

Nestlé Deutschland AG



LYONER STRASSE 23, "NESTLÉ-HAUS"
60523 FRANKFURT AM MAIN-NIEDERRAD

TELEFON (0 69) 66 71-1
<http://www.nestle.de>

NESTLÉ DEUTSCHLAND AG · 60523 FRANKFURT AM MAIN

Verbraucherzentrale Hamburg e.V.

Herr Armin Valet

-Referent für Öffentlichkeitsarbeit - Ernährung und Lebensmittel-

Kirchenallee 22

20099 Hamburg

DEUTSCHE BANK AG, FRANKFURT
BLZ 500 700 10, KTO. 0792919300

BIC: DEUTDEFFXXX
IBAN: DE 92 5007 0010 0792 9193 00

COMMERZBANK AG, FRANKFURT
BLZ 500 800 00, KTO. 0510410500

BIC: DRESDEFFXXX
IBAN: DE 67 5008 0000 0510 4105 00

IHR ZEICHEN/
NACHRICHT VOM

UNSER ZEICHEN

DURCHWAHL (0 69) 66 71-
TELEFON TELEFAX

DATUM

ND-CPA

11. März 2015

Ihre Anfrage zu Maggi

Sehr geehrter Herr Valet,

vielen Dank für die Möglichkeit uns zur Überarbeitung einiger Maggi Produkte zu äußern.

Wir überprüfen permanent unser Maggi Produktangebot und überarbeiten die Rezepturen, mit dem Ziel unseren Maggi-Verwendern Produkte anzubieten, die beispielsweise noch besser schmecken, oder die dem Verbraucherwunsch nach verständlicheren Zutatenlisten entsprechen. Beispielsweise erhöhen wir den Anteil an wertgebenden Zutaten, wenn wir hierdurch einen noch besseren Geschmack erzielen können. Zudem prüfen wir regelmäßig die Nährwerte unserer Produkte und überarbeiten Rezepturen, die noch nicht unseren internen Nährwertkriterien genügen – immer vorausgesetzt, dass die Produkte auch nach der Überarbeitung weiterhin gut schmecken. Jede Rezepturüberarbeitung ist extrem aufwändig. Beispielsweise wird jedes Fix-Produkt während der Rezepturänderung bis zu 50 Mal probeweise zubereitet und 250 Mal probiert und bewertet. Um sicher zustellen, dass die neuen Rezepturen auch im großen Maßstab die hohen Qualitätsansprüche der Verbraucher und der Nestlé erfüllen, führen wir aufwändige Produktionstests durch, bevor eine neue Rezeptur in den Verkauf geht. Die Produktüberarbeitungen gehen daher oft mit erhöhten Kosten einher, die wir teilweise an den Handel weitergeben.

Maggi Guten Appetit Spargelcremesuppe

Wir haben geschmacksverstärkende Zusatzstoffe aus der Rezeptur eliminiert und im Gegenzug den Spargelanteil im Vergleich zur bisherigen Rezeptur um das dreifache erhöht. Um farbliche Abweichungen innerhalb der verwendeten Spargelpulver auszugleichen und eine gleichbleibende optische Qualität gewährleisten zu können, setzen wir Molkenferment ein. Das verwendete Molkenferment ist konzentriertes Molkenprotein. Die Guten Appetit Spargelcremesuppe ist aktuell die einzige Suppe, die aufgrund der Überarbeitung drei statt vier Teller Suppe ergibt – die Telleranzahl ist auf der Verpackung ersichtlich. Einige weitere Suppen werden im Laufe des Jahres folgen.


Maggi Fix & frisch Spaghetti Carbonara

Aufgrund der neuen Rezeptur können Verbraucher nun eine individuelle Carbonara-Soße zubereiten, indem der Lieblingsschinken frisch zugegeben wird. Das Produkt enthält daher keinen Schinken mehr in der Trockenmischung. Ein entsprechender Hinweis auf der Verpackungsvorderseite informiert die Verwender darüber, dass ergänzend zum Maggi Fix neben Nudeln und Schlagsahne nun auch Schinkelwürfel benötigt werden.

Maggi Fix & frisch Spaghetti Bolognese

Maggi Fix & frisch Spaghetti Bolognese wurde umfassend überarbeitet, mit der Zielsetzung die internen Nährwertvorgaben unseres Nestlé Nutritional Profiling Systems (NNPS) zu erfüllen. Die entsprechenden Kriterien basieren auf den Ernährungsempfehlungen von Experten und Institutionen, beispielsweise der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Mit diesem System prüfen wir die Nährwertzusammensetzung unserer Produkte, mit der Zielsetzung, Verbrauchern Produkte mit verbesserten Nährwerten zu bieten, die gleichzeitig auch gut schmecken. Um die Grenzwerte dieses Systems für den Salzgehalt zu erreichen, haben wir den Salzgehalt reduziert, mussten jedoch auch die Portionsgröße etwas anpassen. Nur durch diese beiden Maßnahmen ist es möglich, für Maggi Fix & Frisch Spaghetti Bolognese alle Nährwertvorgaben des NNPS zu erfüllen. Wir empfehlen daher 250ml Wasser zur Zubereitung, um das gewohnte Verhältnis von Trockenprodukt und zuzugebender Flüssigkeit zu erzielen. Da sich die Verbraucher zudem eine sämigeren Soße wünschen, haben wir die Rezeptur zusätzlich auch diesbezüglich optimiert. Aufgrund der sämigeren Rezeptur können Verbraucher die Soße auch weiterhin mit 300ml Wasser zubereiten und erhalten ein immer noch leckeres Produkt, jedoch mit etwas weniger sämiger Konsistenz.

Mit freundlichen Grüßen


Public Affairs Manager
Nestlé Deutschland AG