

Von: Rama.Beratungsservice@unilever.com

Gesendet: 30.07.08

An:

Betreff: Ihre Email: Rama Cremefine

Sehr geehrte --,

vielen Dank für Ihre E-Mail und Ihre offenen Worte zu RAMA Cremefine. Gern nehmen wir zu der Kritik von Foodwatch Stellung.

RAMA Cremefine Produkte wurden unter Berücksichtigung der heutigen Kochgewohnheiten und Haushaltsstrukturen entwickelt und bieten vielfältige praktische Vorteile.

Die Produkteigenschaften von RAMA Cremefine zum Kochen und RAMA Cremefine zum Schlagen wurden vom praktischen Ansatz her optimiert. RAMA Cremefine zum Kochen beispielsweise gerinnt nicht - auch nicht in sauren Anwendungen (z.B. Tomatensuppe). RAMA Cremefine zum Schlagen lässt sich leichter aufschlagen als herkömmliche Sahne, bleibt länger steif und separiert nicht.

Durch die leicht und hygienisch wieder verschließbare Flasche mit dem Schnappverschluss sind die Produkte auch angebrochen länger nutzbar als vergleichbare Erzeugnisse z.B. in Bechern mit Metallfolie oder einem Tetrapack. Die Flasche bietet dadurch den Vorteil, mehrfach kleinere Mengen verwenden zu können, was praktisch ist und darüber hinaus den Mehrwert bietet, dass die verwendeten Portionen im Einzelfall kleiner sind und somit den Gesamtverbrauch vermindern.

Da internationale Ernährungsexperten seit Jahren auf eine Verringerung der Zufuhr von Nahrungsfetten drängen, wurde neben den bereits beschriebenen technischen Vorteilen zusätzlich der Gesamtfettanteil gegenüber Vergleichsprodukten gesenkt. In RAMA Cremefine zum Schlagen wurde er auf 19 g Fett je 100 ml Produkt und in RAMA Cremefine zum Kochen noch weiter auf 15 g Fett je 100 ml Produkt gesenkt. Im Vergleich zu Sahne bedeutet dies eine Senkung zwischen 30% und 50%.

Um diese technischen und ernährungsphysiologischen Vorteile umsetzen zu können, werden Mischungen aus pflanzlichen Fetten/Ölen und Milchprodukten eingesetzt. Ein Teil der eingesetzten Öle wird gehärtet um als Fettanteil im Produkt die Aufschlagbarkeit des Erzeugnisses, ebenso wie Sahne, zu ermöglichen. Bei erheblich verringertem Fettgehalt im Produkt lässt sich der Anteil an gesättigten Fettsäuren (je höher der Anteil an ges. Fettsäuren ist, je fester ist das Fett) deshalb leider nicht so niedrig wie in reinem Olivenöl oder Rapsöl halten.

Zur Stabilisierung der Produkte werden beispielsweise noch modifizierte Stärken, Guarkernmehl oder zur Farbgebung Beta-Carotin eingesetzt, welches auch bei der Herstellung von Milchprodukten wie Butter verwendet wird. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr RAMA Team

- Verbraucherservice -

Unilever Deutschland GmbH
Dammthorwall 15
D- 20355 Hamburg

Pflichtangaben gemäß § 35a GmbHG / § 125a HGB können über folgenden Link abgerufen werden:

<http://www.unilever.de/pflichtangaben.asp>