

Suppen



Rapunzel bietet eine breite Palette von Suppen an: Klare Suppe im Glas mit und ohne Hefe, Delikatessbrühe feinkörnig mit Hefe auf Getreidebasis und Gemüse-Brühwürfel in drei verschiedenen Variationen: Original, mit Kräutern und salzarm.

Alle Rapunzel Suppen und Brühen werden aus besten Zutaten sorgfältig hergestellt. Gemüse und Kräuter kommen aus kontrolliert biologischem Anbau und werden schonend getrocknet, zerkleinert und gemischt. Anders als konventionelle Hersteller verwenden wir hochwertige ungehärtete Biofette und -öle. So enthalten

die klaren Suppen wertvolles natives Sonnenblumenöl und alle Brühwürfel ungehärtetes Palmfett.

Die Grundlage der verwendeten Hefeextrakte sind Bierhefen. Wir gewinnen den Hefeextrakt durch das so genannte Autolyse-Verfahren. Dieses Verfahren ist besonders schonend, die Hefe enthält viele B-Vitamine, zahlreiche Mineralien und im Vergleich zur konventionell hergestellten Hefe im Säure-Hydrolyse-Verfahren weniger Salz.

Was ist das Besondere an den Suppen von RAPUNZEL?

- rein pflanzliche Zutaten
- keine zugesetzten Geschmacksverstärker
- keine künstlichen oder „natürlichen“ Aromen
- keine Farbstoffe, Säuerungsmittel oder Stabilisatoren
- keine gluten-, milch-, eiweiß-, laktose- und cholesterinhaltigen Zutaten

Hier die wichtigsten Fragen, die uns von Endverbrauchern immer wieder gestellt werden:

Enthalten Rapunzel Suppen Glutamat?

Immer wieder wird behauptet, dass Rapunzel Suppen Glutamat zugesetzt wird. Diese Aussage ist nicht richtig.

Wir setzen selbstverständlich keine Geschmacksverstärker in Form von künstlich erzeugtem Glutamat unseren Suppen und Brühen zu. Jede Hefe und jedes Hefe-Produkt enthält natürliche Glutaminsäure (deren Salz das Glutamat ist). Dies ist ein natürlicher Bestandteil der Hefe. In der zubereiteten Suppe ist der Anteil an Glutaminsäure verschwindend gering und liegt bei nur ca. 0,017 - 0,03 %!

Glutaminsäure als natürlicher Bestandteil eines Lebensmittels erzeugt nach Expertenmeinung NICHT das China-Restaurant-Syndrom.

Die Aminosäure Glutaminsäure kommt in fast allen Eiweißstoffen unserer Lebensmittel vor und wird vom menschlichen Organismus zur Körpereweißsynthese verwendet, z.B. ist sie in besonders großen Mengen in Sojaweiß, Sojasauce, Getreide, Melasse und Leber enthalten. Das künstlich hergestellte Glutamat und die künstlich hergestellte Glutaminsäure werden biotechnologisch mittels Mikroorganismen

gewonnen und vor allem als Natriumglutamat konventionellen Lebensmitteln zugesetzt.

Wie wird die Hefe für die Klaren Suppen und Brühen von Rapunzel mit Hefe gewonnen?

Wir verwenden für die Klare Suppe und die Brühwürfel Hefeextrakt, der zwar konventionell auf Melasse kultiviert wird, jedoch im schonenden Autolyse-Verfahren anstelle des Säure-Hydrolyse-Verfahrens, hergestellt wird. Die Vorteile sind folgende: Es werden keine chemischen Stickstoffquellen und synthetische Vitamine verwendet. Es wird keine Salzsäure verwendet, wodurch der Kochsalzgehalt geringer ist.

Die Hefe für unsere Delikatessbrühe wird auf Bio-Getreide kultiviert und natürlich auch im Autolyse-Verfahren weiterverarbeitet.

Alle unsere verwendeten Hefeprodukte sind garantiert Gentechnikfrei.

