

Unilever maakt ijs gezonder

22-04-2007 00:00

Unilever gaat zijn ijs gezonder maken. Het concern steekt jaarlijks twintig miljoen euro van het onderzoeksbudget in verlaging van het vet- en suikergehalte van de ijsjes en in uitbanning van kunstmatige kleur- en smaakstoffen.

Goed nieuws dus voor ijsliefhebbers die op hun gewicht letten. "Tien jaar geleden was een ijsje met vijftien procent vet erin heel normaal. Tegenwoordig zitten we tussen vijf en acht procent. En we denken uit te komen op drie tot vier procent vet", aldus marketing manager Willem Brandt.

De klassiekers Cornetto en Magnum hebben een vetpercentage van respectievelijk 16,5 en 18,5 procent, het in maart gelanceerde ijsje Frusi - op yoghurtbasis - nog slechts 3,5 procent.