

Häufig gestellte Fragen

» Was ist Apeel? Wie funktioniert es?

Apeel ist eine Gruppe aus Pflanzen gewonnener Beschichtungen, die Obst und Gemüse frisch halten. Apeel hält die Feuchtigkeit im Erzeugnis und erschwert das Eindringen von Sauerstoff – und verlangsamt somit drastisch die Geschwindigkeit, mit der der Verderb voranschreitet.

» Woraus besteht Apeel?

Apeel wird aus pflanzlichen Materialien hergestellt, die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch aller Früchte und Gemüsesorten enthalten sind, die wir essen.

» Ist es sicher, Apeel zu essen?

Ja! Apeel ist essbar, sicher zu essen und erfüllt alle Anforderungen des Lebensmittelrechts der Europäischen Union. Apeel wird aus weit verbreiteten pflanzlichen Materialien hergestellt, die häufig in Lebensmitteln vorkommen, und ist für die Verwendung bei einer Vielzahl von Früchten zugelassen.

» Kann ich Apeel abwaschen?

Sie könnten wahrscheinlich etwas von Apeel mit Wasser und Schrubben entfernen, aber es ist unwahrscheinlich, dass Sie in der Lage sind, alles zu entfernen, ohne die Frucht zu beschädigen. Apeel bildet eine Barriere aus essbarem Pflanzenmaterial auf der Haut oder der Schale und würde die natürliche Frische der Frucht nicht erhalten, wenn es leicht entfernt werden könnte. Aus diesem Grund haben wir die Lebensmittelzutaten von Apeel sehr bewusst ausgewählt und verwenden nur solche, die sicher sind, um sie zusammen mit den Früchten zu essen. Unsere Partner kennzeichnen Erzeugnisse mit Apeel, damit Sie bewusste Entscheidungen treffen können.

» Enthält Apeel Inhaltsstoffe mit GVO?

Nein. Unsere Produkte werden nicht aus gentechnisch verändertem Pflanzenmaterial gewonnen.

» Wird das Produkt vom Fruchtfleisch bzw. Gemüse aufgenommen?

Nein. Apeel dient als essbare Schutzschicht für die äußere Schale von frischem Obst und Gemüse. Apeel wird aus

pflanzlichen Materialien hergestellt, die in den Schalen, Samen und im Fruchtfleisch aller Früchte und Gemüsesorten enthalten sind, die wir essen.

» Was ist, wenn ich eine Nahrungsmittelallergie habe?

Allergische Reaktionen können ausgelöst werden, wenn Protein aus einer allergenen Quelle in einem Lebensmittel vorhanden ist. Die Produkte von Apeel basieren nicht auf Proteinen, sondern auf Lipiden – und Lipide sind keine Quelle regulierter Allergene. Wir führen auch Tests durch, um das Nichtvorhandensein regulierter Allergene zu bestätigen. Das heißt, wenn Sie eine bekannte Allergie oder Empfindlichkeit in Bezug auf eine bestimmte Obst- oder Gemüsesorte haben, sollten Sie weiterhin davon Abstand nehmen, diese zu essen, unabhängig davon, ob es sich um eine mit Apeel behandelte Frucht oder ein mit Apeel behandeltes Gemüse handelt oder nicht.

» Ist Apeel ein Wachs?

Wachs wird normalerweise verwendet, um Obst ein glänzendes Aussehen zu verleihen. Im Gegensatz zu einem herkömmlichen Wachs wurde Apeel speziell entwickelt, um den Wasserverlust und die Oxidation zu verlangsamen, wodurch Frische und Farbe viel länger erhalten bleiben.

» Hat die Temperatur, bei der mein mit Apeel behandeltes Obst bzw. Gemüse gelagert wird, einen Einfluss auf die Haltbarkeit?

Um die Frische und Qualität Ihrer mit Apeel behandelten Erzeugnisse zu maximieren, empfehlen wir, die Erzeugnisse so zu lagern, wie Sie auch Erzeugnisse ohne Apeel normalerweise aufbewahren würden (d. h. in der Küche oder im Kühlschrank, abhängig von den bewährten Methoden, die bereits für verschiedene Arten von Erzeugnissen empfohlen werden).