

# Ölz der Meisterbäcker & Fruit Juice Matters

## Ölz – frische Alpenmilch aus Österreich statt Milchpulver

„Wir haben uns bewusst für die Verwendung von Frischmilch entschieden, denn wir möchten unseren Konsumenten feinste Backwaren mit den besten natürlichen Rohstoffen bieten“, begründet Bernhard Ölz, geschäftsführender Gesellschafter des Familienunternehmens, die Investition in eine eigene Molkereianlage für die Herstellung der beliebten Ölz Milch Brötle. Somit ist Ölz die erste Großbäckerei in Europa, die Frischmilch verarbeitet und den Konsumenten Milch Brötle mit frischer Alpenmilch aus Österreich anbietet. Obwohl in der Branche Milchpulver üblich und auch leichter in der Handhabung ist, setzen sich die Ölz Meisterbäcker dafür ein, dass natürliche Rohstoffe wie Milch zum Einsatz kommen. Mehr Informationen: [www.oelz.com](http://www.oelz.com)

## Mythos aufgeklärt: Kein Zuckerzusatz bei 100% Fruchtsaft

Es ist ein gängiger Mythos, dass Fruchtsaft Zucker zugesetzt wird. Dies ist jedoch europaweit gesetzlich verboten.\* Dabei macht es keinen Unterschied, ob es sich um Direktsaft oder um Saft aus Fruchtsaftkonzentrat handelt. Beide bestehen ausschließlich aus den gepressten Früchten und enthalten – wie die Früchte selbst – nur den natürlich enthaltenen Zucker, darunter Glukose, Fruktose und Saccharose. Generell sollte Zucker nicht aus energiedichten und nährstoffarmen, sondern nährstoffreichen Nahrungsmitteln, zu denen auch Fruchtsaft gehört, konsumiert werden.

Weitere Informationen: [www.fruitjuicematters.at](http://www.fruitjuicematters.at)

\*Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20.12.2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung. Abrufbar unter:

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:115:0001:0011:DE:PDF>