

Aufgrund der großen Sortenvielfalt an ähnlichen Dessertprodukten im Kühlregal, ist die bildliche Darstellung der beinhalteten Früchte und Zutaten auf dem Becher sinnvoll und üblich, wobei davon generell kein Bezug zur Menge der eingesetzten Frucht abzuleiten ist.

Wie auf der Platine abgebildet, verwenden wir beim Produkt GrießTraum Hartweizen. Hartweizen zählt zu den meist eingesetzten Getreidearten bei der Produktion von Lebensmitteln und enthält besonders viele B-Vitamine, Ballaststoffe sowie pflanzliche Proteine bei einem vergleichsweise niedrigen Fettgehalt.

Tatsächlich beträgt der Grießanteil bei einem hausüblichen Grießrezept durchschnittlich ca. 5%. Bei einem höheren Anteil Grieß wird die Masse durch den Quellprozess des Getreides klumpig und für den Verzehr zu massiv. Für einen Mindest-Grießanteil in einem Produkt gibt es laut Lebensmittelrecht keine Vorschrift, wir orientieren uns bei unserer Rezeptur für GrießTraum Kirsche jedoch am durchschnittlichen Haushaltsgebrauch der heimischen Küche. Alle Rezepturen werden regelmäßig im Rahmen von Verbraucherbefragungen ausführlich getestet und gegebenenfalls optimiert.

Wir haben den Anspruch, dass unsere Produkte bis zum Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums, eine hohe Qualität aufweisen. Um dies auch beim Aussehen des Produktes gewährleisten zu können wird Speisegelatine als Stabilisator eingesetzt. So kann sichergestellt werden, dass das Produkt auch nach dem Transport noch lecker aussieht.