

Was ist drin in unseren Menüs?

Januar 2018

Das DRK setzt bei der Entwicklung von Rezepturen auf das Know-how von Köchen und langjährige Erfahrung, um den Geschmack seiner Kunden zu treffen und eine optimale Qualität zu erreichen. Dies gelingt mit besten Zutaten und ausgewählten Rezepturen.

Unser Anspruch ist es schon immer gewesen, den natürlichen Geschmack der Zutaten noch besser zur Geltung kommen zu lassen.

Mit „Geschmack pur“ bieten wir ein natürliches Geschmackserlebnis. Das bedeutet: hochwertige Zutaten, ausgesuchte Lieferpartner, meisterliche Kochkunst und großes Geschmackserlebnis und das alles ohne:

Geschmacksverstärker, geschmacksverstärkende Zutaten, wie Hefeextrakte oder Würzen, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe.

Natürlich tiefgekühlt

Wir verwenden die Tiefkühlung als ganz natürliche Methode, um die Frische unserer Menüs zu erhalten. Das macht den Einsatz von Konservierungsstoffen überflüssig und hat zudem erhebliche Vorteile, wie einen optimalen Vitamin- und Nährstoffgehalt, perfekte Optik und einen frischen Geschmack.

Nitritpökelsalz wird auch als Konservierungsstoff eingesetzt. Bei und wird diese Zutat, die sich aus Speisesalz und Konservierungsstoff (Natriumnitrit) zusammensetzt, nicht zur Konservierung, sondern zur typischen Umrötung von Fleisch- und Wurstwaren, wie bei Kasseler und Schinken, benötigt.

Natürlich bunt

Das Auge isst mit! Durch ein breites Angebot an Gemüse und weiteren wertvollen Lebensmitteln sind die Rezepte stets appetitlich zubereitet. Lebensmittel wie Rotkohl oder Erbsen sind die besten Beispiele für farbenfrohes Essen. Durch färbende Lebensmittel wie Rote Bete,

Karottensaft und Kurkuma gleichen wir Farbverluste im Kochprozess aus. Daher benötigen wir in den Menüs keine Farbstoffe.

Aromatisch und geschmackvoll

Kräuter und Gewürze sowie ausgewählte Zutaten sorgen für ganz natürlichen Geschmack und Aroma. Schon seit vielen Jahren verzichten wir auf den Einsatz des künstlichen Geschmacksverstärkers Mononatriumglutamat. Darüber hinaus setzen wir seit 2012 in nahezu allen Rezepturen konsequent keine Hefeextrakte und Würzen ein. Diese Zutaten werden ersetzt über den verstärkten Einsatz natürlicher Gewürze, Gewürzkombinationen und Kräuter.

Eine Ausnahme bilden die Menüs aus dem Sortiment „winvitalis“ für besondere Ernährungsanforderungen wie z.B. Kau- und Schluckbeschwerden.

So wenig Aromen, wie nötig: Auch hier setzen wir auf „weniger ist mehr“. Wenn, dann setzen wir nur natürliche Aromen ein. Diese dienen dazu, Rezepturen geschmacklich abzurunden.

Natürlich verantwortungsbewusst

Unabhängig von unserem Streben nach mehr Natürlichkeit, erfüllen alle Rezepturen zahlreiche zusätzliche Anforderungen, insbesondere folgende:

- Verzicht auf Phosphat in Fleisch- und Wurstwaren
- Sparsamer Umgang mit jodiertem Speisesalz
- Verantwortungsvoller Umgang mit Zucker

Alle Fakten auf einen Blick für appetitos Tiefkühlgerichte

Einsatz von natürlich geschmacksgebenden Zutaten

- Mehr natürliche Kräuter und Gewürze
- Keine Menüs mit geschmacksverstärkenden Zutaten, wie Würzen und Hefeextrakt
- Keine Geschmacksverstärker, wie Mono-Natriumglutamat

Weitestgehender Verzicht auf Aromen

- „Weniger ist mehr“
- wenn Aromen, dann natürliche Aromen

Farbgebung der Menüs über natürliche Zutaten

- Mehr natürliche farbgebende Zutaten
- Generell: keine Farbstoffe (weder natürlich noch künstlich), wie z.B. Zuckerkulör

Haltbarmachung ohne Konservierungsstoffe durch Tiefkühlung

- Natürliche Methode der Haltbarmachung
- Keinerlei Konservierungsstoffe erforderlich
- Hohe Qualität in Optik und Geschmack

Einsatz von Nitritpökelsalz in Wurst- und Fleischwaren

- Zur typischen Färbung und für den typischen Pökelschmack, z.B. bei Kasseler und Schinken
- Keine konservierende Wirkung in tiefkühlfrischen Menüs. Es zählt aber zu der Gruppe der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, die auf dem Speiseplan zusätzlich ausgewiesen werden müssen

Kennzeichnung der Zusatzstoffe ...

... in den Menümagazinen

- „mit Antioxidationsmittel“ A
- „mit Nitritpökelsalz“ N
- mit Süßungsmittel“/“mit Zuckerart und Süßungsmittel“ S/ZS