

## 4

### Cornflakes im TEST

Cornflakes garantieren ein schnelles Frühstück. Die Zeitschrift „Öko-Test“ prüfte knapp 50 Produkte. Hier vier Spitzenreiter

#### Norma: Golden Breakfast



Erfreulich: Die Tester fanden weder Acrylamid noch Mineralölbestandteile oder Pestizide.

Kritik: zu viel Verpackung. Sehr gut – pro 300 g ca. 0,96 €

#### Aldi: Golden Bridge



Auch hier hatten die Tester nichts weiter zu beanstanden als die unnötige Umverpackung aus Pappe.

Sehr gut – pro 300 g ca. 0,95 €

#### Edeka: Gut & Günstig



Bei diesem Produkt fanden die Tester zwar Acrylamid in Spuren. Alle anderen Werte waren aber – bis auf die Verpackung – im grünen Bereich.

Sehr gut – pro 300 g ca. 0,95 €

#### REWE: ja! Cornflakes



Enthielt ebenfalls Acrylamid in Spuren, auch das Zuviel an Verpackung bemängelten die Tester.

Ansonsten alles gut. Sehr gut – pro 300 g ca. 0,95 €

Fotos: Shutterstock (4), Hersteller (4), Rebekka Mbow



#### Feine Unterschiede

**Passata (Foto):** Passierte eingekochte oder im Vakuum eingedickte Tomaten.

**Polpa di pomodoro:** Zerstückelte Tomaten, meist roh abgefüllt, pasteurisiert.

**Pomodori Pelati:** Ganze geschälte Tomaten, meist mit Saft aufgefüllt.  
**Tomatenmark:** Zerkleinertes Tomatenfruchtfleisch, mit Hitze oder im Vakuum eingedickt, haltbar gemacht.

**Geschmack garantiert**

## Haltbare Tomaten-Vielfalt

Ohne Tomaten in Dose, Glas oder Tube wäre unser Speiseplan ganz schön langweilig. Hier dürfen Sie zugreifen

#### Konserve ist top

Wässrig, geschmacklos ... Deutschland ist kein Tomatenland. Deshalb ist es keine Schande, wenn man sich bei diesem Gemüse mit der Konserve behilft. Im Gegenteil, sogar Sternköche tun das. Denn für Passata, Tomatenmark oder Pomodori Pelati werden die Paradeiser vollreif geerntet, sind dadurch hocharomatisch und enthalten teils mehr Nährstoffe als frische.



#### Gut zu wissen

Unter dem Label „Red Gold from Europe“ wirbt die EU mit einer Kampagne für (Bio-)Tomatenkonserven aus Europa. Achten Sie auf den Aufdruck „100% italienische Tomaten“ oder das DOP-Siegel.

#### Brief und Siegel

Das DOP-Siegel (geschützte Ursprungsbezeichnung) tragen z. B. die edlen San Marzano-Tomaten, die sich wegen ihres festen Fruchtfleisches gut für



Suppen und Soßen eignen. Sie gedeihen in einem begrenzten Gebiet um die Gemeinde San Marzano sul Sarno am Vesuv und werden per Hand von erfahrenen Helfern und Familienmitgliedern geerntet.



Food-Expertin **Rebekka Mbow** war zu Besuch am Vesuv und informierte sich über Tomatenernte und -verarbeitung

#### Paradies fürs Rote Gold

Die meisten bei uns verkauften Tomatenkonserven stammen aus Spanien und Italien. Ideales Klima und fruchtbaren Boden finden die Nachtschattengewächse z. B. rund um den Vulkan Vesuv bei Neapel. Geerntet wird von Ende Juli bis September, verarbeitet im Akkord fast rund um die Uhr.



**IMPRESSUM:** FUNKE Life GmbH, Großer Burstah 18-32, 20455 Hamburg.  
**Redaktion:** Münchener Straße 101/09, 85737 Ismaning, Telefon: 0 89/27 27 00  
**Chefredakteurin:** Viola Wallmüller (V. I. S. d. P.)  
**ANZEIGEN:** BCN Brand Community Network GmbH, Arabellastraße 23, 81925 München  
Es gilt die aktuelle Anzeigenpreisliste, siehe brand-community-network.de  
**Head of Publisher Management:** Julia Hartz von Zacharewicz  
**Verantwortlich für den Anzeigenteil:** Kathrin Lindemann  
**Druck:** Bauer Print Wykroty Sp. z o.o. sp.j.  
Wykroty, ul. Wyzwolenia 54, 59-730 Nowogrodziec, Polen