

26.04.2007 – 14:37 Uhr

Migros: Teige mit weniger als 1 Prozent Transfettsäure

Zürich (ots) -

Migros: Teige mit weniger als 1 Prozent Transfettsäure

Die Migros will bis Ende 2007 die Produkte der Eigenindustrie auf einen Transfettsäuregehalt von weniger als zwei Prozent des gesamten Fettgehalts umstellen. Beim Teigsortiment ist dieses Ziel bereits erreicht und mit der Reduktion auf unter ein Prozent sogar übertroffen worden. Auch die Eiswaren entsprechen bereits den neuen Richtlinien.

Die Migros-Eigenindustrie arbeitet auf Hochtouren an der Umstellung ihrer Sortimente auf einen Transfettsäuregehalt unter zwei Prozent immer gerechnet auf die gesamte Fettmenge eines Produkts. Dieser Prozess soll Ende 2007 abgeschlossen werden. Die Jowa hat bereits das ganze Teigsortiment entsprechend angepasst; alle Teige weisen neu einen Transfettwert von sogar unter einem Prozent aus. Dazu zählen:

- Blockteige wie Blätterteige, Kuchenteige, Mürbeteige
- Ausgewallte Teige wie Blätterteige, Kuchenteige, Mürbeteige und Pizzateige
- Pizzakugeln
- Neuheiten wie Cake-Masse, Cookie-Teig, Brownie-Teig

Eiswaren

Auch für Glacé-Fans gibt es eine gute Nachricht. Rechtzeitig zum Saisonstart hat das Migros-Unternehmen Midor die ganze Eiswaren-Produktion umgestellt. Neu enthalten alle Glacés weniger als zwei Prozent Transfettsäure. Dies gilt auch bereits für das ganze Backwaren-Sortiment der Midor.

Bis Ende 2008 sollen auch die Drittlieferanten die Anforderung des Transfettwerts von unter zwei Prozent erfüllen. Ausnahmen wird es bei einigen wenigen Produkten geben, für die es noch keine technologische Lösung gibt. An rahm- und butterhaltigen Produkten, die natürlicherweise Transfettsäuren enthalten, werden keine Veränderungen vorgenommen.

Zürich, 26. April 2007

Kontakt

Martina Bosshard, Mediensprecherin Migros, Tel. 044 277 20 67, E-Mail: martina.bosshard@mgb.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100531031> abgerufen werden.