

MANOR®

Lorenzo Mammone
Magazine Patti chiari
Informazione RSI
6903 Lugano

Giovedì, 3 settembre 2009

Quantità di sale negli alimenti – Risultati dei test sul pane e sulle lasagne

Egregio signor Mammone,

La ringraziamo per queste informazioni e le diamo con piacere le seguenti risposte :

Innanzitutto è importante precisare che Manor propone unicamente pane bio in tutti i suoi negozi. Da Manor il pane è preparato in ogni negozio secondo un metodo artigianale con delle ricette ben precise. In base alle nostre ricette le quantità di sale utilizzato per la fabbricazione del pane sono parecchio inferiori a quelle trovate durante il vostro test e dunque conformi alle raccomandazioni degli esperti. Nonostante le ricette siano chiare e precise, capita a volte, trattandosi appunto di lavorazione artigianale, che le quantità di sale contenute nel pane non siano identiche in tutti i grandi magazzini Manor. Siamo consapevoli di questa problematica e stiamo facendo il possibile per sensibilizzare i nostri panettieri sull'importanza di seguire le ricette in maniera rigorosa, affinché non si verifichino tali risultati.

Per quanto riguarda le etichette, stiamo lavorando su un progetto che prevede di indicare il tasso di sale su tutti gli imballaggi del nostro pane.

Secondo la legge dobbiamo indicare che un prodotto contiene del sale, ma non in che quantità. Manor è comunque cosciente di quanto sia importante per i consumatori conoscere il contenuto degli alimenti, in particolare la percentuale di sale contenuta nel prodotto.

Per questo motivo sull'imballaggio delle lasagne Findus, così come su quello delle lasagne FRESH Sélection Manor, è indicato che si tratta di preparazioni che contengono del sale, ma anche in che quantità. Potrete dunque osservare che la percentuale di sale riscontrata in questi due tipi di lasagne è la stessa indicata sulle loro confezioni.

È comunque importante precisare che le nostre lasagne FRESH Sélection Manor, trattandosi di un prodotto artigianale, non contengono esaltatori di sapidità o correttivi chimici (utilizzati invece nell'industria alimentare). L'aggiunta di esaltatori di sapidità permette in effetti di diminuire la quantità di sale; noi preferiamo però proporre alla nostra clientela dei prodotti artigianali e dunque più ricchi di sale che i prodotti industriali.

Inoltre, sulla confezione delle lasagne Findus sono indicati i valori nutrizionali giornalieri (GDA - Guideline Daily Amount). Questo permette al consumatore di sapere che percentuale ha consumato rispetto alla quantità giornaliera consigliata.

MANOR*

Diminuire il sale nei nostri prodotti è un tema complesso sul quale stiamo lavorando. Per quanto riguarda il pane, una riduzione della percentuale di sale implica un cambiamento di gusto oltre ad un impatto sulla panificazione e sulla conservazione del prodotto.

È per questo che dobbiamo adattare, ma anche testare, le nostre ricette e per questo è necessario del tempo.

Speriamo con questo scritto di averle dato delle risposte esaustive e la salutiamo cordialmente.

Manor Sede centrale



Elle Steinbrecher