

## Salatveredler „Italia“



Als Ergänzung zu frischen Salaten bietet die Firma Kluth neu den Salatveredler „Italia“ an. Der 3-Kerne-Mix aus Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskernen kann pur genutzt oder in der Pfanne angeröstet verwendet werden. Er passt zu fruchtigen

und pikanten Salaten, verleiht aber auch fernöstlichen Speisen oder mediterranen Pastagerichten eine nussig-feine Note.

Die Körnermischung hat einen hohen Gehalt an Magnesium, Vitamin B<sub>1</sub> und ungesättigten Fettsäuren und ist eine Ballaststoffquelle. Füllstoffe wie Brotwürfel, Erdnüsse oder Sojakerne sind nicht enthalten.

**Zutaten:** Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne

**Nährwertangaben** (pro 100 g): Brennwert 579 kcal, Eiweiß 22,3 g Kohlenhydrate 13,1 g, Fett 50 g, Ballaststoffe 5,1 g ■

Weitere Informationen: Herbert Kluth GmbH & Co. KG [www.kluth.com](http://www.kluth.com)

## Knorr Bouillon Pur

Eine neue Brühe ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe sowie ohne Farb- und Konservierungsstoffe hat Knorr auf den Markt gebracht. Die Bouillon Pur wird aus hochwertigen Zutaten schonend bei niedriger Temperatur hergestellt, sodass der Geschmack voll erhalten bleibt. Sie ist sehr gut löslich und kann z. B. direkt mit in die Pfanne zum Gericht oder ins Kochwasser gegeben werden. Die Bouillon wird in den Geschmacksrichtungen „Gemüse“, „Huhn“ und „Rind“ angeboten. **Zutaten** (Bouillon Gemüse):

Trinkwasser, Speisesalz, 14% Gemüse (Karotten, Lauch, Paprika, Sellerie), pflanzliches Fett, Zucker, Hefeextrakt, Petersilie, Verdickungsmittel (Xanthan, Johannisbrotkernmehl), Aroma, Gewürze, karamellierter Zucker, Maltodextrin.

**Nährwertangaben** (100 ml Brühe mit Wasser): Brennwert 5 kcal, Kohlenhydrate < 0,5 g, Fett < 0,5 g, Natrium 0,48 g ■

Weitere Informationen: Unilever Deutschland GmbH [www.knorr-bouillon-pur.de](http://www.knorr-bouillon-pur.de)



## Laktosefreie MinusL Latte Macchiato



OMIRA hat mit dem MinusL Latte Macchiato jetzt eine laktosefreie Alternative zu den herkömmlichen Coffee Drinks auf den Markt gebracht. Er hat ein intensives und natürliches Aroma. Da die verwendete MinusL Milch bereits leicht süß schmeckt, konnte beim Latte Macchiato auf 30 % Zuckerzusatz im Vergleich zu herkömmlichen Kaffeegetränken verzichtet werden. Er wird im 250 ml Becher angeboten.

**Zutaten:** 71 % laktosefreie Vollmilch, 19 % Arabica-Kaffee, Zucker, 4 % laktosefreie Sahne,

Säureregulator: Natriumphosphate; Stabilisator: Carrageen. Koffeingehalt pro Becher: 80 mg Nährwertangaben (pro 100 ml): Brennwert 71 kcal, Eiweiß 2,5 g, Kohlenhydrate 6,3 g, davon Zucker 6,3 g, Laktose < 0,1 g, Fett 4,0 g, davon gesättigt 2,6 g, Ballaststoffe 0,0 g, Natrium 0,04 g ■

Weitere Informationen: OMIRA Oberland Milchverwertung GmbH [www.minusl.de](http://www.minusl.de)

## Natriumarmes Salz Sea SaltTrim®



In jüngster Zeit wird zunehmend kritisch über einen zu hohen Kochsalz- bzw. Natriumgehalt in Lebensmitteln diskutiert. Hersteller von verarbeiteten Lebensmitteln sind zum Handeln aufgefordert. WILD bietet mit Sea SaltTrim® ab sofort eine Lösung zur Natriumreduktion. Das Produkt ermöglicht eine E-Nummern freie Deklaration (Clean Labeling) und sorgt für authentisch salzigen Geschmack. Es besteht aus Meersalz, das von Natur aus wenig Natrium enthält. Gleichzeitig weist es einen hohen Kaliumchloridgehalt auf. WILD kombiniert

dieses Meersalz mit einem natürlichen funktionalen Aroma, um die bitter-metallischen Noten des Kaliums zu maskieren und salzige Wahrnehmung zu erhöhen. Das Salz enthält bis zu 45 % weniger Natrium. Damit ist Sea SaltTrim® ein guter Eins-zu-Eins-Ersatz für herkömmliches Kochsalz, ohne jedoch unter die deutsche Diätverordnung zu fallen. Es eignet sich z. B. für Suppen, Saucen, Salat-Dressings, Tiefkühlgerichte und Konserven, aber auch für Käse, Salzgebäck, Backwaren etc. In Tomaten-Pesto, Ketchup und Kartoffelchips beispielsweise lässt sich der Natriumgehalt im Fertigprodukt problemlos um 25 % verringern.

**Zutaten:** natriumarmes Meersalz, natürliches Aroma ■

Weitere Informationen: Rudolf WILD GmbH & Co. KG [www.wild.de](http://www.wild.de)

## Lehrfilme für Diabetiker

Für Diabetiker hat es gravierende Folgen, wenn sie den Umgang mit Insulin nicht gut beherrschen. Drei neue Lehrfilme sollen diesen Patienten deshalb

jetzt bei ihrer täglichen Routine helfen.

