



Presseinformation

Edelmarzipan von Zentis: Unverzichtbare Klassiker neu inszeniert für ein erfolgreiches Saisongeschäft

- **Mit der „Neuen Ernte“ setzt der Marzipanexperte die traditionelle Marzipan Kartoffel kreativ in Szene und sorgt für neue Absatzimpulse**
- **„Mein Winterspaß“-Präsentboxen bieten großes Potenzial für Impulskäufe**
- **Neue Edelmarzipan-Kreationen erweitern das traditionelle Weihnachts-sortiment**

Aachen/Köln, Januar 2017 – Zentis präsentiert auf der ISM 2017 seine neuen Edelmarzipan-Kreationen und startet damit impulsstark in die Marzipansaison 2017/2018. Dabei stehen hochwertige Edelmarzipan Köstlichkeiten mit intensiver Mandelnote auf dem Programm. Mit diesem neuen Sortiment hat sich der Marzipanspezialist perfekt auf die Bedürfnisse der Verbraucher eingestellt: qualitativ ausgezeichnete Produkte aus natürlichen Zutaten in bedarfsgerechten Größen. Doch nicht nur auf den Inhalt kommt es an. Zentis verschafft den Edelmarzipanklassikern mit kreativen Inszenierungen und außergewöhnlichem Verpackungsdesign einen großen Auftritt am PoS und dem Handel starke Absatzimpulse.

Den Startschuss gibt ein absoluter Verbraucherliebling: die Edelmarzipan Kartoffel, die Zentis unter dem Motto „Neue Ernte“ emotional auflädt. Mit attraktiven Präsentverpackungen für die neuen Edelmarzipan-Kreationen und hochwertigen Saisonklassiker wie zum Beispiel Edelmarzipan Brote und Edelmarzipan Baumstämme belebt Zentis als starker Partner für den Handel das traditionelle Weihnachtssortiment.

„Neue Ernte“ von Zentis: Edelmarzipan Kartoffeln

Zentis Marzipan Kartoffeln gehören zu den beliebtesten und absatzstärksten Marzipan-Artikeln. Neben besten Zutaten, viel Sorgfalt und Leidenschaft, stecken in den kleinen Köstlichkeiten von Zentis langjährige Expertise im Umgang mit feinen Rohstoffen. Im Herbst 2017 können Verbraucher den Klassiker für kurze Zeit in besonderer Qualität genießen, als Edelmarzipan Kartoffel. Ab September 2017 bringt Zentis frischen Wind ins Saisongeschäft. Mit einem Produkt, das dem Wunsch der Verbraucher nach hochwertigen, natürlichen Zutaten nachkommt, und einer Platzierung, die im Handel Absatzimpulse für das Herbstgeschäft schafft.



Die Inszenierung der „neuen Ernte“ ist kreativ, sympathisch und aufmerksamkeitsstark. Dafür sorgen unter anderem 100er Bodenaufsteller plus Pop-up-Säule und 200er ¼ Chep-Display mit Aktionsgestaltung.

Edle Köstlichkeiten für die Weihnachtszeit: „Mein Winterspaß“

Besonders zu Weihnachten darf die mandelfeine Köstlichkeit nicht fehlen. Das vielfältige Angebot an Marzipan-Spezialitäten aus dem Hause Zentis versüßt Familientreffen, Feste und gemütliche Stunden zuhause. Ein besonderes Geschenk, das im Handel für Zusatzumsätze sorgt, ist „Mein Winterspaß“: Feine mit Zartbitter-Schokolade überzogene Edelmarzipan Happen in festlicher Verpackung (10 g Happen in der 130 g Sprungbox) stimmen genussvoll auf die Weihnachtszeit ein. Daneben präsentieren sich die beliebten Edelmarzipan Kartoffeln in der stimmungsvollen „Mein Winterspaß“ Etuiverpackung (127,5 g) in weihnachtlichem Design. Am PoS wird „Mein Winterspaß“ dekorativ und auffällig mit Bodenaustellern und Displays inszeniert – und bietet ein hohes Potenzial für Impulskäufe. Für die Ostersaison 2018 führt Zentis dieses Konzept weiter: Unter dem Dach „Mein Osterspaß“ präsentieren sich die Marzipanspezialitäten dann in frischem, frühlingshaft-österlichen Design.

Das neue Edelmarzipansortiment für anspruchsvolle Genießer

Marzipan pur oder veredelt mit dunkler Schokolade – mit seiner beispiellosen Marzipan-Expertise hat das Aachener Traditionsunternehmen ein Saisonsortiment geschaffen, das nicht nur durch seinen köstlichen Inhalt beeindruckt. Sorgfalt und Leidenschaft stecken auch im Verpackungsdesign: Edle Geschenkverpackungen und liebevoll gestaltete Winter- und Frühlingmotive machen das neue Sortiment perfekt zum Verschenken und selber genießen. Mit den Edelmarzipan-Kreationen von Zentis wird jede Saison zum Fest.

Zum Start der Marzipan-Hauptsaison im Winter wird das Sortiment durch neu interpretierte, veredelte Rezepturen aufgewertet: Kleine, bedarfsgerechte Edelmarzipan Brote (50 g), feine Brote (4x25 g) oder die beliebten Edelmarzipan Kartoffeln im 92,5 g Beutel in aromatischer 70/30er Qualität bieten die Vielfalt, die Konsumenten wünschen. Perfekt abgerundet wird das Sortiment durch die zarten Edelmarzipan Perlen (90 g Beutel) mit einem hohen Anteil bester Schokolade sowie durch die neuen, aromatischen Edelmarzipan Pralinés in der dekorativen Präsentbox.

Auch die Ostersaison wird edel versüßt mit den Zentis Edelmarzipan Eiern im zeitgemäßen 50 g Format, mit kleinen, edel verpackten schokolierten Eiern (5x20 g) und mit feinem Kakao gepuderten Edelmarzipan Eiern im 92,5 g Beutel. Für Schokoladenliebhaber gibt es die Edelmarzipan Perlen veredelt mit feiner Zartbitter- oder Milkschokolade im 90 g Beutel und die Edelmarzipan Pralinés in der ansprechenden Schmuckbox – fast zu schön zum Verschenken.

Zur ISM präsentiert sich Zentis in Halle 10.2, Stand B040/C041



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, Crème Composé, Original Aachener Pflümli sowie Nusspli, Belmandel und die Schokoladen-Pralinés „Hochfeine Creationen“. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2016 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