen*, die beliebten Riegel *Belmanda* und *Belnuga* und die Cerealien-Neuheit *MyCorn*. Die besondere Qualität der Zentis Produkte wurde im Jahr 2017 erneut mit zahlreichen Gold-Siegeln der Deutsche 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 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
Verena Schmitt
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 20 50-4190
v.schmitt@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com