

Los mejores sabores se consiguen con los ingredientes mas puros

Libre de los
14 alergenos
declarables

Libre de MSG
(Glutamato)

Solo
saborizantes
naturales

20%
reducidos
en sal



Mezclas

Salsas

Hierbas &
Especias

Verduras
deshidratadas

Hierbas en pasta
& Caldos

Marinadas &
Spice Oils

Pan rallado &
Empanados mix





Responsabilidad y gusto con Verstegen Pure

Responsabilidad y buen gusto pueden ir muy bien de la mano. Esto lo demuestra Verstegen Pure, una serie de productos sin MSG, alérgenos declarables, sin fosfatos y con una cantidad mínima de sal. Verstegen Pure se acopla perfectamente a las tendencias de los consumidores responsables. Naturalmente se le añaden potenciadores de sabor para que cada producto tenga su sabor característico. Estos productos serán fácilmente identificables por su etiqueta especial de Pure. Verstegen Pure es la respuesta a las tendencias de productos sanos, con menos incompatibilidades alérgicas y gluteointolerancia. Forman la base para el desarrollo de nuevos productos Verstegen.

Ningún alérgeno declarable

El crecimiento de alergias alimenticias y de gluteointolerancia son parámetros que nos tomamos en serio. Muchas de las alergias son reacciones a leche de vaca, huevos, pescados, moluscos, crustáceos, cacahuete, soja, manzana o sésamo. Por eso nuestros productos Pure no contienen estos ni otros muchos ingredientes que puedan dar alergias.

Cereales que contienen gluten
Crustáceos
Huevos
Pescados
Manises

Soja
Leche
Frutos secos
Apio
Mostaza

Semillas de ajonjolí
Dióxido de azufre y sulfito
Altramuz
Moluscos



Libre de MSG

Seguramente MSG (natriumglutaminato) sea el potenciador de sabor más conocido del mercado. En dosis más altas de lo permitido puede provocar alergias en un sector de los consumidores. Por eso los productos Verstegen Pure no contienen MSG.



Libre de fosfatos

De fosfatos hay muchas clases y con diferentes características. Por encontrarse en las listas de los números E han cogido una reputación negativa. Por estas razones los productos Verstegen Pure no contienen fosfatos.

Reducción de sal

Con la gama Verstegen Pure se reduce el porcentaje de sal en los productos finales. Una decisión lógica. Un uso elevado de natrium conlleva una tensión alta, con enfermedades cardiovasculares como consecuencia. Los productos de Verstegen Pure hacen que el producto final contenga 20% menos de sal (siempre que se sigan correctamente las recetas).



Verstegen, with pleasure.



Verstegen Spices & Sauces b.v.

Industrieweg 161, 3044 AS Rotterdam, Netherlands (P.O.Box 11041),
Telephone: +31 (0) 10 245 51 00, www.verstegen.nl (web completa),

Rafael Roman Dominguez, Accountmanager, Telephone: +34 633 09 24 73, Email: rroman@verstegen.es