

Antwort von „Escoffier“ auf die Fragen von 19. November 2010

Wie alle Hersteller von Lebensmitteln arbeiten wir ständig an unserem Sortiment. Wir bringen neue Produkte auf den Markt, wir nehmen Produkte aus dem Sortiment, und wir ändern Rezepturen. Das sind völlig selbstverständliche Vorgänge. So haben wir zuletzt auch sämtliche Fonds, auf denen unsere Escoffier Duett-Suppen basieren, entscheidend verbessert. Wir stellen die Fonds nach klassischer Rezeptur her, verwenden dafür ausschließlich natürliche Zutaten und verzichten vollständig auf Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Aromen.

Auch die Rezeptur der Trockenkomposition haben wir überarbeitet. Es finden sich darin nicht weniger Champignons und Champignonpulver als vorher. Vielmehr haben wir das Gesamtgewicht der Komposition von 40 auf 52 Gramm je Packung erhöht, während die Menge an Champignons und Champignonpulver gleich geblieben ist. Bei dem Mehrinhalt handelt es sich hauptsächlich um eine Erhöhung des Sahnepulvers.

Das eingesetzte Aroma basiert auf einem natürlichen Gewürzextrakt. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir die genaue Zusammensetzung der Gewürzextrakte als unser Betriebsgeheimnis betrachten und nicht näher darauf eingehen wollen.

Die seit Jahren unveränderte Position von Foodwatch zum Thema Hefeextrakte und deren Verwendung ist uns bekannt. Insofern verzichten wir an dieser Stelle auf eine ausführliche Darstellung der Funktion und der Eigenschaften von Hefeextrakten, einem Lebensmittel, das wie viele andere Lebensmittel auch (Käse, Tomaten etc.) Glutaminsäure enthält und von uns zur Abrundung des Geschmacks eingesetzt wird. Der Anteil des Hefeextrakts in der Trockenkomposition beträgt ca. 6 Prozent. Da dies inzwischen aber auch viele Verbraucher kritisch beurteilen, arbeiten wir

derzeit an einer weiteren Rezepturüberarbeitung, um auf die Zutat Hefeextrakt in Zukunft vollständig verzichten zu können.