



HINTERGRUND

Was macht „Veggie“ von der Rügenwalder Mühle so besonders?

Immer mehr Menschen möchten ihren Fleisch- und Wurstkonsum reduzieren, mögen dabei aber eigentlich den besonderen Geschmack von Fleisch. Gute Gründe, warum die Produkte der vegetarischen Produktlinie der Rügenwalder Mühle echte Alternativen zum Lieblingsprodukt aus Fleisch sind:

- Die vegetarischen und veganen Produkte der Rügenwalder Mühle sehen aus und schmecken wie ihre Vorbilder aus Fleisch. Auch der Biss ist gleich. Das stellen wir mit unserem Know-how und unserer Erfahrung als Lebensmittelhersteller sicher.
- Unsere vegetarischen und veganen Produkte werden selbstverständlich ohne Fleisch hergestellt. Damit es während des Herstellungsprozesses nicht zu einer Berührung oder Vermischung von fleischhaltigen und fleischfreien Produkten kommt, haben wir aufwändige Maßnahmen ergriffen (z. B. eigener Produktionsbereich mit chipgesteuerter Zutrittsschleuse).
- Alle Produkte unserer vegetarischen Produktlinie sind mit dem europäischen V-Label gekennzeichnet, das in Deutschland von ProVeg Deutschland e. V. (zuvor VEBU - Vegetarierbund Deutschland e. V.) vergeben wird. Zusätzlich unterstützt uns der VEBU dabei, vegetarische und vegane Produkte am Markt einzuführen und zu etablieren.
- Die Hauptzutaten der vegetarischen Produkte, wie beispielsweise des Vegetarischen Schinken Spickers und der Vegetarischen Mühlen Salami sind hochwertige Proteine (Eiklar von Eiern aus Freilandhaltung) und wertvolles Rapsöl.

- Bei den Vegetarischen Mühlen Frikadellen im Becher, den Vegetarischen Mühlen Schnitzeln (klassisch und Cordon Bleu) den Vegetarischen Mühlen Nuggets, der Vegetarischen Mühlen Bratwurst sorgt Soja für einen saftigen Biss.
- Bei der Vegetarischen Mühlen Salami sowie den Vegetarischen Mühlen Frikadellen für die Pfanne sorgt zudem Weizen dafür, dass die Produkte sich beim Reinbeißen genauso anfühlen, wie das fleischhaltige Original.
- Alle sieben veganen Produkte der Rügenwalder Mühle (Vegetarisches Mühlen Hack, Vegetarische Mühlen Hamburger, Vegetarische Pommersche in den Sorten Bärlauch und Apfel/Zwiebel, Vegetarische Mühlen Crispyburger, Vegetarische Mühlen Schnitzel Klassisch und Vegetarische Mühlen Nuggets) sind selbstverständlich ganz ohne tierische Zutaten hergestellt. Bei Ihnen bilden Soja, Rapsöl und Erbsen die Basis.
- Durch das Rapsöl enthalten die fleischfreien Produkte viele ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren – wichtige Bestandteile einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.
- Alle vegetarischen /veganen Fleischalternativen sind GVO-frei.
- Wie alle fleischhaltigen Lebensmittel der Rügenwalder Mühle werden die vegetarischen und veganen Produkte ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und laktosefrei hergestellt. Außerdem sind sie alle zuckerarm. Zusätzlich zu den internen und externen Kontrollen untersucht das unabhängige SGS INSTITUT FRESENIUS sie regelmäßig auf höchste Qualität.

Für weitere Informationen:
 Engel & Zimmermann AG,
 Silke Weiß
 Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
 Telefon: 0 89 / 89 35 63 – 5 87, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
 E-Mail: s. weiss@engel-zimmermann.de