



## **Zutaten und Zusatzstoffe**

Nestlé Wagner verzichtet auf künstliche Aromen und Farbstoffe. Kaum ein industriell gefertigtes Produkt kommt ohne erklärungsbedürftige Zutaten und Zusatzstoffe aus. Selbst ein normaler Apfel, würde er als hergestelltes Fertigprodukt betrachtet, würde eine Zutaten- und Zusatzstoffliste aufweisen, die das Verdickungsmittel Pektin (E 440), die Stabilisatoren und Säuerungsmittel Apfelsäure (E 296) und Ascorbinsäure (E 300, Vitamin C) sowie den Zuckeraustauschstoff Sorbit (E 420) aufweisen würden.

### **Ascorbinsäure, der Zusatzstoff verhindert die Oxidation von Lebensmitteln**

Ascorbinsäure ist die chemische Bezeichnung für Vitamin C. Wird sie als Zusatzstoff bei der Herstellung von Lebensmitteln eingesetzt, ist das Benennen als Vitamin C nicht erlaubt. Durch die Zugabe von Ascorbinsäure zum Mehl werden die Backeigenschaften des Teigs verbessert. Bei Fleisch und Wurst schützt sie als sogenanntes Antioxidationsmittel das darin enthaltene Fett, schnell ranzig und alt zu schmecken.

### **Bäckerhefe, die Zutat für Geschmack & Konsistenz**

Natürlicher geht es nicht: Echte Hefe ist ein absolutes Muss für einen guten Teig. Die hilfreiche Hefepilzkultur sorgt dafür, dass der Teig schön locker und schmackhaft wird. Das gilt für Pizza genauso wie für Pflaumenkuchen oder Dampfnudeln.

### **Balsamico-Essig, die Zutat für den Geschmack**

Der aromatische Balsamico-Essig wird aus Weinessig und Traubenmost hergestellt. Bei Nestlé Wagner wird Balsamico aufgrund seines milden und runden Geschmacks zur Verfeinerung unserer Rezepturen genutzt.

### **Betacarotin**

Ein häufig für die Färbung von Käse eingesetzter Farbstoff. Wagner setzt ausschließlich Käse ohne diesen färbenden Zusatzstoff ein.

### **Branntwein-Essig, Zutat für den Geschmack**

Nestlé Wagner verwendet in seinen traditionellen Rezepturen Branntwein-Essig, um das für einen stimmigen Geschmack nötige Zusammenspiel zwischen milder Säure und feiner Süße zu erreichen. Dieser Essig wird aus Branntwein (reinem Alkohol) hergestellt und enthält max. 0,2 Prozent Alkohol nach der Gärung.



### **Calciumchlorid, Zusatzstoff für die Konsistenz**

Bei der Herstellung von Lebensmitteln fungiert Calciumchlorid als Stabilisator. Wird zum Beispiel Konservengemüse nach dem Schneiden mit Calciumchlorid gespült, bleiben Farben, Frische und Konsistenz erhalten.

### **Dextrose, Zutat für den Geschmack**

Dextrose, Glucose oder Traubenzucker sind drei Bezeichnungen für ein und dieselbe Zutat: Traubenzucker ist ein natürlicher Zucker (Kohlenhydrat), der unter anderem in Früchten, bestimmten Gemüsesorten und Honig enthalten ist. Dextrose sorgt mit anderen Zutaten für den ausgewogenen Geschmack unserer Produkte und dient zudem als Nährmittel für die Hefe.

### **Gelatine, Zutat für die Konsistenz**

Gelatine ist ein natürliches Lebensmittel aus tierischem Protein. Die durchsichtige, geruchs- und geschmacksneutrale Gelatine kommt bei vielen Lebensmitteln zum Einsatz, zum Beispiel als Gelier- und Verdickungsmittel bei Gummibärchen, Götterspeisen, Tortenguss und Sülzen. Bei Nestlé Wagner wird Gelatine ausschließlich bei der Pizzasorte „Bolognese Salami“ eingesetzt. Da Gelatine tierischen Ursprungs ist, wird sie bei unseren fleischlosen Produkten natürlich nicht verwendet.

### **Glukosesirup, Zutat für den Geschmack**

Glukosesirup ist ein aus Stärke (zum Beispiel Maisstärke) gewonnener eingedickter Saft, der hauptsächlich aus Traubenzucker, also Glukose besteht. Bei Nestlé Wagner kommt Glukosesirup nur in geringen Mengen zur Abrundung des Geschmacks vor.

### **Glutamat**

Nach wie vor werden keine Geschmacksverstärker in unserer Produktion zugesetzt, weder Mononatriumglutamat noch Hefeextrakt, das ebenfalls Glutamate enthält. Viele Lebensmittel weisen Glutamate (Salze der Glutaminsäure) auf, die von Natur aus beispielsweise in Käse und Tomaten enthalten sind. Analytisch ist es schwierig, das Vorkommen von Glutamat eindeutig auf die Quelle zurückzuverfolgen.

