

KIRI SETZT WEITEREN MEILENSTEIN AUF DEM WEG ZU NACHHALTIGEREN UND NATÜRLICHEREN PRODUKTEN

Weidehaltungsinitiativen bei LEERDAMMER® & KIRI®

Unsere LEERDAMMER® Initiative für Weidehaltung: Seit 2017 stammt die Milch von Kühen, die ein Minimum von 6 Stunden am Tag an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf niederländischen Weiden grasen.**



Seit 2019 realisiert Bel Foodservice auch für KIRI® Portionen eine Initiative für Weidehaltung und unterstützt damit die natürliche Haltung von Milchkühen bei den französischen Partnerbauern. Derzeit ermöglichen bereits über 90 % unserer Milchbauern, die die Milch für KIRI® liefern, ihren Tieren an mindestens 150 Tagen im Jahr Weidezugang. Ziel ist es, die Anzahl der Partnerbetriebe bis 2023 auf 100 % auszuweiten.



LEERDAMMER® Zertifizierung mit dem „Ohne GenTechnik“ Siegel***

Ohne GenTechnik

2017

2018

MINI BABYBEL® Zertifizierung mit dem „Ohne GenTechnik“ Siegel



2019

2020

KIRI® Sahne Portionen – neue Rezeptur ohne Zusatz von Schmelzsalzen.

100% Genuss völlig ohne Zusatz von Aromen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen!*



*Alle in den Niederlanden hergestellten LEERDAMMER®-Produkte, die aus Milch der Initiative für Weidehaltung hergestellt werden, sind mit unserem Siegel versehen.

**Hierbei richten wir uns nach den Vorgaben der niederländischen Stiftung „Stichting Weidegang“, die einen branchenweit anerkannten Standard gesetzt hat. Mehr Informationen: <http://www.weidemelk.nl/de>

***gilt für LEERDAMMER® Scheiben, Blöcke und Langstücke



VOLLER GESCHMACK. VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS.

Die Frage nach nachhaltigen und natürlicheren Produkten gehört zu DEN Verbraucherwünschen von heute!

- Über 50% der Konsumenten versuchen Zusatzstoffe zu vermeiden*
- 77% der Kiri Konsumenten achten beim Kauf auf den Hinweis „Ohne Zusatzstoffe“**

Deswegen setzen wir auf **100% Genuss!**

Ohne Zusatz von:

- ✓ Aromen
- ✓ Farbstoffen
- ✓ Konservierungsstoffen



* Quelle: BMEL Ernährungsreport 2018

** Quelle: Kiri TNS Claims