Die Filme aus der CJD Mediathek Gesundheit informieren in kompakter, anschaulicher Form über die Themen „Wie spritze ich Insulin?“, „Wie mische ich Verzögerungs-Insulin und Kurzzeitinsulin?“ und „Wie benutze ich einen Pen?“. Entwickelt und produziert wurden die Infofilme im CJD Berchtesgaden, einer



Einrichtung des Christlichen Jugenddorfwerks Deutschlands, in der diabeteskrankte Kinder und Jugendliche betreut werden.

Die Filme eignen sich für betroffene Kinder und Jugendliche, Eltern aber auch für die Aus- und Fortbildung von Fachkräften. Sie können kostenfrei bestellt werden und stehen Interessierten auch im Internet zu Verfügung. ■

Weitere Informationen  
CJD Berchtesgaden  
[www.cjd-asthmazentrum.de](http://www.cjd-asthmazentrum.de)

## Erdnüsse im Reismantel



Ültje bietet neu in einen lockeren Reismantel gehüllte Erdnüsse an. Den unter dem Namen Rice Crispers angebotenen Snackartikel gibt es in den Geschmacksrichtungen „Sweet Chili“ und „Onion“.

**Zutaten** (Sweet Chili): Erdnüsse (42%), Sonnenblumenöl, Stärke

(Kartoffel, Weizen), 5% Reisgries, Salz, 2% Reismehl, Zucker, Rapsöl, Gewürze (Chili, Knoblauch, Ingwer, Paprika, roter Pfeffer), Laktose, Farbstoff (E 162, E 160c), Fruktose, Hefeextrakt, Petersilie, natürliches Aroma (mit Sellerie).

**Nährwertangaben** (pro 100 g): Brennwert 138 kcal, Eiweiß 12,0 g, Kohlenhydrate 37 g, davon Zucker 2,5 g, Fett 39,0 g, davon gesättigt 4,5 g, Ballaststoffe 4,2 g, Natrium 1,3 g, Magnesium 74,5 mg, Phosphor 175,2 mg, Niacin 6,3 mg, Vitamin E 13,4 mg ■

Weitere Informationen:  
Ültje GmbH  
[www.uelkje.de](http://www.uelkje.de)

## Ernährungspyramide zum Ausmalen

Kellogg bietet die Ernährungspyramide für Kinder jetzt neu als Malvorlage zum Einsatz in der Ernährungserziehung von 4- bis 6-Jährigen an. Gemeinsam mit ihren Eltern lernen Kinder so auf spielerische Weise, was abwechslungsreich essen und trinken bedeutet. Bei der Pyramide, die von einer ausführlichen und leicht verständlichen Anleitung begleitet wird, sind die einzelnen Lebensmittelgruppen in so viele Felder bzw. Portionen eingeteilt, wie 4- bis 6-Jährige davon in einer Woche zu sich nehmen sollten. Diese Einteilung erfolgte anhand der OptimiX-Empfehlungen des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE).

Eine Woche lang soll das Kind für jede verzehrte Portion und jedes Getränk ein Feld der Pyramide colorieren. Dabei lassen sich Abweichungen leicht feststellen und Veränderungen vereinbaren. Nach einigen Tagen, spätestens aber nach Ablauf der Woche, sollten Eltern und Kinder das Gesamtbild gemeinsam besprechen. Sind in einer Lebensmittelgruppe oder bei den



Gläsern noch viele Felder schwarzweiß, so wurde zu wenig davon gegessen oder getrunken. Sind nach kurzer Zeit alle Felder farbig – ist es also schon genug – kann verabredet werden, wie es an den übrigen Tagen der Woche oder in der nächsten weitergehen sollte.

Die Ernährungspyramide zum Ausmalen steht Fachkräften und Konsumenten als Schwarz-Weiß-Vorlage im DIN A3-Format und als Datei zum Ausdruck kostenfrei unter [www.kelloggs.de](http://www.kelloggs.de), [www.kelloggs.at](http://www.kelloggs.at) oder [www.kelloggs.ch](http://www.kelloggs.ch) zur Verfügung. Fachkräfte können im „Ernährungsforum für Fachkräfte“ bis zu 25 Stück anfordern. ■

Weitere Informationen:  
Kellogg (Deutschland) GmbH  
[www.kelloggs.de](http://www.kelloggs.de)

## Keine GVO Produkte bei Nestlé Deutschland

Nestlé Deutschland stellt klar, dass das Unternehmen in Deutschland keine Produkte produziert und vertreibt, die gentechnisch veränderte Zutaten enthalten. Die Produkte „Butterfinger“ und „Baby Ruth“ werden nicht von Nestlé Deutschland importiert und vertrieben. Offensichtlich handelt es sich dabei um Produkte, die für den amerikanischen Markt hergestellt und entsprechend den dortigen Vorschriften gekennzeichnet sind. Nestlé

Deutschland beachtet selbstverständlich alle einschlägigen Kennzeichnungsvorschriften. Die beiden Produkte wurden aber offensichtlich von einer von Nestlé unabhängigen Firma importiert. In solchen Fällen ist der Importeur allein für die korrekte lebensmittelrechtliche Kennzeichnung verantwortlich. ■

Weitere Informationen:  
Nestlé Deutschland AG  
[www.nestle.com](http://www.nestle.com)