

FAQ - Allergenen & voedingswaarde

Waarom is er een wijziging in de ingrediënten/voedingswaarde van bepaalde producten?

Dit kan voorkomen door verschillende redenen. Het kan te maken hebben met een slechte oogst en een product bij een andere teler moet worden afgenomen. Hierdoor kan een verschil in voedingswaarde ontstaan. Zo kan bijvoorbeeld pindakaas uit een bepaald gebied een klein percentage meer eiwitten bevatten dan pinda's uit een ander gebied. Dit komt door het verschil in de bodem, temperatuur, etc. We proberen deze veranderingen natuurlijk zoveel mogelijk te beperken.

Wat wordt bedoeld met: kan sporen bevatten van...?

Dat wil zeggen dat het product zelf niet een specifiek allergeen bevat, maar hier wel mogelijk sporen van kan bevatten. Dit komt omdat er een mogelijkheid is dat in het productieproces eventueel het product in aanraking is gekomen met dat specifieke allergeen. Bijvoorbeeld: haveremout is van nature glutenvrij. Omdat de haveremout in dezelfde fabriek wordt verwerkt als andere gluten bevattende granen is het wel mogelijk dat haveremout sporen van gluten bevat.

Welke producten zijn glutenvrij?

In onze webshop kun je kijken welke producten glutenvrij zijn. Je kunt producten selecteren op glutenvrij door de optie 'gluten' aan te vinken bij vrij van allergenen. Je kunt in de ingrediëntenlijst zien of er bepaalde granen in zijn verwerkt die gluten bevatten, zoals tarwe, rogge, spelt en kamut.

Welke producten zijn vegan?

In onze webshop kun je kijken welke producten vegan zijn. Je kunt producten selecteren op vegan door de optie 'vegan' aan te vinken bij kenmerken. Je kunt in de ingrediëntenlijst zien of er bepaalde producten zijn gebruikt die niet vegan zijn. Dit zijn vooral melk(poeder/vet), lactose, kaas, yoghurt, weipoeder (melk), ei(poeder), boter, room en gelatine. Deze staan in hoofdletter op het etiket vermeld om dit duidelijk te communiceren.