



Presseinformation

NaturRein – So schmeckt Natur

Natürlicher Genuss: Zentis neuer Fruchtaufstrich aus drei klassischen Zutaten kommt ab April 2021 ins Premium-Konfitüreregal

Aachen, 14.04.2021 – Wenn es um Inhaltsstoffe und Zutaten in Lebensmitteln geht, sind sich viele Verbraucher*innen einig: Gut soll es sein – für einen selbst und für die Umwelt. Reine, natürliche und nachhaltige Produkte stehen hoch im Kurs und auch die umweltschonende Produktion ist ein wesentlicher Grund für den Kaufentscheid.¹ Diese Anforderungen der Konsument*innen erfüllt Zentis mit seiner neuesten Innovation ideal: Ab April 2021 bereichert das Aachener Traditionsunternehmen mit den naturbelassenen Fruchtaufstrichen NaturRein das Premiumsegment.

„NaturRein fokussiert sich ganz auf das Wesentliche – und ist unsere Antwort auf den sich wandelnden Lifestyle sowie auf die sich verändernden Konsumgewohnheiten der Verbraucher*innen. Zentis NaturRein sind aromatische Fruchtaufstriche, die wir für den perfekten Genuss aus drei klassischen Zutaten und nach naturbelassener Rezeptur zubereiten: Ausgewählte, sonnengereifte Früchte, Gelierzucker, Zitronensaftkonzentrat. Zudem wird Zentis NaturRein ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen hergestellt“, erklärt Oliver Böcker, Gesamt-Geschäftsleiter Marke bei Zentis, das neue Kernsortiment. „Die Früchte für NaturRein unterliegen dabei besonders strengen Anforderungen hinsichtlich Herkunft und Qualität und stammen ausschließlich von ausgewählten Obstbäuer*innen, mit denen Zentis seit langer Zeit intensiv zusammenarbeitet.“

NaturRein wird es zum Launch in 12 Sorten sowie drei verschiedenen Varianten geben: NaturRein Klassik, mit feinen Fruchtstücken, 75 % Frucht mit höherem Fruchtanteil und weniger Zucker, in den Varianten NaturRein 75 % Frucht stückig sowie NaturRein 75 % Frucht passiert. NaturRein Klassik stückig ist im 250g Glas erhältlich, alle weiteren NaturRein Produkte im 200 g Glas.

Dekoratives Glas: Natürlich ein Blickfang

Der Kerngedanke von NaturRein spiegelt sich auch im Design wider. Es hat eine hochwertige Glasverpackung sowie eine minimalistische Papp-Banderole, die rückstandslos vom Glas entfernt werden kann. Besonderes Highlight ist der innovative Zierdeckel aus Kork. Verbraucher*innen sollen mit dem kreativen Design bewusst dazu

¹ Ausführlich dazu: GfK Jahrespräsentation 2020 (Bezug auf diverse Studien); Brand on fire, Shopper Studie 2017 - 2019



inspiriert werden, leere NaturRein Gläser samt Deckel weiterzuverwenden, etwa als Geschenkverpackung oder Vorratsbehälter – ganz im Sinne einer nachhaltigeren Zukunft.

Fair-to-Nature – ein langfristiges Konzept

„Wir wollen der Natur etwas zurückzugeben. Deshalb haben wir die Fair-to-Nature Initiative ins Leben gerufen. Zum einen verwenden wir für NaturRein nur Früchte aus streng kontrolliertem Anbau, um einen nachhaltigeren Anbau und den Erhalt der Artenvielfalt zu unterstützen. Zum anderen fördern wir zu diesem Zweck auch nationale und internationale Umweltprojekte“, erläutert Markenchef Böcker das nachhaltige Engagement hinter dem Produkt. „Gleichzeitig setzen wir mit NaturRein einen weiteren Meilenstein im Bereich Nachhaltigkeit, denn das NaturRein Sortiment ist komplett klimaneutral: Die CO₂-Emissionen entlang der gesamten NaturRein Wertschöpfungskette werden vollständig kompensiert, indem wir in ein Waldschutzprojekt in Peru investieren.“

Natürlich sichtbar – 360 Grad-Kampagne

Der Launch von Zentis NaturRein im Frühling 2021 wird begleitet von breiter TV-Präsenz, starken Social-Media- und Anzeigenkampagnen, POS-Platzierungen und Promotions. Eine Rabatt-Coupon-Aktion direkt vor Ort im Handel unterstreicht einmal mehr den Fair-to-Nature Gedanken: Wer ein Glas NaturRein kauft und den Coupon einlöst, spart 70 Cent – und Zentis spendet 30 Cent des Verkaufspreises für ein Umweltprojekt.

NEU: Die NaturRein Fruchtaufstriche gibt es ab April 2021 für je 2,59 Euro UVP 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 Frucht verarbeitenden Unternehmen Europas 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. 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 50% weniger Zucker, 50% weniger Zucker fein passiert, Original Aachener Pflümli, Original Aachener Pflümli mit Zimt, Zentis Erdnussbutter CREAMY/CRUNCHY sowie Nusspli, Belmandel, die beliebten Riegel Belmanda und Belnuga und den Cerealien-Snack MyCorn. Die besondere Qualität der Zentis Produkte wurde im Jahr 2020 erneut mit dem Gold-Siegel 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 & Content
Verena Schmitt
Haus der Kommunikation
80333 München
Telefon: (089) 2050-4190
v.schmitt@serviceplan.com
www.serviceplan-pr.com