



Presseinformation

Vom Feld in die Dose: So bleibt das Gemüse langanhaltend frisch

Wer nicht täglich einkaufen möchte und gleichzeitig nicht auf qualitativ hochwertiges Gemüse verzichten will, für den sind Gemüsekonserven von Bonduelle eine gute Alternative. Wie das frische Gemüse vom Feld in die Konserve kommt, verraten wir Ihnen hier.

Schritt für Schritt zum Gemüseglück

Es beginnt dort, wo das Gemüse seinen Ursprung hat: auf dem Feld. Bis zum perfekten Zeitpunkt gereift, werden Möhrchen, Erbsen und Co. nach der Ernte auf direktem Weg vom Feld ins Werk befördert. Nach erfolgreicher Qualitätsprüfung startet anschließend der eigentliche Produktionsprozess: Während der sogenannten „Trockenreinigung“ wird das Gemüse durch Ventilation von leichten Pflanzenteilen, Steinchen und Erde gesäubert und zur Sortierung des Gemüses nach Größe anschließend gründlich durchgerüttelt. Mit Hilfe eines Vibriertisches, der eine entsprechend große Lochung hat, kann nur Gemüse mit einem bestimmten Maß durch die Rüttelbewegung nach unten fallen, um in fließendem Wasser nochmals gewaschen zu werden. So sorgt Bonduelle dafür, dass die Ware immer in gewohnter Form und Größe in die Konservendosen gelangt. Fertig sortiert, werden Erbsen, Möhrchen und Co., bevor sie in die Dosen abgefüllt werden, noch in 70 bis 100 Grad warmen Wasser blanchiert, um Bakterien zu beseitigen und das Gemüse bekömmlicher zu machen. Nicht einmal 24 Stunden nach der Ernte geht es dann ab in die Konserve: Neben dem Produkt selbst kommt noch ein heißer Wasseraufguss mit in die Dose, der es gleichmäßig sterilisiert und vor Transportschäden schützt.

Frisches Gemüse ohne Konservierungsstoffe

Nach dem Abfüllen des Gemüses in die Konserven folgt der wichtigste Schritt: die Konservierung. Hierbei wird die luftdicht verschlossene Konserve für mindestens zehn Minuten bei einer Temperatur von circa 130 Grad sterilisiert. Durch dieses Erhitzen wird das Gemüse mehrere Jahre haltbar und alle noch enthaltenen Mikroorganismen werden abgetötet – und das ohne Konservierungsstoffe! Nach dem Steri-



lisieren werden die Konserven gelagert, bevor sie an den Einzelhandel ausgeliefert werden und in den Supermarktregalen stehen. Dank der räumlichen Nähe zu den Anbauflächen, ist das Gemüse in unseren Bonduelle Konserven so außerdem nicht nur frisch, sondern größtenteils auch vom regionalen Produzenten.

Redaktionelle Anschlussmöglichkeiten:

- Interview mit dem Produktmanager
- Verlosungskooperation
- Rezeptkooperation

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden-Württemberg. Der Salat- und Gemüsespezialist 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, Anna Grobe, Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg, Telefon: 040/450210-715, E-Mail: bonduelle-presse@achtung.de

Bonduelle Deutschland GmbH, Martin Hauser, Am Heilbrunnen 136/138, 72766 Reutlingen, Telefon: 07121/1494-523, E-Mail: mhauser@bonduelle.com