

Anfrage Verbraucherzentrale Hessen zum Thema „miree Wasabi“

Der Kunde reklamiert, dass im miree Wasabi nur eine sehr geringe Menge Wasabi enthalten ist (0,1% im Endprodukt).

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne nehmen wir Stellung zu dem beanstandeten Produkt „miree Wasabi“. Die direkte Rückmeldung der Verbraucher ist für uns sehr wertvoll und wichtig für die stetige Verbesserung unseres Produktangebotes.

Wir bedauern sehr, dass unser Produkt „miree Wasabi“ den Erwartungen des Verbrauchers nicht entsprach.

Unsere Kunden schätzen unser vielfältiges Sortiment an Frischkäsesorten und unser Trendgespür für neue und besondere Geschmacksrichtungen. Mit unserem „miree Wasabi“ gehen wir auf die Verbraucherwünsche ein und bieten ein Produkt, das es allen möglich macht, eine außergewöhnliche Geschmacksrichtung am heimischen Esstisch zu verzehren.

Die von uns verwendete Wasabi-Paste aus echtem Wasabi wird aufgrund ihrer Geschmacksintensivität und Schärfe nur in sehr geringem Maß eingesetzt. Eine kleine Menge, in diesem Fall 0,1 Prozent am Gesamtprodukt, reicht bereits aus, um dem Produkt die typische und namensgebende Wasabi-Note zu verleihen. „miree Wasabi“ soll für den bekannten Wasabi-Geschmack stehen, gleichzeitig aber angenehm scharf und wohlschmeckend im Verzehr sein. In der Zutatenliste auf der Verpackung weisen wir aus, dass der Frischkäse als Geschmacksträger neben Wasabi auch Meerrettich enthält. Bei der Kennzeichnung halten wir uns selbstverständlich an die geltenden rechtlichen Vorgaben.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit dieser Auskunft weiterhelfen konnten und würden uns freuen, Sie weiterhin zu unseren treuen Kundinnen/Kunden zählen zu dürfen. Bei weiteren Fragen dürfen Sie sich gerne wieder an uns wenden.

Mit freundlichen Grüßen,

KURZE ZUSAMMENFASSUNG (ca. 400 Zeichen):

Die von uns verwendete Wasabi-Paste aus echtem Wasabi wird aufgrund ihrer Geschmacksintensivität und Schärfe nur in sehr geringem Maß eingesetzt. Eine kleine Menge reicht bereits aus, um dem Produkt die typische und namensgebende Wasabi-Note zu verleihen. Der „miree Wasabi“ soll für den bekannten Wasabi-Geschmack stehen, gleichzeitig aber angenehm scharf und wohlschmeckend im Verzehr sein. Bei der Kennzeichnung halten wir uns selbstverständlich an die geltenden rechtlichen Vorgaben.