

Gerne gehen wir auf die Technologie der Herstellung unseres Produktes ein. Da unsere Thunfisch nicht im Salzwasser gekocht wird, sondern schonend mit Dampf gegart wird, entfällt uns die Möglichkeit der Salzung bei diesem Produktionsschritt. Durch das Dampfgaren bleibt der natürliche Geschmack sowie die wertvollen Mineralien erhalten, die sonst durch das Kochwasser ausgeschwemmt werden würden. Nach dem Bedampfen wird der Thunfisch sofort verarbeitet, in Dosen abgefüllt und mit einer Salz-Wasser-Lösung gewürzt, die aus 7% Wasser und bis zu 1% Salz besteht. Die Salzzugabe ist notwendig, um den Geschmack des Fisches vollständig zu entwickeln. Würde das Salz direkt in das Öl gegeben, würde der Kunde unaufgelöste Salzkristalle in der Dose vorfinden und der Fisch würde ungesalzen bleiben. So ist es rein technisch unabdingbar eine Salz-Wasserlösung zum Fisch beizugeben. Bei diesem Schritt geht es ausdrücklich nicht darum Öl „einzusparen“ und somit den Kunden irrezuführen, sondern ausschließlich darum, ein hochwertiges und einwandfreies Lebensmittel herzustellen. Durch das Salzen des Thunfisches in einer Salz-Wasser-Lösung vor dem Hinzufügen des Öls stellen wir sicher, dass das Salz gleichmäßig im Fisch verteilt wird und so den Geschmack optimal unterstützt. Diese sorgfältige Vorgehensweise ist entscheidend, um sicherzustellen, dass jeder Bissen unseres Thunfisches ein perfekt ausgewogenes Aroma bietet und höchsten Qualitätsansprüchen genügt.

Nachdem der Thunfisch sorgfältig gewürzt wurde, wird das Olivenöl mit einem Anteil von 17,5% hinzugefügt.

Anschließend werden die Dosen verschlossen und einer Sterilisation unterzogen, um die Qualität unseres Thunfisches zu gewährleisten.

Durch diese Produktionsschritte stellen wir sicher, dass unser Produkt nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll bleibt und höchsten Ansprüchen an Qualität und Geschmack genügt.

Unsere Umfragen haben gezeigt, dass die Deklaration der Öl-Wasser Lösung auf der Schauseite der Verpackung dem Verbraucher eine falsche Vorstellung geben würde, von dem was ihn in der Dose erwartet. Der Konsument erhält kein „light“ Produkt mit reduziertem Öl Gehalt, sondern ein vollwertiges Thunfischprodukt in Olivenöl. Die Deklaration der „Öl-Wasser Lösung“ würde vermuten lassen, dass man eine wässrige Öl Lösung auf dem Fisch vorfindet.

Die Nährwerte unseres Thunfisches wurden nach dem Abtropfen bestimmt, da wir aus unserer langjährigen Erfahrung wissen, dass unsere Kunden den abgetropften Fisch verzehren und nicht die Abtropfflüssigkeit (mit oder ohne Ölanteil). Diese Methode stellt sicher, dass die angegebenen Nährwerte die tatsächliche Menge an Nährstoffen im verzehrfertigen Produkt widerspiegeln und somit unseren Kunden eine genaue Vorstellung von der ernährungsphysiologischen Qualität bieten.

followfood GmbH
Standort Friedrichshafen
Metzstraße 2
D-88045 Friedrichshafen