Escoffier

Escoffier GmbH · Industriestraße 25 · 49201 Dissen a.T.W.

[redacted]

Dissen, 14. Juli 2009

Sehr geehrter Herr B[redacted]

vielen Dank für Ihre Mail und Ihr Interesse an Escoffier Duett, unseren 2-Komponenten-Suppen und Saucen.

Den Vorwurf der „Verbraucherorganisation" Foodwatch, wir würden mit unserem Produkt Escoffier Duett eine „Irreführung der Verbraucher" betreiben, weisen wir entschieden zurück. Im Gegensatz zu Tütensuppen, die mit Wasser aufgegossen werden, bildet ein flüssiger Fond die Grundlage unserer Escoffier-Duett-Suppen, wie bei allen feinen Suppen und Saucen. Den Rinder-Fond stellen wir bei Escoffier auf der Basis von argentinischem Rindfleischextrakt her, der Fisch-Fond wird auf der Basis von konzentrierter Fischbrühe produziert.

Unsere „Duett-Suppen" bestehen aus zwei separaten Komponenten: Dem flüssigen Fond und einer Komposition aus Gewürzen, Kräutern und schonend gefriergetrockneten Zutaten, die erst kurz vor der Zubereitung zusammengeführt werden. Auf diese Weise gelangt der typische Suppen- und Saucengeschmack zur vollen Entfaltung.

Die Fondherstellung ist ein deutlich anspruchsvolleres Verfahren im Vergleich zum Herstellungsprozess von herkömmlichen Tütensuppen. Um ein qualitativ hochwertiges Produkt wie „Escoffier-Duett" herstellen zu können, sind viele Verarbeitungsschritte erforderlich, die naturgemäß einen höheren Preis mit sich bringen. Zum Erhalt der Qualität wurde darüber hinaus eine hochwertige Verpackung aus Weißblech gewählt, deren Einsatz preislich über dem herkömmlichen Preis für die Verpackung von Tütensuppen liegt.

Wir bedauern es sehr, wenn bei Ihnen der Eindruck entstanden sein sollte, unsere Suppen und Saucen würden nicht halten, was ihre Kennzeichnung verspricht. Unsere Kunden verbinden mit der Marke Escoffier raffinierte Kompositionen, die Verwendung feinster Zutaten sowie die hohe Qualität der Produkte. Zur Erreichung des besonderen Standards von „Escoffier Duett" hat uns Sternekoch Alfons Schuhbeck mit seiner Erfahrung und Kreativität bei der Entwicklung dieser kulinarischen Neuheit von Anfang an tatkräftig unterstützt und uns wertvolle Hinweise hinsichtlich Trends, Geschmack und individueller Verfeinerungsmöglichkeiten gegeben

Wir hoffen, Ihre Anfrage damit ausreichend beantwortet zu haben und hoffen, Sie weiterhin für unsere Produkte begeistern zu können.

Mit freundlichen Grüßen

Escoffier GmbH
-Customer Service-

Susanne Dammann

Escoffier GmbH
Bankverbindung: Sparkasse Osnabrück (BLZ 26550105) Kto.-Nr. 262865
Verwaltung: Frauenstraße 31 · 82216 Maisach · Telefon 08141/939-0 · Fax 08141/939-303
Sitz der Gesellschaft: Industriestraße 25, 49201 Dissen a. T.W. · Amtsgericht Osnabrück · HRB 201154
Geschäftsführer: D[illegible] Meyer-Pries

20-04-09