

Wir sind Ihre Ansprechpartner!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann kontaktieren Sie uns!  
Wir schicken Ihnen sehr gerne ein individualisiertes Angebot nach Ihren Wünschen und freuen uns auf die Zusammenarbeit.

**Kontakt:**

**Abteilung Forschung und Entwicklung**

Tel.: +49 40 73333 5140/-5141/-5143  
E-Mail: r\_d@worlee.de



© Jenner Egberts Foto + Film

**Worlée NaturProdukte GmbH**

Grusonstraße 26  
D-22113 Hamburg

Tel.: +49 40 73333 0  
Fax: +49 40 73333 1170  
E-Mail: naturprodukte@worlee.de

[www.worlee.de](http://www.worlee.de)

Sämtliche Lieferungen und/oder Leistungen erfolgen ausschließlich auf Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils gültigen Fassung, die wir Ihnen auf Nachfrage gern zur Verfügung stellen und im Internet unter [www.worlee.de/AGB](http://www.worlee.de/AGB) abgerufen werden können. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen werden durch die Allgemeinen Vertragsbedingungen, die im Internet unter [www.worlee.de/AVB](http://www.worlee.de/AVB) abgerufen werden können, ergänzt.



Der Nutri-Score –  
Nährwertprofile auf einen Blick



# Nutri-Score: Wegweiser für eine bewusstere Ernährung

Was steckt eigentlich in dem Produkt? Und wie gesund oder ungesund ist es? Diese Fragen sind bei ernährungsbewussten Verbrauchern heute präsenter denn je. Sie verlangen nach mehr Transparenz, um Zuckerbomben und Fettfallen auf den ersten Blick erkennen zu können. Eine große Hilfestellung bietet hier der Nutri-Score auf der Vorderseite der Produktverpackung. Diese fünfstufige Farbskala von A bis E zur Nährwertkennzeichnung gibt Verbrauchern eine Orientierung beim Lebensmitteleinkauf und erleichtert insbesondere die Unterscheidung ähnlicher Lebensmittel hinsichtlich ihrer Zusammensetzung.

Beim Nutri-Score wird jeder Nährwert pro 100 g des Produktes einzeln bewertet. Ungünstige Inhaltsstoffe ergeben Plus-, günstige Inhaltsstoffe Minus-Punkte. Aus der Summe von beiden errechnet sich ein Nutri-Score zwischen -15 und +40 Punkten. Je niedriger der Nutri-Score ist, desto hochwertiger ist das Nährwertprofil des Produktes. Die Zuordnung des Nutri-Scores zu einer der fünf Farbskalen wird aus dem Punkteergebnis abgeleitet.

### Ungünstige Inhaltsstoffe

- Energie
- gesättigte Fettsäuren
- Zucker
- Natrium

### Günstige Inhaltsstoffe

- Ballaststoffe
- Protein
- Obst
- Gemüse



Lebensmittel



Getränke

Gesamtpunkte	NUTRI-SCORE	Gesamtpunkte
-15 bis -1	<b>A</b> <b>B</b> <b>C</b> <b>D</b> <b>E</b>	Wasser
0 bis 2	<b>A</b> <b>B</b> <b>C</b> <b>D</b> <b>E</b>	15 bis 1
3 bis 10	<b>A</b> <b>B</b> <b>C</b> <b>D</b> <b>E</b>	2 bis 5
11 bis 18	<b>A</b> <b>B</b> <b>C</b> <b>D</b> <b>E</b>	6 bis 9
19 und mehr	<b>A</b> <b>B</b> <b>C</b> <b>D</b> <b>E</b>	10 und mehr

Qualität des Nährwertprofils ↑

# Rohstoffe mit hoher Nährwertqualität

Im Portfolio der Worlée NaturProdukte finden Sie zahlreiche Rohstoffe, die Sie als gesunde Alternative zu vielen weniger gesunden Inhaltsstoffen einsetzen können. Durch den intelligenten Austausch von ungünstigen Inhaltsstoffen durch Zutaten mit hohem Ballaststoff-, Protein-, Frucht- oder Gemüseanteil können Sie den Nutri-Score und damit die Nährwertqualität Ihres Produktes deutlich verbessern. Neben diesen positiven Eigenschaften weisen die meisten unserer natürlichen Lebensmittelrohstoffe außerdem von Natur aus einen besonders niedrigen Anteil an gesättigten Fettsäuren auf.

Im Folgenden sehen Sie einen Auszug möglicher Rohstoffe aus dem breiten Worlée-Produktportfolio, die den Nutri-Score Ihres Produktes deutlich verbessern können:

Ballaststoffreich	Proteinreich	Hoher Frucht- und Gemüseanteil
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Bananen</li> <li>◦ Datteln</li> <li>◦ Feigen</li> <li>◦ Sultanimen</li> <li>◦ Beeren</li> <li>◦ Grünkohl</li> <li>◦ Karotten</li> <li>◦ Kartoffeln</li> <li>◦ Chiasaat</li> <li>◦ Leinsaat</li> <li>◦ Kürbiskerne</li> <li>◦ Haselnüsse</li> <li>◦ Pecannüsse</li> <li>◦ Maiskleine</li> <li>◦ Quinoa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Grünkohl</li> <li>◦ Spinat</li> <li>◦ Brennesseln</li> <li>◦ verschiedene Pilze</li> <li>◦ Feigen</li> <li>◦ Aprikosen</li> <li>◦ Hanfsaat</li> <li>◦ Mandeln</li> <li>◦ Cashkerne</li> <li>◦ Quinoa</li> <li>◦ Amaranth</li> <li>◦ Sonnenblumkernprotein</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ getrocknete Früchte in verschiedenen Schnittgrößen</li> <li>◦ getrocknetes Gemüse in verschiedenen Schnittgrößen</li> <li>◦ Kürbiskerne</li> <li>◦ Fruchtgranulat</li> </ul>

# Nutri-Score-Optimierung im Auftrag der Kunden

Unser Forschungs- und Entwicklungsteam geht auf Ihre Wünsche und Anforderungen ein und unterstützt Sie bei der Nutri-Score-Optimierung Ihrer Produkte.

Folgende Dienstleistungen bieten wir Ihnen an:

- Nutri-Score-Optimierung Ihrer bestehenden und neuen Produkte
- Rezeptentwicklung unter Berücksichtigung der Nährwertqualität
- Suche nach der idealen Rohstoffkombination, um den bestmöglichen Nutri-Score zu erzielen
- Lösungen mit niedrigem Zucker- und Natriumgehalt für eine nährwertoptimierte Rezepturformulierung

### Beispiel: Keks-Rezeptur



Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Butter, Invertzuckersirup, Backtriebmittel, Süßmolkenpulver, Vollmilchpulver, Salz, Zusatzstoffe, Aroma, Volleipulver



Zutaten: Dinkelmehl, Dattelgranulat, Wasser, Sonnenblumenöl, Dattelpulver, Vanille, Meersalz, Flohsamenschale