

DAS ORIGINAL FRoSTA REINHEITSGEBOT



- ✓ Keine Farbstoffe und Aromazusätze*
- ✓ Kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Keine Emulgatoren- und Stabilisatorzusätze
- ✓ Keine chemisch modifizierten Stärken und gehärteten Fette

* auch keine sog. „natürlichen“ Aromazusätze, die häufig im Labor hergestellt werden.

Seit 2003 verzichtet FRoSTA im Rahmen des selbst auferlegten Reinheitsgebots konsequent auf Zusatzstoffe. Das bedeutet, Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe oder irgendwelche anderen Zusätze kommen bei uns nicht in die Tüte. Dabei ist es egal, ob sie deklariert werden müssen oder nicht. Sie sind bei uns einfach nicht drin. Denn der beste Geschmack kommt aus besten und natürlichen Zutaten. Bei FRoSTA ist daher alles echt: Kein falscher Käse, kein zugesetztes Aroma, keine großen E's mit Zahlen dahinter – stattdessen frische Sahne, echter Käse, selbstgemachte Nudeln, aromatisches Gemüse und frische Kräuter. Das ist das FRoSTA Reinheitsgebot!

BESTE ZUTATEN

Zusatzstoffe werden in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um Geschmack zu erzeugen, wo eigentlich keiner ist. Wenn man auf Aromen und Geschmacksverstärker verzichtet, dann muss der Geschmack durch hochwertige, aromatische Zutaten entstehen. Daher legt FRoSTA großen Wert auf beste Zutaten für den besten Geschmack.

TRANSPARENZ

Bei FRoSTA findet jeder auf allen Verpackungen alle Zutaten zu 100% aufgeschlüsselt und benannt. Es gibt keine Sammelbegriffe wie „Kräuter“ und „Gewürze“, die laut Gesetz erlaubt sind.

Keine Tricks, keine versteckten Zusätze

Laut Lebensmittelrecht müssen Zusätze, die „im Endprodukt keine technologische Wirkung“ haben, nicht auf der Verpackung deklariert werden. FRoSTA verwendet einfach keine.

Infos zu den Zutaten direkt auf der Verpackung

FRoSTA hat die Zutatenverzeichnisse mit zusätzlichen Informationen über die jeweiligen Zutaten versehen, damit man noch mehr über die Zutaten erfährt. Hier kann man zum Beispiel erfahren, dass FRoSTA seine Erbsen selbst anbaut, Sahne ohne Stabilisatoren verwendet u.v.m.

Keine Geheimnisse: Die Herkunftsländer aller Zutaten stehen direkt auf der Verpackung.

Weil FRoSTA will, dass jeder weiß, wo sein Essen herkommt, druckt FRoSTA seit 2015 die Herkunftsländer aller Zutaten direkt auf die Verpackung. Bereits seit 2013 kann man sich auf www.zutatentracker.de über alle Zutaten und ihre Herkünfte informieren.



SO GEHT ES AUCH – FRoSTA ÜBER SEINE ZUTATEN



FrISCHE Milchprodukte

„Statt High-Tech Produkte aus industrieller Verarbeitung, wie zum Beispiel „Trockenmilcherzeugnisse“, „Milcheiweiß“ oder „Milchzucker“, verwenden wir bei FRoSTA ausschließlich frische Milch und frische Sahne. Bei unserer Sahne verzichten wir zudem auf den üblichen Stabilisator „Carragen“ (E407).“

Traditionell gereifter Käse

„Bei FRoSTA werden ausschließlich traditionell gereifte und frisch geriebene Hartkäsesorten und Edelschimmelkäse wie z. B. Gorgonzola verarbeitet. Die sind nicht nur frei von Nitraten und Farbstoffen, sondern schmecken auch viel besser.“



Süßrahmbutter

„Natur braucht keine Nachhilfe. Bei der Margarineherstellung wird durch den Einsatz von Zusatzstoffen (Emulgatoren) Wasser mit Fett verbunden und somit schnittfest gemacht. Für die schöne gelbe Farbe sorgen dann Farbstoffe und für den Geschmack Aromen. Auch bei Butter wird häufig der Farbstoff Betacarotin zugesetzt, um sie noch gelber erscheinen zu lassen. Das passt natürlich nicht zu unserem Reinheitsgebot. Bei FRoSTA nehmen wir daher ausschließlich Süßrahmbutter ohne Farbstoff. Die schmeckt uns am besten.“



Reines Steinsalz

„Salz mit chemischer Rieselhilfe hat nichts in unseren Gerichten verloren - deshalb verwenden wir ausschließlich reines Steinsalz (ohne Jodzusatz). Dieses kann jedoch durch den Einfluss von Luftfeuchtigkeit verblocken. Da wir keine Salzblöcke verarbeiten können, klopfen und mahlen wir unser Steinsalz in einer hauseigenen Salzmühle selbst. Teilweise sind die Salzbrocken so groß, dass sie vorab per Hand zerkleinert werden müssen.“

Eigene Gewürzmischungen

„In fertigen Gewürzmischungen stecken häufig Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe. All unsere Gewürze werden daher in unserer hauseigenen Gewürzküche von Hand gemischt. Beispielsweise unser Curry, das aus Curcuma, Bockshornkleesamen, Fenchel, Senfsaat, Koriander, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel besteht. Wir drucken keine Sammelbegriffe wie „Gewürze“, sondern jede einzelne Zutat auf die Verpackung.“

FrIsch gemahlener Pfeffer

„Vorgemahlener Pfeffer büßt mit steigender Lagerdauer einiges an Aroma ein. Deshalb haben wir seit 2011 eine eigene Pfeffermühle. Auf diese Weise können die ganzen Pfefferkörner direkt vor ihrem Einsatz frisch gemahlen und sofort verarbeitet werden.“



Ungebleichte Stärken

„Um Saucen zu binden, kommen bei FRoSTA nur ungebleichte Kartoffel- oder Reisstärken zum Einsatz. Chemisch modifizierte Stärken (E1404-E1451) erleichtern zwar die Verarbeitung, gehören aber zu den Lebensmittelzusatzstoffen und somit nicht in unsere Gerichte!“



Traditionell gekochte Fonds

„Statt fertiger Brühen, Geschmacksverstärker, Aromen und Hefeextrakte verwenden wir für unsere FRoSTA Gerichte ausschließlich frisch gekochte Fonds. Der Meeresfrüchte-Fond für unsere Paella zum Beispiel wird nach einem traditionellen Rezept aus Taschenkrebse, Scampis, Krill, Shrimps, Karotten und Tomatenmark in Frankreich zubereitet.“



Selbstgemachte Nudeln

„Auf unserer hauseigenen Pastamaschine stellen wir alle Nudelsorten selbst her. So wissen wir 100%ig was drin ist - nämlich nur Hartweizengrieß, Wasser und Eier - natürlich von Hühnern aus Freilandhaltung.“



FrIscher Knoblauch

„Frisch gepresste Knoblauchzehen schmecken einfach viel besser als industriell hergestelltes Knoblauchpulver. Deshalb kaufen wir ausschließlich ganze, frische Knoblauchzehen ein und pressen sie direkt vor der Verarbeitung in unserer hauseigenen Knoblauchpresse selbst.“



Olivenöl

„Natives Olivenöl extra virgin wird aus grünen Oliven mechanisch kaltgepresst, sodass wir auf chemische Extraktion verzichten. Dies ist ein schonender Vorgang ohne Temperaturzufuhr. Wir verwenden nur Olivenöl aus der ersten Pressung, da dieses die höchste Qualitätsstufe hat.“