Aus Gründen der Eindeutigkeit unserer Aussagen, haben wir uns dazu entschieden auf eine Auslobung zu verzichten.

### **Guarkernmehl, der Zusatzstoff für die Konsistenz**

Das Guarkernmehl wird aus dem gemahlene Samen der Guarbohne gewonnen und dient bei der Herstellung von Lebensmitteln als natürliches Verdickungsmittel. Guarkernmehl ist für ökologisch hergestellte Lebensmittel als Zusatzstoff zugelassen.



### **Haferfasern, die Zutat für Konsistenz und Ballaststoffe**

Die Pizza „Original Balance“ von Nestlé Wagner beinhaltet weniger Fett als eine vergleichbare Steinofen-Pizza, dafür sind mehr Ballaststoffe als in den klassischen Sorten zu finden. Dafür sorgen unter anderem die rein pflanzlichen Haferfasern in der „Original Balance“. Haferfasern werden ganz natürlich aus Haferspelzen gewonnen.

### **Käse**

In Wagner Produkten wird ausschließlich echter Käse aus Kuhmilch verwendet.

In der öffentlichen Diskussion wurden in den letzten Jahren immer wieder Fälle von sog. „Analogkäse“ oder auch „Käseimitaten“ diskutiert. Wir garantieren, dass wir für alle Produkte, in denen Käse als Zutat vorkommt, ausschließlich und immer schon 100 prozentigen, echten Käse verwendet haben und aktuell verwenden.

### **Maltodextrin, die Zutat für den Geschmack**

Maltodextrin wird aus Maisstärke gewonnen und es handelt sich dabei um eine Mischung verschiedener Kohlenhydrate wie Stärke und Zucker, die im Körper vollständig zu Glucose abgebaut wird.

### **Modifizierte Stärke/modifizierte Maisstärke, der Zusatzstoff für die Konsistenz**

Die Wirkung von Maisstärke kennt jeder vom heimischen Herd: Mit Stärke lassen sich zum Beispiel leckere Soßen binden. Für den Einsatz in der industriellen Herstellung wird die Stärke modifiziert, so dass sie gezielter eingesetzt werden kann. Modifizierte Stärke muss zum Abbinden nicht aufgekocht werden und besitzt ein besseres Gefrier- und Auftauverhalten als natürliche Stärke.

### **Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, der Zusatzstoff wirkt als Emulgator**

Mono- und Diglyceride werden aus Pflanzenöl hergestellt und gehören zu den sogenannten Emulgatoren. Sie helfen, zwei Flüssigkeiten wie etwa Speiseöl und Wasser miteinander zu vermischen.

### **Natriumnitrit, der Zusatzstoff für Geschmack & Farbe bei Fleisch & Wurst**

In Nitritpökelsalz ist der Konservierungsstoff Natriumnitrit zu maximal 0,5 Prozent enthalten. Pökelsalz wird traditionell im Metzgereihandwerk eingesetzt, um vielen Fleisch- und Wurstwaren wie Salami und Schinken den typischen Geschmack und Farbe zu geben. Die konservierenden Eigenschaften von Natriumnitrit sind bei einem Tiefkühlprodukt nicht relevant.



**Palmöl (auch: Palmfett)** wird aus dem Fruchtfleisch der Ölpalme gewonnen und ist aufgrund seiner Eigenschaften (Sensorik, Funktionalität, Konsistenz) ein unverzichtbares Öl für die Herstellung von vielen Produkten.

Aktuell wird Palmöl in sehr geringen Mengen verwendet. Es kommt lediglich in Produkten mit Margarine zum Einsatz und stammt ausschließlich aus nachhaltigem Anbau.

Bei Nestlé Wagner wird nur sogenanntes „RSPO-zertifiziertes“ Palmöl in segregierter Qualität eingesetzt. Das heißt die RSPO-zertifizierte Ware ist garantiert über die komplette Lieferkette von nicht zertifizierter Ware getrennt.

Nestlé unterstützt den [Round Table on Sustainable Palm Oil \(RSPO\)](#), der vom [World Wide Fund For Nature \(WWF\)](#) ins Leben gerufen wurde, und bezieht nur Palmöl, das zumindest den Anforderungen des RSPO entspricht. Diese Kriterien umfassen unter anderem:

- Keine Rodung von Primärwäldern und ökologisch wertvollen Waldflächen für Plantagen, Schutz gefährdeter Tier- und Pflanzenarten auf der Plantage
- Schutz von Wasser, Boden und Luft (unter anderem: kein Abbrennen von Wald)
- Das Einhalten gesetzlicher Regelungen, darunter Landnutzungs- und Eigentumsrechte
- Keine Kinderarbeit, dafür Bildungsangebote für die auf der Plantage lebenden Kinder
- Einbindung und Förderung von Kleinbauern
- Kontrolle der Plantagen durch unabhängige, autorisierte Prüfer

Im Jahr 2010 hat Nestlé eigene [Responsible Sourcing Guidelines \(RSG\)](#) eingeführt, die sich auf die Kriterien des RSPO stützen, in ihren Anforderungen deutlich weitreichender sind. Die Kriterien des RSPO finden in der Branche zunehmend breite Anwendung, werden aber teilweise als nicht ausreichend kritisiert. Gemeinsam mit der Nicht-Regierungsorganisation [The Forest Trust \(TFT\)](#) überprüft Nestlé ihre Lieferanten und die Anbaumethoden deren Zulieferer.

