

Sommerwanderungen: Genießen Sie Speck und Schinken als perfekte Jause mit AMA-Gütesiegel

Bei sommerlichen Wanderungen darf eine herzhafte Jause nicht fehlen. Kürzlich wurden Schinkenspeck, Karree, Schwarzwälder Schinken sowie Roh- und Lachsschinken mit dem AMA-Gütesiegel von unabhängigen Tester:innen bewertet. Die meisten Produkte erhielten eine sehr gute Bewertung. Das AMA-Gütesiegel garantiert nachvollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität und unabhängige Kontrollen.



Speck (©Netzwerk Kulinarikpov.at)

Die warmen Temperaturen locken zahlreiche Wanderer wieder in die kühlen Wälder und Berge. Dabei darf eine zünftige Jause nicht fehlen. Schinkenspeck, Karree, Schwarzwälder Schinken sowie Roh- und Lachsschinken mit dem AMA-Gütesiegel wurden kürzlich von unabhängigen Tester:innen bewertet. Die meisten der Produkte wurden für sehr gut befunden.

Bewertung von Produkten mit AMA-Gütesiegel

Der Sommer ist die perfekte Jahreszeit, um die Wanderschuhe anzuziehen und die Natur in ihrer vollen Pracht zu erleben. Dabei darf die beliebte Speck- und Schinkenjause nicht fehlen. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat kürzlich 32 Produkte, darunter Schinkenspeck, Karree, Schwarzwälder Schinken sowie Roh- und Lachsschinken, geprüft.

Die Hälfte davon tragen ein AMA-Gütesiegel bzw. ein AMA-Biosiegel. Fünf der getesteten Produkte stammten aus biologischer Landwirtschaft, elf Produkte trugen eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Untersucht wurde hinsichtlich der Testkriterien Beschaffenheit, Zusammensetzung, Nutri-Score, Sensorik oder Mikrobiologie. Der Test sollte aufzeigen, wie gut die Nährstoffzusammensetzung und Beschaffenheit dieser Rohpökelwaren sind, und wo die dafür verwendeten Tiere geboren, gemästet und geschlachtet wurden.

Ob die Produkte mikrobiologisch in Ordnung sind, wurde zusätzlich im Labor untersucht. Außerdem wurde überprüft, ob die Lagertemperatur im Handel eingehalten wurde.

AMA-Gütesiegel als verlässliches Zeichen

Die Qualität kann sich durchaus sehen lassen: Sechs Produkte mit dem AMA-Gütesiegel oder AMA-Biosiegel wurden mit „sehr gut“ und sechs mit „gut“ bewertet. Zwei Produkte erhielten eine „durchschnittliche“ Bewertung, zwei konnten nicht überzeugen. Bei drei der fünf untersuchten Warengruppen (Schinkenspeck, Karree, Schwarzwälder Schinken sowie Roh- und Lachsschinken) sind Produkte, die das AMA-Gütesiegel oder das AMA-Biosiegel tragen, der Sieger.

„Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel sind verlässliche Zeichen beim Lebensmitteleinkauf, sie garantieren nachvollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität und unabhängige Kontrollen“, sagt AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek. Beim Kauf von Speck

oder Schinkenspeck mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel kann man also sicher sein, dass das Tier in Österreich geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet wurde – all dies nach strengen Qualitätskriterien.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at