



P E R S B E R I C H T

LEKKER VERANTWOORD MET VERSTEGEN PURE

Verantwoord en lekker gaan heel goed samen. Dat bewijst Verstegen Pure, een serie producten zonder MSG, declarabele allergenen, fosfaten en met een minimale zoutreductie van 20% t.o.v. standaard Verstegen producten. Verstegen Pure sluit naadloos aan op de trend van de bewuste consument. Alleen natuurlijke smaakversterkers worden gebruikt om producten hun eigen unieke smaak te geven. Met het Pure label worden alle producten die aan deze voorwaarden voldoen, duidelijk herkenbaar.

Verstegen Pure is het antwoord op gezondheidstrends, op de internationale behoefte van zoutreductie in producten en op de toenemende voedselallergieën en glutenintolerantie. En vormt de basis voor alle nieuwe ontwikkelingen van Verstegen. Lekker verantwoord met Verstegen Pure.

Geen declarabele allergenen

De toenemende voedselallergieën en glutenintolerantie zijn ontwikkelingen waar rekening mee gehouden moet worden. Veel voorkomende allergieën zijn reacties op koemelk, kippenei, vis, schaal- en schelpdieren, noten, pinda, soja, appel of sesamzaad. Daarom bevatten de Pure producten van Verstegen geen declarabele allergenen, zoals:

Glutenbevattende granen
Schaaldieren
Eieren
Vis
Aardnoten
Soja
Melk

Schaalvruchten
Selderij
Mosterd
Sesamzaad
Zwavedioxide en sulfiet
Lupine
Weekdieren

MSG-vrij

MSG (Natriumglutamaat) is wellicht de bekendste smaakversterker op de markt. Bij overdosering kan een allergische reactie optreden bij een hiervoor gevoelige groep mensen. De Verstegen Pure producten zijn vrij van MSG.

Vrij van fosfaten

Fosfaten zijn er in verschillende soorten met verschillende eigenschappen. Omdat ze onder de zogenaamde E-nummers vallen, staan fosfaten steeds negatiever in de aandacht. De Verstegen Pure producten bevatten daarom ook geen fosfaten.

Zoutreductie

Met het Verstegen Pure label reduceert Verstegen ook het zoutgebruik in eindproducten. Een logische ontwikkeling. Te veel natrium kan zorgen voor een verhoogde bloeddruk, met hart- en vaatziekten als mogelijk gevolg. De producten die onder het Pure label vallen, zorgen daarom dat eindproducten minimaal 20% minder zout bevatten (mits de receptuur wordt gevolgd).

Productenlijn

De Verstegen Pure lijn bestaat uit de volgende producten: Mix voor Barbecueworst, Mix voor Pastei, Mix voor Gebraden Gehakt, Mix voor Gekookte Worst, Mix voor Grillworst, Mix voor Hamburger, Mix voor Rookworst, Verstegen Selecta en de Verstegen VK mix.

Verstegen. With Pleasure

De foodbranche is volop in beweging. Verstegen is dat ook. Sinds de oprichting in 1886 is Verstegen daarom altijd een belangrijke speler geweest. Dat is 125 jaar anticiperen, creëren en inspireren, maar vooral het leveren van de beste kwaliteit. En dat gaat ver: tot aan de oorsprong. Het heeft Verstegen gemaakt tot wat het nu is: een actief familiebedrijf binnen alle segmenten van de foodbranche: industrie, foodservice, versdistributie, retail en consument. Op basis van partnership en vertrouwen werken we met onze relaties intensief samen aan nieuwe trends, behoeften en producten. Rekening houdend met vandaag én morgen. Voedselveiligheid, duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen vormen daarom de basis voor alles wat we doen. Dát is Verstegen. En dát is wat Verstegen voor de professional kan betekenen. Verstegen. With pleasure.

Kijk voor meer informatie op www.verstegen.nl

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u terecht bij Lida van Rij, bereikbaar via. 010-2455125 / Email: lvanrij@verstegen.nl