Dementsprechend kommen, ergänzend zu den RSPO-Kriterien, nur Plantagen und Farmen infrage, die

- sich an lokale Gesetze und Regulierungen halten
- Regenwaldschutzgebiete bewahren
- die frühzeitige und einvernehmliche Beteiligung der einheimischen Bevölkerung und Gemeinschaften in den Prozess der Erschließung neuer Plantagen sicherstellen
- insbesondere Torfmoore und Waldgebiete mit hohem CO<sub>2</sub>-Speicherwert schützen.

Um die Einhaltung dieser Anforderungen überprüfen zu können, erwartet Nestlé von den Lieferanten Transparenz, vom Werkstor über die Ölmühle bis hin zu den Plantagen.

## **Pflanzenöle**

Wir setzen ausschließlich hochwertige Pflanzenöle ein. Dazu gehören sowohl Rapsöl, Sonnenblumenöl und extra natives Olivenöl.



### **Sojalecithin/Sonnenblumenlecithin, der Zusatzstoff wirkt als Emulgator**

Lecithin hilft bei der Teigherstellung dabei, Pflanzenöl und Wasser zu vermischen. Vergleichbares kennt jeder aus dem Haushalt: Wer einen Teig knetet, merkt schnell, dass dieser mit einem Eigelb viel geschmeidiger wird und weniger klebrig ist. Das Lecithin aus dem Eigelb dient dabei als Emulgator, sorgt so für ein leichteres Arbeiten und bessere Teigqualität. Nestlé Wagner verwendet Sonnenblumenlecithin und Sojalecithin für verschiedene Teigarten. Sojalecithin ist garantiert frei von Gentechnik, was durch gesicherten Herkunftsnachweis und regelmäßige Kontrolle belegt wird.

### **Thunfisch**

Für die Produkte „Big Pizza“ und „Die Backfrische Thunfisch“ setzt Wagner ausschließlich Thunfisch aus MSC-zertifizierter nachhaltiger Fischerei ein. Die MSC (Marine Stewardship Council) stellt den verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Meeresressourcen sicher. Dies beinhaltet ein effektives Fischereimanagement, das darauf ausgerichtet ist, den Fischbestand zu erhalten und das Ökosystem zu schützen.

Für alle anderen Thunfisch-Produkte setzen wir ausschließlich echten Bonito (*Katsuwonus pelamis*) aus der Region FAO Nr. 71 (Westpazifik) und der Fangmethode Ringwadennetz ein.

### **Vollmilchpulver, die Zutat für den Geschmack**

Milch ohne Wasser, so einfach lässt sich Vollmilchpulver erklären. Flüssige Vollmilch hat einen Wasseranteil von etwa 87,5 Prozent, der bei der Pulverherstellung fast komplett entzogen wird. Vollmilchpulver enthält rund 26 Prozent Fett, 25 Prozent Eiweiß und 38 Prozent Milchzucker. Nestlé Wagner setzt Milchpulver aus geschmacklichen Gründen als Zutat im Teig aller Steinofenprodukte ein.

### **Wurstwaren**

Wagner verwendet für seine Produkte nur hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Salami gehört seit langem zu den beliebtesten Pizzabelägen in Deutschland. Rund 90 Prozent der für Wagner Produkte verwendeten Salami stammt aus einem Betrieb in unmittelbarer Nachbarschaft zu Wagner. Die Firma Haas beliefert Wagner bereits seit Jahrzehnten mit Wurstwaren. Für die Produkte aus Schweine- und Rindfleisch verarbeitet unser Lieferant Haas ausschließlich QS-zertifiziertes Fleisch und stellt damit sicher, dass nur hochwertiges Fleisch verarbeitet wird, das garantiert die gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Was aus einer Freundschaft zwischen den Unternehmensgründern Franz-Josef Haas und Ernst Wagner entstand, hat sich zur verlässlichen guten und vertrauensvollen Kooperation im Dienst der guten Qualität etabliert.

### **Xanthan, Zusatzstoff für die Konsistenz**

Auch Xanthan ist ein natürliches Verdickungsmittel, das in der Ökoverordnung als Zusatzstoff für Bio-Lebensmittel zugelassen ist. Xanthan bindet Wasser und sorgt so für eine festere Konsistenz von flüssigen Zutaten, die sich nach dem Verdicken leichter verarbeiten lassen. Ein Beispiel aus dem täglichen Leben: Fruchtsaft wird mithilfe des Verdickungsmittels Pektin zum Gelee.