

# EHRlich INFORMIERT

---

Wir respektieren das Recht der Menschen auf Konsumentenschutz und nehmen es ernst, daher gewährleistet Ihnen Joseph Brot hier einen offenen und ehrlichen Einblick in das **NICHT-VORVERPACKTE SORTIMENT**:

## **BIO VOLLKORN DINKEL MARILLEN MUFFIN**

Reinweinstein Backpulver (E 336), Pektin (E 440), Zitronensäure (E 330), Natron (E 500)

## **BIO SCHOKO MARILLEN TORTE**

Pektin (E 440), Zitronensäure (E 330)

## **BIO VOLLKORN DINKEL BANANENBROT MIT WALNÜSSEN UND DATTELN**

Reinweinstein Backpulver (E 336), Natron (E 500)

## **BIO BIRCHERMÜSLI COOKIE**

Reinweinstein Backpulver (E 336)

## **BIO ZITRONEN RIBISEL MERINGUE TARTE**

Pektin (E 440)

## **BIO KÜRBIS MUFFIN MIT CREAMCHEESE UND SPEKULATIUSSTREUSEL**

Reinweinstein Backpulver (E 336), Natron (E 500)

## **BIO GEDECKTER APFELKUCHEN**

Reinweinstein Backpulver (E 336), Zitronensäure (E 330)

## **BIO VEGANER SCHOKO SAUERKIRSCH KUCHEN**

Reinweinstein Backpulver (E 336), Lecithin (E 322)

## **BIO APFELSTRUDEL GEZOGEN**

Zitronensäure (E 330)

## **BIO ZITRONENKUCHEN**

Reinweinstein Backpulver (E 336)

## **BIO MARILLENMARMELADE**

Pektin (E 440), Zitronensäure (E 330)

## **BIO VEGANER PASSIONSFRUCHT SEIDENTOFU CHEESECAKE**

Pektin (E 440), Zitronensäure (E 330), Magnesiumchlorid (E 511), Lecithin (E 322), Guarkernmehl (E 412)

## **BIO CHOCOHOLIC TARTE**

Pektin (E 440)

## **BIO BROWNIE MIT ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE**

Reinweinstein Backpulver (E 336)



# E-NUMMERN IN LEBENSMITTELN – WAS BEDEUTEN SIE?

E-Nummer sind Bezeichnungen für Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verarbeitet werden dürfen. Diese Zusatzstoffe werden nur zugelassen, wenn sie nicht gesundheitsschädlich sind. Jeder Mensch reagiert aber anders und viele Klagen über Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

## **FARBSTOFFE**

Farbstoffe können aus natürlichen Quellen (zum Beispiel aus Pflanzen) gewonnen oder künstlich hergestellt werden. Sie werden zum Färben und Verschönern von Lebensmitteln verwendet. Dadurch soll ein „appetitregendes“ und „verkaufsförderndes“ Aussehen erreicht werden.

## **KONSERVIERUNGSMITTEL**

Konservierungsmittel verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln.

## **ANTIOXIDANTEN**

Antioxidantien verhindern Reaktionen von Sauerstoff mit Lebensmittelinhaltsstoffen und damit den Verderb.

## **EMULGATOREN**

Manche Stoffe können eigentlich nicht miteinander vermischt werden (Wasser und Öl). Mit Emulgatoren lassen sie sich verbinden. Sie sorgen in Mayonnaise und in Cremespeisen dafür, dass auf den Produkten keine Flüssigkeit schwimmt.

## **VERDICKUNGS- UND GELIERMITTEL**

Verdickungs- und Geliermittel werden zum Verdicken und Stabilisieren von Flüssigkeiten verwendet.

## **SÄUERUNGSMITTEL UND SÄUREREGULATOREN**

Säuerungsmittel verleihen Lebensmitteln einen sauren Geschmack und verlängern zusätzlich die Haltbarkeit, Säureregulatoren stabilisieren den pH-Wert.

## **GESCHMACKSVERSTÄRKER**

Ähnlich wie die Prise Salz im Kuchen heben Geschmacksverstärker den Eigengeschmack der Zutaten.

## **AROMEN**

Aromastoffe geben den Lebensmitteln Geruch und Geschmack. Um einen bestimmten Geschmack zu erzeugen, zum Beispiel Erdbeeraroma, sind künstlich hergestellte Stoffe für die Industrie billiger als Naturprodukte.