

# Unox verwijdert geur- en smaakstoffen uit rookworst

25-09-2007 00:00

Unox haalt de belangrijkste geur- en smaakstoffen uit de rookworsten. Deze worden vervangen door natuurlijke kruiden- en specerijextracten. Het bedrijf wil de rookworsten daarmee gezonder maken.

Het zogeheten E-nummer 621 was de onnatuurlijke smaakversterker die lange tijd niet te vervangen was, maar door nieuwe technologie is dat volgens Unox nu wel het geval. Ook het kleurende ingrediënt varkenshemoglobine wordt nu niet meer aan de rookworst toegevoegd. Na de rookworst worden de kunstmatige- geur en smaakstoffen ook uit producten als soepen, knakworstjes en stamppotten gehaald.

Nu Unox aan een nieuw winterseizoen staat, waarin de rookworst de traditionele begeleider van allerlei stamppotten is, begint het bedrijf ook met een nieuwe campagne onder de naam 'Eerlijk is heerlijk'. Hiermee speelt het in op de consumentenbehoefte naar natuurlijk en bewust eten.