

PRESSEINFORMATION

Innovation von Griesson - de Beukelaer auf dem Gebäckmarkt: Cereola mit ChoViva

Cereola von De Beukelaer, die Marke für Gutes naschen, verfeinert knusprige Kekse in einer neuen Variante mit ChoViva: Erstes Süßgebäck mit einem Überzug der innovativen Zutat aus Hafer

Polch, im September 2023. – Griesson - de Beukelaer (GdB) launcht unter De Beukelaer eine Innovation auf dem Gebäckmarkt: *Cereola mit ChoViva*. Die knusprigen Cereola Kekse werden mit ChoViva, der innovativen Zutat des Münchener Start-Ups Planet A Foods, überzogen. In einem neuartigen Herstellungsprozess entsteht aus Hafer und Sonnenblumenkernen eine Alternative zu Schokolade, die mit feinen Röstaromen die Cereola Kekse zu einem leckeren Geschmackserlebnis abrunden. Die neuen *Cereola mit ChoViva* (150 Gramm) basieren auf einer rein pflanzlichen Rezeptur und sind nachhaltiger verpackt in einem recyclefähigen Sortiereinsatz aus Papier. Ab Oktober ist die Innovation zunächst exklusiv in REWE-Märkten erhältlich.

„Als modernes Familienunternehmen gehören Nachhaltigkeit und Genuss zu unserer Tradition bei Griesson - de Beukelaer. Wir freuen uns, im Rahmen der Partnerschaft mit Planet A Foods ein neues Produkt auf den Markt zu bringen, bei dem wir Schokolade durch die innovative Zutat ChoViva ersetzen: Der Cereola mit ChoViva verbindet ganz im Sinne unserer Philosophie eine nachhaltigere Rezeptur mit leckerem Genuss“, sagt Dany Schmidt, Vorsitzender der Geschäftsführung. Die Marke Cereola steht für Gutes naschen und spricht vor allem eine junge, moderne Zielgruppe an, die Wert auf eine bewusste Ernährung legt und auf Genuss nicht verzichten möchte. *Cereola mit ChoViva* ergänzt die Range, die mit den veganen Produkten *Cereola Choc&Berry* und *Cereola Banana Bread Cookie*, den vegetarischen

PRESSEINFORMATION

Klassikern *Cereola Der Klassiker mit Milkschokolade* und *Cereola Hafer-Cookie* sowie *Cereola Milkys* für leckere Abwechslung steht.

Für die Innovation von ChoViva werden Hafer und Sonnenblumenkerne auf eine ähnliche Art und Weise wie Kakao verarbeitet und erhalten ein vergleichbares Aroma- und Geschmacksprofil. Durch den Verzicht auf Kakao- und Milchprodukte reduziert sich im Vergleich zu *Cereola Der Klassiker mit Milkschokolade* der CO₂-Fußabdruck von *Cereola mit ChoViva* um 25 Prozent. Diese Berechnung beinhaltet alle Emissionen, die über den gesamten Produktlebenszyklus anfallen bei Zutaten, Verpackung, Produktion, Lieferung bis hin zur Entsorgung.

Über Griesson - de Beukelaer und die Marke Cereola

Als Familienunternehmen steht für Griesson - de Beukelaer nachhaltiges Denken und Handeln im Mittelpunkt. Die Verantwortung für Umwelt und nachfolgende Generationen ist Teil der Unternehmensphilosophie und überträgt sich auf die Marken: *Cereola* von De Beukelaer steht für leckere Kekse, die die Welt mit vegetarischen oder rein pflanzlichen Rezepturen „einen Bissen besser machen“ können.



Für Rückfragen:

Annika Henkel
Griesson- de Beukelaer GmbH & Co. KG
Pressesprecherin
August-Horch-Straße 23, 56751 Polch
Tel: (02654) 401-0
Email: presse@griesson.de

Christian Wolfram
Engel & Zimmermann GmbH
Unternehmensberatung für Kommunikation
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Tel: (089) 893 563-3
Email: gdb@engel-zimmermann.com

Weitere Informationen zu Griesson - de Beukelaer sowie die Pressemitteilung zum Herunterladen gibt es unter: www.griesson-debeukelaer.de