

Presseinformation

100% natürlicher Fruchtgenuss bei 50% weniger Zucker

Zentis präsentiert neuen Brotaufstrich „50% weniger Zucker“ und sorgt mit 360 Grad Vermarktung für attraktive Umsätze im Handel.

Aachen, 12.02.2019 – Zu einem perfekten Start in den Tag gehört ein leckeres Frühstück mit fruchtigen Aufstrichen einfach dazu. Wie aktuelle Trends zeigen, spielt aber auch eine bewusste Ernährung bei den Verbrauchern eine wichtige Rolle – allerdings darf der Geschmack dabei nicht zu kurz kommen.¹ Mit dem neuen Fruchtaufstrich „50% weniger Zucker“ bedient Zentis diesen Wunsch ideal und beweist ab März 2019, dass Genuss und Ernährungsbewusstsein problemlos Hand in Hand gehen. Die Neuheit kommt mit nur der Hälfte an Zucker aus als herkömmliche Konfitüren, sorgt aber gleichzeitig mit dem authentischen Geschmack süßer, sonnengereifter Früchte in gewohnter Zentis Qualität für köstliche Akzente am Frühstückstisch. Dabei setzt das Aachener Traditionsunternehmen auf eine natürliche Rezeptur, bei der keinerlei zusätzliche künstliche Süßungsmittel und Konservierungsstoffe verwendet werden. „50% weniger Zucker“ ist in den beliebten Klassikern Erdbeere, Aprikose, Sauerkirsche und Himbeere erhältlich.



Mehr als 125 Jahre Erfahrung in der Fruchtverarbeitung setzt Zentis bei der Produktion der „50% weniger Zucker“ ein. Kleine Chargen und besonders schonende Kochprozesse garantieren den Erhalt des vollen Fruchtgeschmacks und viele Fruchtstücke. Damit belegt Zentis erneut, dass Premium-Fruchtgenuss und Ernährungsbewusstsein gemeinsam möglich sind. Neben der innovativen Rezeptur zeigt sich der Fruchtaufstrich auch in einem neuen, modernen und puristischen Design mit transparentem Direktdruck.

Auch die Gebindegröße überzeugt. Entsprechend der vermehrten Konsumenten-Nachfrage bietet Zentis den neuen Fruchtaufstrich im bedarfsgerechten 195 Gramm Glas an. Dadurch eignet sich „50% weniger Frucht“ ideal für kleine Haushalte oder Liebhaber von Abwechslung am Frühstückstisch.

Zum Launch von „50% weniger Zucker“ ist eine umfangreiche 360 Grad-Kampagne geplant. So sorgen im Handel starke POS-Aktionen, wie Verkostungen und attraktive

¹ FoodReport 2019 von Zukunftsinstitut/Hanni Rützler



PRESSEINFO

Zweitplatzierungen für Aufmerksamkeit und steigern den Abverkauf. Kundenindividuelle Promotions unterstützen zusätzlich den Kaufimpuls. Marketingmaßnahmen wie eine Word-of-Mouth Kampagne, PR- Online und Social-Media-Aktivitäten intensivieren die Produkt-Bekanntheit für eine erfolgreiche und nachhaltige Etablierung der Neuheit im Markt.

NEU: „50 weniger Zucker“ gibt es ab März 2019 für 2,49 Euro im LEH.

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, Gelees und Süße Cremes für Handel und Großverbraucher) sowie Süßwaren (Marzipan-, Schokoladen- und Cerealienpezispezialitäten 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
Verena Schmitt
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 2050-4190
v.schmitt@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com