

PRESSEINFORMATION

Gutes Naschen mit den neuen Cereola Oaties und Cereola Cookies

Cereola setzt mit zwei leckeren Produkten neue Impulse im Süßgebäckregal / Pflanzenbasierte Rezepturen im Einklang mit Nachhaltigkeitsstrategie

Polch, im Juli 2025. – Vegan, mit leckeren Zutaten und ideal für alle, die gerne gut naschen: Griesson - de Beukelaer (GdB) launcht unter De Beukelaer mit Cereola Oaties und Cereola Cookies zwei neue Produkte, die eine pflanzenbasierte Rezeptur mit der kakaofreien Schokoladenalternative ChoViva kombinieren. Oaties und Cookies ergänzen die Cereola-Range und stehen im Einklang mit der ambitionierten Nachhaltigkeitsstrategie: Auf dem Weg zu einem „plant based“ Unternehmen verbindet Griesson - de Beukelaer bewussten Genuss mit innovativen Zutaten und Rezepturen. Ab August setzen Cereola Oaties und Cereola Cookies neue Impulse im Regal für Süßgebäck.

Cereola Oaties sind knusprige Mini-Haferkekse mit Vollkorn und einem Überzug aus ChoViva auf Sonnenblumenbasis. Das Snackprodukt im praktischen Beutel ist ideal für unterwegs und zwischendurch und spricht alle an, die Wert auf genussvolle pflanzliche Ernährung und Nachhaltigkeit legen. Mit ihrer handlichen Form bedienen die Oaties den Trend zur „Snackification“ – dem kleinen Genussmoment zwischendurch.

Die Cereola Cookies setzen auf eine Kombination aus ChoViva-Chunks, Haferflocken und Haselnüssen. Das Ergebnis: Ein leckerer Cookie-Genuss, der mit veganer Rezeptur und vollmundigem Geschmack überzeugt. Das Segment der Cookies zählt zu den größten im Süßgebäckmarkt – mit dieser Innovation bietet Griesson - de Beukelaer Genuss für alle, die gerne naschen und dabei bewusster konsumieren möchten.

PRESSEINFORMATION

Nach dem Erfolg von Cereola Der Klassiker mit ChoViva, der 2023 als erstes Süßgebäck mit ChoViva eine Innovation auf dem Gebäckmarkt war und als eines der erfolgreichsten Neuprodukte als „Bestseller 2024“ von der Fachzeitschrift Rundschau für den Lebensmittelhandel ausgezeichnet wurde, stärkt Griesson - de Beukelaer die Cereola-Range mit ChoViva: Die neuen Produkte erweitern nicht nur das Angebot an pflanzenbasierten Keksen, sondern unterstreichen auch die Innovationskraft für nachhaltigere Rezepturen. „Cereola Oaties und Cereola Cookies stehen für genussvolles Snacking: Wir möchten unseren Konsumenten nachhaltigere Alternativen bieten, die geschmacklich überzeugen und gleichzeitig einen nachhaltigen Beitrag leisten“, erklärt Sibyl Faylor, Leiterin Marketing bei Griesson - de Beukelaer.

Cereola Oaties und Cereola Cookies werden mit ChoViva, der innovativen Zutat des Münchner Start-Ups Planet A Foods, hergestellt. In einem neuartigen Herstellungsprozess entsteht aus Sonnenblumenkernen eine kakaofreie Schokoladenalternative.

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.

Cereola

PRESSEINFORMATION

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

Leibstraße 51, 85540 Haar

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