

Stellungnahme zu „Original Wagner Balance Grillgemüse, Laktosefrei“

Sehr geehrte

wir bedauern, dass ein Verbraucher angibt, aufgrund der Informationen auf der Verpackung der Wagner Steinofen Pizza Balance Grillgemüse eine andere Zusammensetzung des Produktes erwartet zu haben.

Die Aussage auf der Verpackung zu „100 Prozent Dinkelboden“ bezieht sich, seit Einführung der Produktgruppe „Balance“, auf den Austausch von Weizenmehl gegen Dinkelmehl - im Vergleich zu unseren übrigen Steinofen Pizzen.

Um das Produkt noch wertvoller in Bezug auf den Nährstoffgehalt werden zu lassen, fügen wir dem Boden Haferfasern zu, welche reich an Ballaststoffen sind. Die Haferfasern sind im Teig zu 1,9 Prozent enthalten. Es ist richtig, dass dadurch der Teig nicht mehr aus 100 Prozent Dinkel besteht. Bei dem Weizenmehl (0,09 Prozent im Endprodukt) handelt es sich um ein Streumehl, welches aus technologischen Gründen eingesetzt wird, um ein Anhaften des Teiges an der Backform während des Herstellprozesses zu vermeiden. Aufgrund des allergenen Potentials wird dieses entsprechend der Lebensmittelinformations-Verordnung auf der Zutatenliste gekennzeichnet.

Es tut uns leid, dass der Verbraucher sich falsch informiert fühlt. Wir nehmen die Rückmeldung ernst und prüfen, inwiefern wir die Produktinformationen auf Grundlage dieser Rückmeldung verbessern können.

(1302 Zeichen)

Kurzfassung:

Wagner Steinofen Pizza Balance verwendet im Teigboden neben Dinkelmehl 1,9 Prozent Haferfasern. Diese werden zur Erhöhung des Ballaststoffgehaltes zugesetzt. Weizenmehl als Streumehl (0,09 Prozent im Endprodukt) verhindert das Anhaften des Teiges während des Backens. Wagner nimmt die Rückmeldung des Verbrauchers ernst und prüft, wo Verbesserungen sinnvoll sind.

(364 Zeichen)

Mit freundlichen Grüßen

Nestlé Deutschland AG
Public Affairs