



## **Presseinformation**

### **Dem Gemüse auf der Spur: Salatherkunft und -verarbeitung bei Bonduelle**

**Frische ist ein bedeutendes Qualitätsmerkmal aller Bonduelle Produkte, die auf allen Produktionsstufen eine große Rolle spielt und in allen Fällen gewährleistet werden muss. Wir stellen die wichtigsten Infos vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zur Auslieferung der Frische-Salate vor:**

#### **Wo kommt der Salat eigentlich her?**

Bis der knackig frische Salat verzehrfertig vor uns auf dem Teller liegt ist es ein weiter Weg. Ein Versprechen, auf das Bonduelle viel Wert legt ist die Gewährleistung von hoher Qualität. Um die Frische aller Salatkompositionen garantieren zu können, setzt Bonduelle auf einen umweltfreundlichen und ressourcenschonenden Anbau in verschiedenen Bereichen. Dazu gehören zu Beginn des Anbauprozesses die sorgsame Auswahl von qualitativ hochwertigem Saatgut, der am besten geeigneten Anbauflächen sowie dem kontrollierten Anbau zur Qualitätssicherung. Um die Natur im Gleichgewicht zu halten legt Bonduelle viel Wert auf einen nachhaltigen Umgang mit wertvollen Ressourcen während der unterschiedlichen Anbaustufen. Unter anderem zählen dazu die Erstellung eines genauen Saat- und Pflanzenplanes, der sehr begrenzte Einsatz von Dünger, der bewusste Umgang mit dem kostbaren Gut Wasser und dem vollständigen Verzicht auf Gentechnik.

#### **Die Salatverarbeitung bei Bonduelle**

Frische Salate werden den leicht verderblichen Produkten zugeordnet. Aufgrund dessen gelten hier besondere Qualitätsanforderungen, die Grundvoraussetzung für die Belieferung von Handel und Gastronomie sind. Die Salatverarbeitung bei Bonduelle durchläuft eine lückenlose Qualitäts- und Frische-Kette während der verschiedenen Verarbeitungsstufen, die vom Bonduelle Frische-Management sowie von unabhängigen Instituten permanent überwacht und regelmäßig nach höchsten



Standards geprüft wird. Deshalb garantiert Ihnen Bonduelle geprüfte Frische ohne Kompromisse.

Im Folgenden erklären wir die einzelnen Verarbeitungsstufen die für den Frische-Salat gelten: Bereits die Anlieferung der Salate vom Feld zu Bonduelle findet auf schnellstem Weg statt. Die Transportwege sind abhängig von der Jahreszeit und der damit klimatisch begünstigten Anbauregionen. Bei der Eingangskontrolle wird die angelieferte Rohware laut gesetzlicher und Bonduelle interner Vorgaben auf ihre Frische sowie mögliche Rückstände geprüft. Anschließend werden die Salate von qualifizierten Mitarbeitern von Hand sortiert und geputzt und danach maschinell geschnitten. Damit möglichst wenige wertgebende Inhaltsstoffe verloren gehen, werden die Salate in drei Waschstufen gewaschen. Im Anschluss daran wird der Salat schonend getrocknet, gemischt, gewogen, verpackt und mit dem Verbrauchsdatum versehen. Alle Schritte werden mit äußerster Sorgfalt durchgeführt, um den empfindlichen Salat nicht zu beschädigen und eine einwandfreie Qualität zu garantieren. Nach der Endprüfung kommen die Bonduelle Produkte bei +2 °C bis +7°C in den Handel. An der Kühltheke erwartet Sie schließlich ein Qualitätsprodukt mit maximaler Frische für höchsten Genuss.

*Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden Württemberg. Der Salat- und Gemüse-Spezialist bietet gesunde Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven, der beliebten Goldmais-Familie und einem breiten Champignon-Sortiment gibt es von Bonduelle auch frische Salate aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer gesunden, vitaminreichen und kalorienarmen Ernährung. Bonduelle – Gemüse lecker leicht gemacht.*

**Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an: Bonduelle Pressestelle, c/o achtung! GmbH, Alexa Stoermer, Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg, Telefon: 040/ 45 02 10-750, E-Mail: [bonduelle-presse@achtung.de](mailto:bonduelle-presse@achtung.de).**