



# Kochsalz-Reduzierung

## UNSER MATJESUPDATE FÜR IHRE GESUNDHEIT

Die Matjes Filets Nordischer Art sind historisch traditionell alzhaltige Produkte, da dies vor Jahrzehnten die einzige Konservierungsmethode darstellte.

Durch die stetige Weiterentwicklung von Rezepturen und Produktionsprozessen konnten wir den Salzgehalt in den letzten Jahren sukzessive von etwa 6,5 % auf aktuell ca. 3 % verringern.

Mit der Kochsalz-Reduzierung von ca. 25 % erzielen wir ernährungsphysiologisch einen klaren Vorteil. Das im Natrium-Austausch zum Einsatz kommende Kalium senkt nachweislich den Blutdruck und kann sich daher positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.

Weitere Info's: [www.friesenkrone.com/aktuell/kochsalz-reduzierung](http://www.friesenkrone.com/aktuell/kochsalz-reduzierung)



### IR HABEN UNS

in den letzten Monaten der von der Bundesregierung initiierten Thematik „Reformulierung von Lebensmitteln bezug auf Salz, Zucker und Fett“ angenommen.

### MIT ERFOLG,

denn es ist uns gelungen, die Matjes Filets nach Nordischer Art mit -25 % Kochsalz bei gleichbleibendem Geschmack sowie gleichbleibender Konsistenz, Optik und Haltbarkeit anzubieten.

**FRIESENKRONE FEINKOST**

Wolfgang Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG

Alter Kirchweg 18, 25709 Marne  
Tel.: 04851 803-0, Fax 04851 803-25

vertrieb@friesenkrone.de  
[www.friesenkrone.de](http://www.friesenkrone.de)