



Presseinformation

Vier Mythen über Fresh-Cut Salate

Reutlingen, Dezember 2018. Mythen über Fresh-Cut Salate kursieren immer wieder. Aber außer frischem Salat kommt bei Bonduelle nichts in die Tüte! Wir bringen Licht ins Dunkel und widerlegen Mythen mit Fakten – für einen transparenten Genuss!

Verzehrfertig & gewaschen

Bei Bonduelle wird der Salat während der Salatverarbeitung in drei verschiedenen Stufen gewaschen, wodurch er frisch und knackig im Geschmack bleibt. Zunächst findet eine Grobreinigung im Vorwaschbecken statt, anschließend eine gründliche Reinigung im Eiswasserbecken mit Whirlpooleffekt und schließlich werden die Salate noch einmal sorgfältig mit reinem Eiswasser abgespült. Durch dieses dreistufige Vorgehen können unsere Bonduelle Salate ohne nochmaliges Waschen zu Hause direkt verzehrt werden. Pro hergestelltem Beutel werden durchschnittlich ca. 2,4 Liter Wasser verbraucht. Beim Waschen frischer Salate zu Hause werden hingegen im Schnitt bis zu 9 Liter benötigt.

Salat und Luft. Sonst nichts!

Nach dem Waschvorgang wird der Salat schonend getrocknet, gemischt, maschinell gewogen und direkt verpackt. Je nach Salatmischung und -sorte geschieht dies unter einer entsprechenden Schutzatmosphäre. Hierbei werden die drei Gase der uns umgebenden Luft – Stickstoff, Sauerstoff und Kohlenstoffdioxid – in einem bestimmten Verhältnis gemischt. So erhält die Salatmischung eine individuelle Atmosphäre für eine maximale Haltbarkeit. Bei dem beschriebenen Verfahren kommen keinerlei Konservierungsstoffe zum Einsatz – diese sind in der Herstellung von Fresh-Cut Salaten ohnehin gesetzlich nicht zugelassen.

Fresh-Cut Salate sind bei lückenloser Frischekette haltbar

Viele Faktoren stellen sicher, dass die Salatmischung haltbar, frisch und verzehrbar bleibt: Die Ernte am frühen Morgen bei kühler Luft, eine gekühlte Anlieferung im Werk und die direkte Qualitätskontrolle in der Warenannahme inklusive Sicht- und Temperaturprüfung stehen zu Beginn des Verarbeitungsprozesses. Eine ununterbrochene Kühlkette ist zur Sicherstellung der Haltbarkeit besonders wichtig. Sie wird während des gesamten Produktionsprozesses umgesetzt und muss im Handel ebenfalls gewährleistet werden. Auch sollte der Endkonsument darauf achten, die frischen Salate nach dem Einkaufen umgehend in den



Kühlschrank zu legen. Eine kontinuierliche Kühlung bei +2° C bis +7° C ohne Unterbrechung ist der Schlüssel zu einem frischen Produkt. Um einwandfreie Qualität zu erhalten, sollte außerdem darauf geachtet werden, die Salate nicht nach Ablauf des Verbrauchsdatums zu verzehren.

Fresh-Cut Salate 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, fertig gemischt und portioniert und damit sofort verzehrfertig. Die Zubereitung der Salatmahlzeit ist damit einfacher als würde man einen Salatkopf verwenden, da das Waschen und Schneiden des Salates sowie das anschließende Aufräumen der Küche wegfallen.

Über Bonduelle

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden-Württemberg. Der Salat- und Gemüsespezialist bietet Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven, der beliebten Goldmais®-Familie und einem breiten Champignon-Sortiment gibt es von Bonduelle auch frische Salate und leckere Suppen aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer abwechslungsreichen 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, Stefan Feldhausen, Am Heilbrunnen 136/138, 72766 Reutlingen,
Telefon: 07121/1494-508, E-Mail: stefan.feldhausen@bonduelle.com