



Was ist drin in unseren Menüs?



September 2022

Qualität, frisch und natürlich im Geschmack

Wenn es um die Entwicklung neuer Rezepturen geht, setzen wir bei apetito auf das Know-how unserer Köche und auf unsere langjährige Erfahrung, um den Geschmack unserer Kunden und eine optimale Qualität zu erreichen. Das bedeutet: Wir achten auf hochwertige Zutaten, ausgesuchte Lieferpartner, beste Kochkunst und großes Geschmackserlebnis.

Natürlich lecker

Wir legen unseren Fokus bewusst auf natürliche Gewürze, gehackte und gemahlene Kräuter, klassisch hergestellte Gemüse- und Fleischfonds oder erntefrisches Obst und Gemüse. Denn das Auge isst mit! Zutaten wie Rotkohl oder Erbsen sind Beispiele für farbenfrohes Essen. Mithilfe natürlicher Pflanzenfarbstoffe, die beispielsweise in Roter Bete oder Karottensaft enthalten sind, können Farbverluste im Kochprozess natürlich ausgeglichen werden. Daher benötigen wir keine Farbstoffe.

Natürlich tiefgekühlt

Wir verwenden die Tiefkühlung als Methode, um Frische zu erhalten. Das macht den Einsatz von Konservierungsstoffen im Kochprozess überflüssig. Das Tiefgefrieren bietet zudem weitere Vorteile, wie einen optimalen Vitamin- und Nährstoffgehalt, natürlich gutes Aussehen und einen frischen Geschmack.

Natürlich verantwortungsbewusst

Wir versuchen, so natürlich wie möglich zu kochen. Deshalb erfüllen alle Rezepturen zusätzliche Anforderungen:

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

Speziell für Kinder und Jugendliche kommen weitere Rezepturanforderungen dazu:

- Verzicht auf Süßstoffe
- Verzicht auf Alkohol und Alkoholaromen



Was ist drin in unseren Menüs?



September 2022

Fakten auf einem Blick!

1. Einsatz von natürlichen Zutaten

- Mehr Kräuter und Gewürze
- Keine geschmacksverstärkenden Zutaten wie Würzen und Hefeextrakt
- Keine Geschmacksverstärker wie Mono-Natriumglutamat
- Keine Farbstoffe

2. Einsatz von natürlichen Aromen

- Wir verwenden so wenig Aromen wie nötig. Auch hier setzen wir auf die Devise „weniger ist mehr“. Wenn wir Aromen nutzen, dann kommen nur natürliche Aromen zum Einsatz, um Rezepturen geschmacklich abzurunden.

3. Haltbarmachung ohne Konservierungsstoffe durch Tiefkühlung

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

4. Einsatz von Nitritpökelsalz in Wurst- und Fleischwaren

- Für den typischen Pökelformgeschmack und zur Färbung, z. B. bei Kasseler und Schinken. Nitritpökelsalz zählt zur Gruppe der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe, die auf dem Speiseplan zusätzlich ausgewiesen werden müssen.

apetito achtet auf hochwertige Zutaten und beste Kochkunst und das in der Regel ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe. Vereinzelt gibt es Ausnahmen bei unserem Spezialsortiment für besondere Ernährungsanforderungen „winVitalis“ sowie bei Zukaufartikeln wie Salate, Eis und Desserts.

