

Zarabiać, ale mądrze

12 października 2012

Producent mrożonek FRoSTA usuwa ze wszystkich swoich produktów wzmacniacze smaku, barwniki, aromaty, tłuszcze utwardzone i skrobię modyfikowaną.

Jak informuje PortalSpożywczy.pl, produkty rybne, mieszanki warzyw i dania gotowe, czyli największe kategorie produktowe FRoSTY już mają zmienione receptury. Spółka kończy pracę nad nowymi recepturami pozostałych produktów.

Polityka zakładająca eliminację z produktów dodatków jest realizowana przez firmę od 2011 r. pod nazwą „100 proc. naturalnego smaku”. Jak informuje spółka, kryteria polityki wyznaczono na podstawie badań konsumenckich.

„W nowych recepturach produktów FRoSTY nie ma dodatków do żywności, uznanych przez konsumentów za newralgiczne. Wychodzimy z założenia, że to konsument wyznacza trendy. Razem ze zmianą świadomości społecznej i wymagań konsumentów zmieniła się nasza polityka. Dlatego przyjrzeliliśmy się wszystkim surowcom stosowanym w naszych produktach. Wiele z nich usunęliśmy, wiele wyeliminowaliśmy. Produkty, których nie można zmodyfikować zgodnie z wytycznymi »100 proc. naturalnego smaku« zostają wycofywane z oferty” – wyjaśnia Paweł Wojciechowski, dyrektor sprzedaży FRoSTA Sp. z o.o.

Wyeliminowane dodatki do żywności FRoSTA zastąpiła naturalnymi składnikami – większą ilością warzyw, ziół i przypraw. Zdaniem Wojciechowskiego dodatki do żywności pozwalają obniżyć koszty produkcji, ale wcale nie sprawiają, że żywność jest smaczniejsza. Co istotne, firma zdecydowała się nie obciążać konsumenta wyższymi kosztami produkcji zdrowszej żywności. „Wzrost cen wzięliśmy na siebie. Zrealizowane badania konsumenckie potwierdzają, że usunięcie dodatków do żywności ze składu produktów nastąpiło bez szkody dla ich smaku, a

produkty po zmianie receptur cieszą się uznaniem klientów” –
dodaje Wojciechowski.

Źródło: [Nowy Obywatel](#)