

Lay's maakt chips &gezonder;

11-09-2007 00:00

Lay's heeft het percentage verzadigde vetten in chips met zeventig procent verlaagd. De introductie duurde twee jaar omdat er bij aanvang niet voldoende zonnebloemen voorhanden waren om alle zonnebloemolie te produceren.

De zonnebloemolie SunSeed olie vervangt de olie waar de chips eerst in werden bereid. In totaal zijn er in 90 duizend zonnebloemvelden aangeplant om over genoeg olie te beschikken. SunSeed olie bevat een hoger percentage oleïnezuur dan gewone zonnebloemolie. Oleïnezuur bevat weinig verzadigde vetten. Het verminderen van de inname van verzadigde vetten helpt het cholesterolgehalte te verlagen.

In 2006 kreeg Lay's Potato Heads van het Voedingscentrum de aanmoedigingsprijs bij de Jaarprijs Goede Voeding.