

Angående skivat bröd

Till Coop Kundkontakt - Dagligvaruhandeln

Hälsörörelsen, Riksförbundet Hälsofrämjandet RHF och Svenska Vegetariska Föreningen SVF, har bland annat verkat för grön mat och fiberrikt kvalitetsbröd utan konserveringsmedel.

I början av 2000-talet kom diskussionen igång ordentligt avseende fibrer, salt och fett i bröd. Vid den tidpunkten var varje "limpa" m.m. tydligt markerad (Inget konserveringsmedel). Nu finns inte denna tydliga extra markering på bröd.

Är orsaken att man börjat skiva nästan alla limpor? Tidigare har det nämligen sagts att det inte går att skiva bröd utan tillsatt konserveringsmedel vid skivningen.

Förutom att det knappt finns limpor där man själv får bestämma bredden på brödskivan, så är många oroliga för eventuella tillsatser i det skivade brödet.

Vi vill med hänsyn till ovan framförda ha svar på följande konsumentfrågor:

Varför skivas nästan allt bröd - har konsumenterna efterlyst det? Vilket konserveringsmedel eller annat ämne används vid skivningen för att limpan ska behålla sin kvalitet och konsistens?

Vi ser med spänning fram emot ert svar avseende dessa konsumentfrågor.

Med vänlig hälsning

Stockholm 2007-01-25

HÄLSORÖRELSEN

Riksförbundet Hälsofrämjandet RHF Svenska Vegetariska Föreningen SVF

Kurt Svedros

Henrik Sundström

Förbundsordförande RHF

Ordförande SVF