Santa Maria fjerner sukker, salt og tilsætningsstoffer

100 elefanter. Sukker, svarende til deres vægt, er blevet fjernet fra Santa Marias produkter siden 2015, hvor Santa Maria startede sit relanceringsprogram. I mellemtiden er over 200 tons salt og flere unødvendige tilsætningsstoffer blevet erstattet med krydderier og naturlige ingredienser.

Efterspørgslen efter produkter med mindre sukker, salt og tilsætningsstoffer ses for tiden som en af ​​de vigtigste tendenser i mad og drikke. Og tendensen er signifikant i hele Europa; i henhold til Eurobarometer-undersøgelsen er 66% af europæerne bekymrede over tilsætningsstoffer. Fra USA rapporteres der også i disse dage om nye, mere restriktive retningslinjer vedrørende børn og indtaget af sukker.

Hos Santa Maria mærker man tydeligt tendensen:

- Vi har helt sikkert bemærket et øget fokus på tilsætningsstoffer. Det er dog vigtigt at påpege, at vi ikke ser det som en døgnflue, men som en naturlig del af dét at tage et ansvar. Som fødevarevirksomhed har vi stor indflydelse, og vi kan virkelig gøre en forskel ved at gøre vores produkter endnu bedre, siger Sandra Flodström, Sustainability Manager hos Santa Maria.

Sidste år relancerede Santa Maria dele af sit Tex Mex-sortiment, efter at have fjernet unødvendigt salt, sukker og tilsætningsstoffer. I stedet har man for eksempel valgt at tilføje flere krydderier. Nu relanceres yderligere produkter, der er blevet forbedret på samme måde:

- Vi er stolte af at præsentere vores nye og forbedrede tortillas, dip mix, taco saucer og salsaer samt indiske krydderiblandinger, nudler og kokosmælk. Indtil nu har vi fjernet 385 tons sukker og 200 tons salt – og vi er slet ikke færdige endnu. Vores mål for 2020 er at have reduceret det samlede saltindhold med 25% og sukker med 50% i forhold til 2014, siger Kristina Lukes, Marketing- og Innovationsdirektør i Santa Maria.

Så mindre salt og sukker. Men der er én ting, Santa Maria ikke går på kompromis med, og det er smagen.

- Den gode smag har altid været i fokus hos Santa Maria. Det betyder, at vi er nødt til at arbejde ekstra hårdt, når vi laver produktjusteringer - det er svært at fjerne eller udskifte ingredienser og samtidig opretholde eller tilmed forbedre smagen. Men udfordringen betyder naturligvis også, at det er endnu sjovere, når det så lykkedes, siger Sandra Flodström.

For yderligere information, kontakt:

Liselotte Hammer, Marketing Manager Santa Maria  
+4540376477 [Liselotte.hammer@santamaria.dk](mailto:Liselotte.hammer@santamaria.dk)

Pressebilleder kan findes i Santa Marias presserum på MyNewsdesk:

<https://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/latest_media>

*Santa Maria er det førende varemærke inden for smagsforstærkning, kendt for et bredt sortiment af krydderier, Tex Mex, BBQ og asiatiske madkoncepter. Santa Maria blev grundlagt i 1911 og har en lang og stolt historie og vækstende international profil. I dag sælges Santa Maria i over 25 lande i hele Europa.*