

PRESSEINFORMATION

NEU: MAGGI PLUS MAISAMI

Produktinnovation von NESTLÉ PROFESSIONAL: Natürliches Bindemittel für die Profiküche

(Wien, 13.05.2016) Profiköche dürfen sich über einen neuen Verbündeten freuen! Denn die Traditionsmarke MAGGI launcht mit „MAGGI Plus Maisami“ ein vielseitiges, natürliches Bindemittel. Die reine Maisstärke ist ab Mai im gut sortierten Großhandel erhältlich und überzeugt nicht nur mit gewohnt erstklassiger MAGGI-Qualität, sondern kommt laut Rezeptur auch ganz ohne deklarationspflichtige Allergene aus.

Neu im Sortiment von NESTLÉ PROFESSIONAL

„*Drum prüfe wer sich ewig bindet...*“ erhält in der Profiküche ab sofort eine neue Bedeutung! Denn MAGGI präsentiert eine vielseitige, reine Maisstärke im praktischen wiederverschließbaren Alubeutel. „MAGGI Plus Maisami“ ist ideal zum Binden von würzigen Küchen-Klassikern wie Suppen, gekochtem Gemüse oder Saucen und verleiht letzteren auch einen schönen Glanz. Bei süßen Speisen wie Pudding, Backwaren und Desserts sorgt das natürliche Bindemittel zusätzlich für eine luftig-lockere Konsistenz.

Fettarm und rein pflanzlich überzeugt „MAGGI Plus Maisami“ mit neutralem Geschmack und kommt als reine Maisstärke natürlich auch ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker aus. Um ein Höchstmaß an Sicherheit zu gewährleisten, ist die Rezeptur frei von kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten.

„MAGGI Plus Maisami“ ist im 4 x 3 kg-Alubeutel ab Mai im gut sortierten Großhandel erhältlich.

Produkte für besondere Ansprüche

Mit „MAGGI Plus Maisami“ erhält das MAGGI-Sortiment für besondere Ansprüche Verstärkung. Um der Allergen-Kennzeichnungsverordnung Rechnung zu tragen, wurden in jüngster Vergangenheit einige Rezepturen vor allem von Bouillons und Säften überarbeitet sowie neue Produkte eingeführt, die frei von deklarationspflichtigen allergenen Zutaten sind – und das bei gewohnter Top-Qualität und bestem Geschmack!

Trotz Verzicht auf Geschmacksverstärker wie z.B. Natriumglutamat überzeugt die laut Rezeptur gluten- und laktosefreie „MAGGI Plus Bouillon vegetarisch“ mit natürlichem bis kräftig-rundem Geschmack. „MAGGI Rindfleisch Bouillon“ punktet mit klassisch österreichischem Geschmack sowie kräftiger Rindfleischnote und kommt laut Rezeptur ganz ohne deklarationspflichtige Allergene aus. Mit Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft wartet die „MAGGI Klare Bio Gemüsebrühe“ darüber hinaus mit einer BIO-Zertifizierung auf. Alle Bouillons liefern nicht nur die Basis für Suppen, Saucen oder Eintöpfe, sondern können auch ideal als Würzmittel verwendet werden. Der „MAGGI Bratenjus“ ist laut Rezeptur frei von 13 deklarationspflichtigen Allergenen (nur Sellerie enthalten) und auch hefefrei. Mit seinem kräftigen und runden Fleischgeschmack eignet er sich perfekt zum Ansetzen eigener Bratensaucen oder auch zum Abrunden und Verfeinern von Braten, Ragouts und Pfannengerichten.

Keine Angst vor Allergenen

Das Thema „Allergien und Unverträglichkeiten“ gewinnt mehr und mehr an Bedeutung. Die seit Dezember 2014 geltende europäische Lebensmittel-Informationsverordnung bezüglich der Kennzeichnung enthaltener Allergene ist für die Gastronomie in der Praxis eine Herausforderung. Wenn Zutatenlisten und Rezepturen jedoch transparent sind, steht dem unbeschwerten Genuss nichts im Weg. Daher hat sich NESTLÉ PROFESSIONAL freiwillig verschrieben neben den deklarationspflichtigen Allergenen gesondert auch Spuren zu kennzeichnen. Der Spurenhinweis ist eine gesetzlich nicht verpflichtende Zusatzinformation über allergene Stoffe, die nicht als Zutat im Produkt enthalten sind, aufgrund von Erzeugung, Transport und Lagerung jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden können. Durch die optische Hervorhebung der 14 Hauptallergene sowie die zusätzliche, freiwillige Kennzeichnung der Allergenspuren auf allen Etiketten gewährleistet NESTLÉ PROFESSIONAL ein Höchstmaß an Sicherheit und Transparenz bezüglich Inhaltsstoffen und Produktion.

Weitere Infos unter: www.nestleprofessional.at

NESTLÉ PROFESSIONAL

NESTLÉ PROFESSIONAL bietet kundenorientierte und bedarfsgerechte Lösungen und Konzepte für Nahrungsmittel und Getränke für Großverbraucher im Außer-Haus-Markt. Der Anbieter von weltweit führenden Premium-Marken setzt bei Kunden- und Serviceorientierung, Qualität, Professionalität und bestem Geschmack höchste Maßstäbe. Dafür werden u.a. regelmäßig Investitionen in neue Forschungs- und Entwicklungsprogramme getätigt, um das Know-how über das Ess- und Trinkverhalten kontinuierlich zu erweitern und in innovative Produkt- und Serviceleistungen umzusetzen. Expertenwissen verschiedenster Profiköche fließt in die Produktentwicklung ein, was sich in diversen Auszeichnungen zeigt. Das Fundament von NESTLÉ PROFESSIONAL bilden zahlreiche starke Marken, die seit 150 Jahren Erfolgsgeschichte schreiben, darunter NESCAFÉ, MAGGI, CHEF, THOMY, BUITONI, NESTLÉ DOCELLO, NESTLÉ Süßwaren und NESQUIK.

Nestlé in Österreich

Seit 1879 mit Standort in Wien sowie einer Produktionsstätte für Gastronomie- und Großverbraucherprodukte in Linz, insgesamt mehr als 950 Mitarbeiter, wichtigste Marken: NESTLÉ, KITKAT, MAGGI, NESCAFÉ, NESQUIK, PURINA und SCHÖLLER.

Pressekontakt

Mag. Andrea Schranz
Nestlé Österreich GmbH
Brand Manager OOH Nestlé Professional
Am Euro Platz 2, 1120 Wien
T: +43-1-546 71-0
F: +43-1-546 71-14
andrea.schranz@at.nestle.com

PR-Agentur

Mag. Sandra Soravia-Lepuschitz
LEOPOLD PR Werkstatt GmbH

Hauptstraße 43, 3411 Weidling
T: +43 2243 28910
M: +43 664 8495404
sandra.soravia@leopold.cc

Bildmaterial

Fotos zum honorarfreien Abdruck bei Copyright-Angabe Nestlé Professional.
Weiteres Bildmaterial auf Anfrage oder unter: <https://nestle.thirdlight.com/home.tlx>