



## **Presseinformation**

### **Vier Fakten über Fresh Cut Salate**

Kennen Sie bereits die vier spannenden Fakten, die hinter unseren frischen und leckeren Bonduelle Salaten stehen? Wir zeigen was im Hintergrund passiert, damit Sie unsere leckeren Bonduelle Salate genießen können.

#### **Fakt 1: Was bedeutet verzehrfertig & gewaschen?**

Während der Salatverarbeitung bei Bonduelle wird der Salat dreifach in verschiedenen Waschstufen gewaschen, wodurch möglichst wenig wertgebende Inhaltsstoffe verloren gehen. Zunächst findet eine Grobreinigung im Vorwaschbecken statt, anschließend folgt eine gründliche Reinigung im Eiswasserbecken mit Whirlpooleffekt und schlussendlich werden die Salate mit reinem Eiswasser noch einmal sorgfältig abgespült. Somit können unsere Bonduelle Salate direkt ohne zu waschen verzehrt werden.

Wer aus Gewohnheit den Salat vor dem Verzehr dennoch waschen möchte, kann dies natürlich tun.

#### **Fakt 2: Salat und Luft. Sonst nichts!**

Nach dem Waschvorgang wird der Salat getrocknet, maschinell gewogen und direkt verpackt – je nach Sorte geschieht dies unter einer entsprechenden Schutzatmosphäre. Hierbei werden die drei Gase der uns umgebenden Luft (Stickstoff, Sauerstoff und Kohlenstoffdioxid) in einem anderen Verhältnis gemischt. Dadurch erhält die Salatmischung eine individuelle Atmosphäre für eine maximale Haltbarkeit. Es kommen keinerlei Konservierungsstoffe zum Einsatz – diese sind ohnehin bei einem Naturprodukt gesetzlich verboten.

#### **Fakt 3: Darum sind Fresh Cut Salate bei ununterbrochener Kühlkette haltbar.**

Viele Faktoren stellen sicher, dass die Salatmischung haltbar, frisch und verzehrbar bleibt: Die Ernte am frühen Morgen, eine gekühlte Anlieferung im Werk und die direkte Qualitätskontrolle in der Warenannahme, inklusive



Sicht- und Temperaturprüfung, stehen zu Beginn des Verarbeitungsprozesses.

Somit ist eine ununterbrochene Kühlkette besonders wichtig, welche während des gesamten Produktionsprozesses umgesetzt wird und im Handel ebenfalls gewährleistet werden muss. Auch das rasche Einräumen der frischen Salate nach dem Einkauf in den Kühlschrank gehört dazu. Dauerhaft gekühlte Salate sind der Schlüssel zu einem frischen Produkt. Außerdem sollten die Salate vor Ablauf des Verbrauchsdatums verzehrt werden und nicht darüber hinaus.

#### **Fakt 4: Darum sind Fresh Cut Salate so hilfreich für eine schnelle und ausgewogene Ernährung.**

All diejenigen, die es unkompliziert mögen, können bestätigen, dass Salatmischungen im Beutel die Basis für eine leckere Salatmahlzeit bilden. Mehrere Salatsorten sind bereits geschnitten, gewaschen und fertig gemischt, portioniert und damit sofort verzehrfertig. Die Zubereitung des Salates ist damit einfacher, da das Schneiden des Salates und das anschließende Säubern in der Küche wegfällt.

*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).**