

PERSBERICHT

23 januari 2007

MINDER ZOUT IS HET NIEUWE LIGHT

Vetarm en suikervrij. Daar werd voorheen vooral de aandacht op gevestigd als het ging om voedingstrends. 'Minder zout' zal hier het komende jaar aan toe worden gevoegd. Want net als er voor cola, cola light, voor volle melk, halfvolle melk en voor koffie décafé is, moet het ook mogelijk zijn om te kiezen voor minder zoute producten. MAGGI neemt daarin het voortouw met een bouillonvariant met minder zout.

In totaal eten Nederlanders 9 keer zo veel zout als dat het lichaam nodig heeft. Ter vergelijking: we eten min of meer de voorgeschreven hoeveelheid vet en ongeveer 3 keer meer suiker dan noodzakelijk is. Een overdaad aan zout kan net zo schadelijk voor het lichaam zijn als te veel vet of suiker. Oudere mensen krijgen daarom al lange tijd het advies om hun zoutinname te beperken, maar ook voor jongeren geldt dat overmatig zoutgebruik leidt tot een verhoogd risico op hart- en vaatziekten en maagkanker.

Tot nu toe speelde zout nog geen rol van betekenis in de gezondheidsdiscussie. Dit komt grotendeels omdat mensen niet op de hoogte zijn van de hoeveelheid zout in producten en de risico's die dat met zich meebrengt. Van bouillon is wel bekend dat het om een zout product gaat. Dat maakt het een ideaal product om het voortouw mee te nemen in de nieuwe 'minder zout' trend. Vandaar de nieuwe bouillontablet met 33 procent minder zout: MAGGI Bouillon Minder Zout.

Krachtige bouillon

"Zout wordt vooral gebruikt om de smaakpapillen meer open te zetten, zodat andere smaken beter te proeven zijn. Door in onze nieuwe bouillon minder zout, maar meer kruiden te gebruiken, blijft de smaak even krachtig", aldus Bart Jan Scholte, Marketing manager van MAGGI. Uiteindelijk hoopt de bouillonmaker dat andere fabrikanten hun assortiment uitbreiden met 'minder zout' varianten van producten. Scholte: "Het is onze verantwoordelijkheid om de klant de keuze voor minder zout te bieden. Dit is een goed begin."

NOOT VOOR DE REDACTIE

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Sylvia Bus, perscoördinator van Nestlé Nederland op 020 5699620, sylvia.bus@nl.nestle.com.