

Sophie Unger (foodwatch)

Von: [REDACTED]@continentalfoods.eu>
Gesendet: Donnerstag, 14. September 2017 15:55
An: Sophie Unger (foodwatch)
Betreff: AW: Fragen zu Ihrem Produkt „Erasco Heisse Tasse Huhn“
Anlagen: 20170914_Statement_Heisse Tasse_Lacroix_Foodwatch.pdf

Sehr geehrte Frau Unger,

anbei unsere Stellungnahme zu den drei von Ihnen angefragten Produkten.

Mit freundlichen Grüßen

[REDACTED]



[REDACTED]
[REDACTED]
Continental Foods Germany GmbH | Geniner Str. 88-100 | 23560 Lübeck |
Deutschland
Tel. +49 451 [REDACTED] | Mob. [REDACTED] | Fax +49 451 [REDACTED]

Lübeck, 14. September 2017

Sehr geehrte Frau Unger,

vielen Dank für Ihre Anfrage und das Interesse an unseren Produkten Heisse Tasse Huhn, Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe und Lacroix Kalbs-Paté mit Sommertrüffeln.

Heisse Tasse ist der Klassiker unter den Suppensnacks. Unter den verschiedenen Geschmacksvarianten der Heissen Tasse gehört die **Heisse Tasse Huhn** bei unseren Kunden zum zweitbeliebtesten Snack für den kleinen Hunger zwischendurch. Das Produkt ist seit Jahrzehnten im deutschen Markt und es besitzt eine überdurchschnittliche Wiederverkaufsrate. Der Verbraucher schätzt das Produkt aufgrund von Geschmack, Qualität sowie der einfachen und praktischen Art der Zubereitung.

Wie bei einer traditionell zubereiteten Hühnersuppe sind Hähnchenfleisch und -fett auch bei der Heissen Tasse die Hauptgeschmacksträger. Bei der Heissen Tasse Huhn verzichten wir, wie bei allen Heisse Tasse Produkten, auf zugesetzte Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Zugleich sind geschmackverstärkende Zusatzstoffe in der Heissen Tasse Huhn nicht enthalten. Hefeextrakt ist kein Zusatzstoff, sondern vielmehr ein Lebensmittel, das, wie beispielsweise Käse, Tomaten oder auch Eier, einen Gehalt an freier, natürlicher Glutaminsäure enthält, die dem primären Zweck der Geschmacksabrundung dient.

Grundsätzlich arbeiten wir bei der Herstellung unserer Produkte kontinuierlich an unseren Rezepturen. Unser Anspruch ist es, so wenig wie möglich an Zusatzstoffen oder Aromen zu nutzen. Wir limitieren ihren Einsatz auf ein absolutes Minimum, wenn die Einbindung in einem Produkt erforderlich sein sollte. Sobald wir als Unternehmen sicher sein können, dass die Produktqualität bis zum Ende der Mindesthaltbarkeit den hohen Qualitätsansprüchen genügt, erfolgt eine Umstellung der Rezepturen.

Bei der Herstellung der Heissen Tasse Huhn wird keine Nanotechnologie eingesetzt.

Hinsichtlich unseres Handelsabgabepreises, der neben den reinen Herstellungskosten viele weitere Positionen enthält, veröffentlichen wir keine Zahlen. Auf die Preissetzung im Markt und die Handelsmarge haben wir keinen Einfluss. Hier liegt die Preishoheit, wie auch bei anderen Produkten, beim Handel. Die unverbindliche Preisempfehlung für Heisse Tasse Huhn liegt bei 0,89-0,99 Euro.

Das **Produkt Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe** wird mit entfettetem Rindfleisch ohne Sehnen und weiteren Zutaten wie Zwiebeln, Tomatenmark, Gewürzen und Rotwein hergestellt. Der Rotwein kommt aus Spanien; der Madeira aus Portugal. Sowohl der Rotwein als auch der Madeira dienen der Geschmacksabrundung. Aus Qualitätsgründen wird kein Ochsenschwanz genutzt, da Ochsenschwanz häufig knorpliges und sehnendurchwachsenes Fleisch ist. Nur die zusätzliche Bezeichnung wie original oder klassische Ochsenschwanzsuppe setzt die Verwendung von Ochsenschwanz voraus.

Die Feinkostsuppen von Lacroix wurden dieses Jahr von der Lebensmittelzeitung und der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) als Top-Marke ausgezeichnet.

Wie auch bei der Heissen Tasse Huhn wird bei der Herstellung der Ochsenschwanzsuppe keine Nanotechnologie eingesetzt.

Die unverbindliche Preisempfehlung für Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe liegt bei 2,99 Euro.

Das **Produkt Lacroix Kalbs-Paté mit Sommertrüffeln** wird unter dem Namen „Kalbs-Paté mit Sommertrüffeln, tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis“ in Deutschland in den Verkehr gebracht. Die Verkehrsbezeichnung lautet „Tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis“; unter dieser werden Paté-Produkte in Deutschland üblicherweise verkauft. Diese ist zweimal auf der Verpackung aufgeführt. Da Kalbfleisch und Kalbsleber der wertgebende Bestandteil der Paté sind und auch den Geschmack der Paté maßgeblich beeinflussen, wird „Kalb“ auch im Produktnamen verwendet. So erkennt der Verbraucher den Unterschied zu einer „gewöhnlichen“ Schweine-Paté. Wie bei einer Kalbsleberwurst, wird auch bei der Kalbs-Paté Schweinefleisch als Basis verwendet. Verbraucher können sich diesbezüglich zusätzlich in der Zutatenliste des Produktes informieren. Hier sind die genauen Anteile an Schwein- und Kalberzeugnissen aufgeführt.

Bezüglich der verwendeten Sommertrüffel können wir Ihnen mitteilen, dass diese zur Geschmacksabrundung des Produkts verwendet werden.

Der hier verwendete Sommertrüffel trägt den lateinischen Namen *Tuber aestivum* Vitt und stammt aus Italien. Weiterhin werden die Gewürze weißer Pfeffer und Muskat im Produkt verwendet. Bezüglich des verwendeten Emulgators E472c können wir Ihnen mitteilen, dass dieser GMO-frei ist.

Bei allen verwendeten Zutaten im Produkt wird keine Nanotechnologie eingesetzt. Bezüglich des eingesetzten Zusatzstoffes Natriumnitrit können wir Ihnen mitteilen, dass dieser dem Produkt zugesetzt wird, um es stabiler und haltbar zu machen. Hierbei handelt es sich um einen geprüften und zugelassenen Zusatzstoff, für welchen Grenzwerte festgelegt sind. Der Zusatz im Produkt liegt unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die unverbindliche Preisempfehlung für das Produkt lautet 2,49€.