

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Rückmeldung zu unseren SOMMER Dinkel Cantuccini Mandeln und Honig.

Wir freuen uns über die Aufmerksamkeit. Gerne lernen wir dazu, auch wenn wir seit 1864 backen und mit dieser Rezeptur und Bezeichnung seit knapp 20 Jahren im Biofachhandel erhältlich sind. In Italien weiß jeder, was in seinen „richtigen“ Cantuccini gehört. In Deutschland sahen wir uns aufgefordert, unsere SOMMER Cantuccini mit einer Unterzeile zu erläutern. Mandeln und Honig führen zum charakteristischen Geschmack. Nach dem Backen wird zusätzlich geröstet, und nur so wird es knusprig.

Dieses Verfahren lässt eine Verwendung von Honig zum Süßen nicht zu. Honig verändert die Konsistenz und das Bräunungsverhalten stark. Ziel bei der Produktentwicklung war, den Geschmack im Cantuccini zu erhalten, der durch Honig unterstützt wird, gleichzeitig die Konsistenz und Bräunung aber nicht negativ beeinflusst. Der Honig sollte nicht das Aroma der Mittelmeer-Mandeln überdecken. Wir arbeiten ohne zugesetztes Aroma. Wir bedauern sehr, dass der Verbraucher sich getäuscht fühlte und annahm, das Gebäck sei ausschließlich mit bzw. mit mehr Honig gesüßt. Wir bekamen dazu kürzlich die ersten zwei Rückmeldungen. Möglicherweise hat sich die Wahrnehmung der Verbraucher gewandelt.

Verkostungen durch unser sensorisch geschultes Personal zeigen auf, dass die Rezeptur mit 2 % Honig eindeutig von einer Rezepturen ohne Honig unterscheidbar ist. Die Akzeptanz wiederum müsste in einem größeren Rahmen geprüft werden. Verständlicherweise ändern wir nur ungern einen sehr beliebten Artikel. Trotzdem nehmen wir den Anstoß des Verbrauchers zum Anlass, die Rezeptur und auch die Deklaration auf den Prüfstand zu stellen. Sicher wird es aber nicht möglich sein, den Honig in der Zutatenliste „vorzurücken“. Sehr gerne werden wir Sie informieren, falls wir eine für alle Kunden klarere Lösung finden.