

Manj soli in več polnozrnatih sestavin v pekovskih izdelkih

Projekt Zaveza odgovornosti združuje podjetja treh živilskih sektorjev, ki so se s podpisom zavez prostovoljno zavezala k večji proaktivnosti na področju prehrane in zdravja.

Leta 2019 je lastne zaveze odgovornosti podpisalo 8 podjetij sektorja pekarstva.

Kaj so se zavezali podpisniki in kaj so dosegli do sedaj?



Znižanje vsebnosti
dodane soli kruhu

1 kos kruha ima **3 % manj soli***
kot leta 2019.

*podatki za leto 2024

Ali veš?



Sol v kruhu ni le za okus – krepi tudi glutensko strukturo, s čimer poskrbi za pravo teksturo. Sol zavira tudi rast nekaterih mikroorganizmov, s čimer podaljša obstojnost kruha.



Povečanje vsebnosti
polnozrnatih sestavin
v pekovskih izdelkih

Podpisniki so za proizvodnjo
izdelkov porabili **1.462 ton***
polnozrnatih sestavin (polnozrnate
moke, zdroba, drobljenca, kalčkov,
otrobov in kosmičev).

*podatki za leto 2024

Namig:

V brošuri Odloči se za polnozrnate izdelke je zbranih 60 polnozrnatih izdelkov in izdelkov, ki vsebujejo polnozrnate sestavine.

Skeniraj QR kodo s povezavo do brošure in ob prihodnjem obisku trgovine izberi svoj najljubši izdelek!



Gospodarska
zbornica
Slovenije
Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

 www.gzs.si/zaveza-odgovornosti/

 www.facebook.com/Zaveza-odgovornosti

