

## Presseinformation

# Beliebter Klassiker im neuen Look: Die Zentis-Lieblinge *Nusspli* und *Belmandel* ab sofort auch ohne Palmöl und im Glas

**Das Original bekommt Verstärkung:** Im Januar 2023 bringt Zentis eine palmölfreie Variante seiner beliebten Klassiker *Nusspli* und *Belmandel* auf den Markt. Mit dem Relaunch ergänzt das Traditionsunternehmen seine Produktlinie um eine weitere Variation der vollmundigen Nusscreme und setzt auf ein modernes Verpackungsdesign aus Glas

**Aachen, 07.02.2023** – Seit fast 50 Jahren versüßt die Nuss-Nougat-Creme *Nusspli* den Alltag der Deutschen mit ihrem vollen, intensiv nussigen Geschmack. Dabei haben Umfragen zufolge 40,2 Prozent der Konsument:innen *Nusspli* schon einmal probiert und knapp drei Viertel der Befragten kennt die Marke des Traditionsunternehmens Zentis. Starke Zahlen, die unterstreichen, wie beliebt die süße Nuss-Nougat-Creme ist.

Der Markt für süße Cremes wächst vor allem unter jüngeren Konsument:innen beständig. Gerade diese affine Zielgruppe legt großen Wert auf Nachhaltigkeit, Qualität und bewussten Genuss. Um Konsument:innen mehr Auswahl im Nuss-Nougat-Regal bieten zu können und den Liebling *Nusspli* noch besser im Markt zu positionieren, setzt Zentis auf einen umfassenden Relaunch für seinen Klassiker. Mit der Ergänzung um eine palmölfreie Variante spricht das Aachener Traditionsunternehmen nun eine trendbewusste Zielgruppe an und bietet sowohl bestehenden als auch zukünftigen Fans eine spannende Alternative für den Frühstückstisch. Das Original mit bewährter Rezeptur ist ab Januar im 400g Glas, die beiden palmölfreien Varianten von *Nusspli* und *Belmandel* im 300g Glas erhältlich.

### **Gewohnt nussig, bewusst köstlich**

Mit seinem Relaunch deckt Zentis die Bedürfnisse des wachsenden Frühstück-Marktes gekonnt ab und ist treibende Kraft in der *Frei-Von* Bewegung. Zusätzlich zum Original aus RSPO-zertifiziertem, nachhaltig gewonnenen Palmöl und Rainforest Alliance Kakao komplementiert nun eine palmölfreie Variante mit gewohnt vollmundig-nussigem Geschmack das Produktportfolio. Auch *Belmandel* – die einzige Mandel-Nougat-Creme auf dem deutschen Markt – besticht ab sofort mit neuer Rezeptur ohne Palmöl. Mit dieser Umstellung holt Zentis loyale Stamm- und Neuverwender:innen gleichermaßen ab.

Auch visuell ist der Produktrelaunch von *Nusspli* und *Belmandel* ein echtes Highlight. Beide nussigen Cremes sind ab Januar in zeitgemäßer Glasverpackung erhältlich, die optisch an die bereits bekannte Becherform der Liebhaberprodukte angelehnt ist. Neben der einzigartigen Prägung der Glasverpackung überzeugt der optische Rebrand auch mit zeitgemäßem, frischem Design. Der Markenname erscheint in der gewohnten Schriftart und wird durch fröhlich-trendige

Farbtöne sowie organische Formen ideal ergänzt. Die sympathische Marke behält damit ihren hohen Wiedererkennungswert und sticht gleichzeitig als modernes, hochwertiges Produkt hervor.

Die Umstellung wird neben einer reichweitenstarken Digitalkampagne und zusätzlichen Social-Media-Maßnahmen auch von Flyern und aufmerksamkeitsstarken Displays im Markt unterstützt.

*NEU: Zentis Nusspli ist in den Sorten Original (400 g), Ohne Palmöl sowie Belmandel ohne Palmöl (jeweils 300 g) ab Januar 2023 für je 2,89 € UVP im deutschen LEH erhältlich.*

**Passendes Bildmaterial finden Sie unter nachstehendem Link:**

<https://spgroup.box.com/s/nalmapu3n9kg83btfx6z6dimoinghvnq>

**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 Schokosplits 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:innen 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 Belmunda und Belnuga und den Cerealien-Snack MyCorn. Die besondere Qualität der Zentis-Produkte wurde im Jahr 2020 erneut mit dem Gold-Siegel der Deutschen 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](http://www.zentis.de)

Werden Sie Fan von Zentis: [www.facebook.com/ZentisAachen](https://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

Pauline Olders

Haus der Kommunikation

81671 München

p.olders@house-of-communication.com

www.serviceplan-pr.com