

Stellungnahme zu FiordiFrutta Bitterorange

FiordiFrutta Fruchtaufstriche von Rigoni di Asiago werden auf höchstem Qualitäts- und Geschmacksniveau hergestellt. Bei Rigoni di Asiago bestimmt das Genussoptimum die eingesetzte Menge der geschmacksgebenden Frucht. Jede Rezeptur wird für jede Fruchtart eigens entwickelt. Dabei möchte Rigoni di Asiago jeweils ein optimal ausgewogenes Geschmacksgleichgewicht erzielen. Bei den Zitrusfrüchten sind dies 30% Fruchtanteil. Der Charakter des Aufstrichs ist unbenommen ein herausragender Bitterorangen-Fruchtaufstrich. Würde der Fruchtanteil der Bitterorange erhöht, hätte dies zur Folge, dass sich der Aufstrich ins „Seifige“ zum Schlechteren verändert. Die für das Produkt charakteristische Zutat für die FiordiFrutta Bitterorangen Marmelade ist die Bitterorange (Fruchtstücke, Fruchtpulpe sowie Schale). Lediglich die Süßung erfolgt durch Apfelsaft. Apfel als Frucht wird nicht eingesetzt.

779 Zeichen