

Allos Hof-Manufaktur GmbH, Domshof 18-20, 28195 Bremen

Verbraucherzentrale Hessen

Große Friedberger Straße 13 - 17
30313 Frankfurt/Main

10. Oktober 2014

Stellungnahme zu „Allos Amaranth Knäcke mit Roggenvollkornmehl“

Sehr geehrte

wir freuen uns, Ihnen nähere Auskunft zum oben genannten Produkt geben zu dürfen. Amaranth prägt den Geschmack unserer Knäckebröte und wertet durch seine besonderen ernährungsphysiologischen Eigenschaften die Rezepturen auf. Der nussige Geschmack von Amaranth ist in allen Sorten geschmacksgebend und gibt unserem Knäcke seinen Namen.

Amaranth zählt - wie beispielsweise Buchweizen - zu den sogenannten Pseudocerealien und enthält kein Gluten (Klebereiweiß), das jedoch zum Backen von Brot nötig ist. Knäckebrötchen lässt sich daher nicht zu 100 Prozent aus Amaranth herstellen. Ein Zusatz von Amaranth ist zudem nur begrenzt möglich, da das Knäcke sonst zu brüchig wäre. Bei Allos Amaranth Knäcke gleicht der höhere Roggenanteil die fehlenden Backeigenschaften des Amaranths aus. Beim Roggen sind die Pentosane (Schleimstoffe) für die Teigbildung verantwortlich.

Entsprechend der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung führen wir Zutaten, die durch die Produktbezeichnung, den Produktnamen (in diesem Fall Amaranth Knäcke) oder durch Abbildungen auf der Verpackung hervorgehoben werden, mit Prozentangabe in der Zutatenliste auf. Die Zutaten sind nach absteigender Menge sortiert.

Allos stellt seit über 40 Jahren vollwertige und gesunde Produkte in Bio-Qualität her. Das Naturkost-Unternehmen hat Amaranth in Europa bekannt gemacht und ist führender Hersteller von Amaranth-Produkten.

Mit freundlichen Grüßen