

NABA Feinkost GmbH • Apfelring 1 • D – 99100 Gierstädt

Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Große Friedberger Straße 13-17
D-60313 Frankfurt am Main

"Nabio Kokos Tonka Süßer Aufstrich"

Gierstädt, 02.03.2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei unserem Nabio Aufstrich Kokos Tonka handelt es sich um einen süßen Brotaufstrich, der gezielt als Produktalternative zu marktüblichen Aufstrichen auf Basis von Palmfett entwickelt wurde. Die cremige Produkttextur erreichen wir durch den Einsatz von weißen Bohnen als geschmacksneutrale Produktbasis. Zudem eröffnet die Verwendung der Bohnen eine ernährungsphysiologisch positive Verschiebung des Nährstoffprofils, da wir den Fettgehalt reduzieren können. Die Produktbasis aus Bohnen machen wir im rechten Etikettenbereich über die Verkehrsbezeichnung „Bio Bohnenaufstrich mit Kokos und Tonkabohne“ transparent. Zudem werden die Bohnen im Zutatenverzeichnis unter Angabe ihres prozentualen Anteils ausgewiesen.

Wert- und charaktergebende Komponenten des Aufstrichs sind die namensgebenden Zutaten, Kokos und Tonkabohne. Beide kennzeichnen wir im Zutatentext prozentual, wobei es sich bei der prozentualen Auslobung der Tonkabohne um eine freiwillige Angabe handelt, für die wir uns im Sinne einer transparenten Produktbeschreibung entschieden haben.

Die Kokosmilch beziehen wir einsatzfertig und weisen sie als zusammengesetzte Zutat aus Kokosextrakt und Wasser aus. Die Qualitätsanforderungen an Kokosmilch sind im Codex Alimentarius definiert und werden bereits bei Herstellung des Rohstoffs über das Mischen des Kokosextrakts mit Wasser eingestellt. Der prozentuale Anteil Kokosextrakt in der Kokosmilch ist daher je nach Qualität des Ausgangsextrakts veränderlich und wird aus diesem Grund nicht mengenmäßig ausgelobt.

Im Sinne einer geschmacklichen Abrundung des Produkts haben wir uns für die Kombination von Kokos mit Tonkabohne entschieden. Die Tonkabohnen sind dabei als Gewürz zu klassifizieren.



Aufgrund ihrer Geschmacksintensität ist die Zugabe von sehr geringen Mengen rohstofftypisch. So erreichen wir bereits mit der Zugabemenge von 0,05% die von uns gewünschte, sensorisch deutlich wahrnehmbare feine Tonka-Note. Ihre Benennung als charaktergebende Zutat in der Produktbezeichnung schafft daher wichtige Transparenz für die Kaufentscheidung des Kunden.

Zusammenfassung

Für unsere cremigen, süßen Aufstriche setzen wir als geschmacksneutrale Produktbasis weiße Bohnen anstelle des marktüblichen Palmöls ein und machen dies über die Verkehrsbezeichnung im rechten Etikettenbereich transparent. Geschmacksgebend ist neben Kokos die Tonkabohne, die aufgrund ihrer Intensität typischerweise sehr geringe Zugabemengen erfordert und in unserem Produkt gut wahrnehmbar ist.

Mit freundlichen Grüßen