

Presseinformation

Oberbayern und Franken entwickeln gemeinsam die gesunde Bratwurst mit dem besseren Fett

Wörthsee, 6. November 2009. Mindestens die Hälfte der Deutschen isst wöchentlich Fleisch. Doch egal ob Würstchen, Bratwurst, Salami oder Leberwurst – tierische Lebensmittel enthalten viel Fett und vor allem gesättigte Fettsäuren, die die Gesundheit negativ beeinträchtigen können. Die basis GmbH liefert zusammen mit der Metzgerei Prosiegel aus dem fränkischen Berolzheim eine Alternative: Ab sofort gibt es gesunde Bratwürste mit dem besserem Fett.

Die basis GmbH, Spezialist für innovative Fettrezepturen, hat mit der Metzgerei Prosiegel erstmalig einen Partner gewonnen, der die Fettrezepturen der basis-Produkte für seine eigenen Erzeugnisse verwendet. Das Ergebnis ist eine Wurst mit innovativer Fettkombination: Mittelkettige Fette (mct) und essentielle Fettsäuren wie Raps- und Sonnenblumenöl sind in den Würsten enthalten. „Bei unserer Sonnenwurst haben wir das Tierfett bereits durch Sonnenblumenöl ersetzt. Durch die Fettrezeptur der basis GmbH haben wir einen weiteren Vorteil geschaffen, denn die Zusammensetzung genau dieser Fette wirkt sich laut Ernährungsmediziner positiv auf den Stoffwechsel aus“, erklärt Metzgermeister Robert Prosiegel. „Die Zahl der Kunden, die sich gesund mit dem besseren Fett ernähren möchten, nimmt stetig zu und deshalb bin ich überzeugt, dass wir mit den gesunden Würsten ein zukunftsträchtiges Produkt auf den Markt gebracht haben.“ Besonders positiv zeigen sich die essentiellen Fettsäuren, aber auch die mittelkettigen Fette (mct). Sie können den Cholesterinspiegel senken, werden nicht in das Fettgewebe eingelagert und versorgen den Körper über längere Zeit mit hochwertiger Energie.

Erhältlich ist die gesunde Wurst an den drei Standorten der Metzgerei in Berolzheim, Weißenburg und Gunzenhausen. Zudem beliefert Prosiegel die Kantine eines weltweit führenden Großkonzerns. Die basis GmbH verhandelt derzeit mit weiteren Partnern, um sich noch stärker am Markt zu positionieren. „Die Kooperation mit der Metzgerei Prosiegel ist ein erster Schritt, um unsere Rezepturen weiteren Unternehmen zur Herstellung ihrer Produkte anzubieten. Mit dem „better fat inside“ können wir die Verbraucher in ihrem Gesundheitsbewusstsein unterstützen und selbst Menschen mit Diabetes oder Übergewicht können ab sofort die gesunde Wurst genießen“, so Jens Bolms, Geschäftsführer der basis GmbH, abschließend.



Presseinformation

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.basisgmbh.com.

Pressekontakt:

Kafka Kommunikation GmbH und Co.KG
Kristina Habermann
Plinganser Str. 8
81369 München
Tel. 0049-89-7675 9434
Fax 0049-89-7675 9435
E-Mail: khabermann@kafka-kommunikation.de