borchers fine food GmbH & Co. KG | Rosa-Luxemburg-Str. 3 | 28876 Oyten

Mail: info@borchers-group.de
Web: www.borchers-group.de

zertifiziert nach
IFS Broker Version 3.1

Oyten, 05.11.2024

Stellungnahme zu borchers Stevia Kristalline Streusüße

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie folgt nehmen wir Stellung zu der Beschwerde eines Verbrauchers über unser Produkt borchers Stevia Kristalline Streusüße, da das Produkt mit dem Produktnamen „Stevia“ auf der Schauseite der Verpackung benannt wird, obwohl der Stevia-Anteil nur bei 0,25 % läge.

400 Zeichen:
Die Kristalline Streusüße ist ein Produkt mit Erythrit und Steviolglycosiden, dies ist auf der Vorderseite klar ersichtlich. Der Produktname ergibt sich aus dem wertgebenden Bestandteil, den Steviolglycosiden. Dem kalorienfreien Erythrit verdankt das Produkt seine kristalline Form und damit die verbraucherfreundliche 1:1 Verwendung wie Zucker, wodurch es auch zum Backen und Kochen geeignet ist.

2000 Zeichen:
Die Kristalline Streusüße ist ein Produkt mit Erythrit und Steviolglycosiden, dies ist auf der Vorderseite klar ersichtlich. Der Produktname ergibt sich aus dem wertgebenden Bestandteil, den Steviolglycosiden. Dem kalorienfreien Erythrit verdankt das Produkt seine kristalline Form und damit die verbraucherfreundliche 1:1 Verwendung wie Zucker, wodurch es auch zum Backen und Kochen geeignet ist.

Die Süßkraft des Stevia-Pflanzenextraktes ist ca. 300-mal höher als üblicher Haushaltszucker. Eine normale, brauchbare Dosierung mit dem Stevia-Pulver allein ist kaum möglich.

Im reinen Zustand sind bereits kleinste Mengen dieser Zutat ungenießbar süß, auch Backen und Kochen wäre damit praktisch unmöglich. Mit unserer borchers Stevia Kristallinen Streusüße möchten wir den Verbrauchern eine zucker- und kalorienfreie Süße anbieten, die wie Zucker aussieht und auch genauso wie Zucker dosiert werden kann. Deshalb geben wir den kristallinen „Trägerstoff“ Erythrit hinzu. Dadurch entspricht ein Teelöffel der borchers Stevia Kristallinen Streusüße der Süßkraft und dem Volumen eines Teelöffels Zucker und besitzt dabei eine ähnliche Konsistenz und einen angenehmen Geschmack.

Alle enthaltenen Zutaten sind selbstverständlich in der Zutatenliste auf der Rückseite aufgeführt und der Anteil an Steviolglycosiden wird mit 0,25 % angegeben. Somit kann der Verbraucher alle für seine Kaufentscheidung relevanten Informationen ersehen.

Die Angabe auf der Website wurde richtigerweise angepasst zu: Tafelsüße auf der Grundlage von Erythrit und Steviolglycosiden aus der Stevia-Pflanze.

Für weitere Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Herzliche Grüße aus Oyten

borchers fine food GmbH & Co. KG