

Presseinformation

Natürlich knackig

Zentis präsentiert ab Frühjahr 2019 erstmals Cerealien-Snack MyCorn im Handel für unbeschwerten, authentischen Genuss zwischendurch

Aachen, April 2019. Cerealien- und Müsliprodukte liegen voll im Trend. Dass Getreide nicht nur zum Frühstück, in Brot oder als Beilage, sondern auch zwischendurch lecker sein kann, zeigt das Traditionsunternehmen Zentis mit seinem Cerealien-Snack MyCorn, der ab Frühjahr 2019 in den drei Sorten Hafer, Roggen und Quinoa im LEH erhältlich ist.

In MyCorn vereint Zentis sein Know-How und seine Innovationskraft zu einem echten und authentischen Genießerprodukt erstmals aus Cerealien. Ernährungsbewusste Verbraucher finden in MyCorn einen Snack mit einem krossen Hafer- Roggen- oder Quinoakern, der von einer zarten Hülle aus Vollmilch- bzw. dunkler Schokolade überzogen ist. Dabei ist er sättigend ohne zu belasten und überzeugt durch einen natürlichen, kernigen Geschmack. Dank des 90g Standbodenbeutels im ansprechenden modernen Design mit wiederverschließbarem Verschluss ist der knackige Snack besonders praktisch für unterwegs, bleibt länger frisch und ist damit der ideale Begleiter für eine mobile und junge Zielgruppe, die sich etwas Natürliches gönnen möchte.



MyCorn Cereal Snack in den Sorten Hafer, Roggen und Quinoa ist ab Frühjahr für je 1,39 Euro im LEH erhältlich.

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 Fruchtexterten 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 Cerealienpezialitäten für Handel und Industrie). Handel und Verbraucher schätzen die Marken Sonnen Früchte, 75% Frucht, Sonnen Früchte Cremig, 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