



Klarheit und Wahrheit

## Stellungnahme zu KBio Toast-Brötchen Roggen

Die Produktbezeichnung K-Bio Toastbrötchen Roggen stellt den wertgebenden Geschmacksbestandteil „Roggen“ in den Vordergrund. Der Artikel schmeckt auf Grund seiner Rezeptur deutlich nach Roggen. Aus unserer Sicht ist es wichtig, dass durch eine klare Deklaration von „Roggen“ auf der Frontseite eine Verwechslung mit der Weizenvariante vermieden wird.

Ein Einsatz von 100% Roggenmehl unter Beibehaltung der von Kunden akzeptierten sensorischen Eigenschaften ist technologisch nicht möglich. Eine höhere Zugabe von Roggen bewirkt beim Backen eine dichtporige Krume, Instabilität und geringe Elastizität.

Kaufland hat sich bewusst dazu entschlossen, seine beiden K-Bio Toastbrötchen mit dem jeweils wertgebenden Geschmacksbestandteil (Roggen bzw. Weizen) zu deklarieren, um den Kunden eine klare Sortendifferenzierung zwischen beiden Sorten zu bieten.

Die gewählte Bezeichnung ist marktüblich - Kaufland hatte bis dato keine diesbezüglichen Kundenanfragen.

Wir nehmen die Anregung natürlich gerne auf und werden im Sinne einer noch kundenfreundlicheren Verpackung mit der nächsten Druckauflage die Produktbezeichnung abändern in Toast-Brötchen Roggenmisch und Toast-Brötchen Weizenmisch.

### Kurzfassung

Die Produktbezeichnung K-Bio Toastbrötchen Roggen stellt den wertgebenden Geschmacksbestandteil „Roggen“ in den Vordergrund. Der Artikel schmeckt auf Grund seiner Rezeptur deutlich nach Roggen. Aus unserer Sicht ist es wichtig, dass durch eine klare Deklaration von „Roggen“ auf der Frontseite eine Verwechslung mit der Weizenvariante vermieden wird.

Ein Einsatz von 100% Roggenmehl unter Beibehaltung der von Kunden akzeptierten sensorischen Eigenschaften ist technologisch nicht möglich. Eine höhere Zugabe von Roggen bewirkt beim Backen eine dichtporige Krume, Instabilität und geringe Elastizität.

22.2.12