

Sehr geehrte,

vielen Dank für die postalische Weiterleitung der Verbraucherbeschwerde zu unserem Back-Mix Kastanienbrot und der Gelegenheit zur Stellungnahme, die wir im Folgenden gern nutzen:

Sowohl unsere Unternehmensrichtlinien als auch gesetzliche Vorschriften fordern aus Gründen der Transparenz eine QUID-Angabe in der Zutatenliste. Der Gehalt an Kastanienmehl ist auf der Verpackung deutlich deklariert. Dadurch können die Verbrauchenden uneingeschränkt die Produktmerkmale mit den eigenen Erwartungen abgleichen und eine fundierte Kaufentscheidung treffen.

Das Kastanienmehl verleiht dem Brot seinen charakteristischen Geschmack und erfordert keine höhere Konzentration. Für die Herstellung von Kastanienmehl werden rohe Kastanien über einen langen Zeitraum geröstet, um die typischen Röstaromen zu erzielen. Dabei reduziert sich der Wassergehalt von ca. 50 % auf unter 10 %. Zur Produktion von 1 kg Kastanienmehl werden 4 kg rohe Kastanien benötigt. Unter Berücksichtigung des Trocknungsfaktors von 4:1 entspricht die Kastanienmehlmenge in unserer Backmischung 28 % rohen Kastanien.

Der Begriff „Kastanienbrot“ ist an keine gesetzlich geregelte Mindesteinsatzmenge von Kastanienmehl gebunden. Ein signifikant höherer Anteil an Kastanienmehl würde sich auch im UVP widerspiegeln. Wir haben einen schmackhaften und preislich attraktiven Kompromiss gefunden, der sich großer Beliebtheit erfreut und seit vielen Jahren unverändert in unserem Sortiment ist.

Bei Rückfragen können Sie sich gern an mich wenden.

Mit freundlichen Grüßen aus der Hammermühle



Leitung Qualitätsmanagement | Hammermühle GmbH

Web: www.hammermuehle.de

Adresse: Hauptstraße 181, 67489 Kirrweiler

Geschäftsführer: Lucas Fischer | HRB Landau 30469