

VEELGESTELDE VRAGEN OVER DE HELLMANN'S DRESSINGS

ALGEMEEN

2

Waarom is het recept van de saladedressings veranderd?

Hoe zijn de recepten van de saladedressings verbeterd?

Vanaf wanneer wordt deze verandering doorgevoerd? En tot wanneer zijn de oude dressings verkrijgbaar?

Zijn er nieuwe dressings bijgekomen?

RECEPTUUR & CLAIMS

3-4

Zijn de vernieuwde dressings van smaak veranderd?

Welke varianten van de vernieuwde saladedressings zijn gluten of lactosevrij?

Welke varianten van de vernieuwde saladedressings zijn vegetarische of veganistisch?

Welke varianten van de vernieuwde saladedressings bevatten geen toegevoegde conserveermiddelen?

Is er een verandering in allergenen bij de vernieuwde dressings?

Is er een verandering in de productspecificaties?

VERPAKKING & HOUDBAARHEID

5

Wat is het vernieuwde assortiment?

Is er een verandering in de houdbaarheid van het product?

Wat is de houdbaarheid na opening van de producten?

Ik zie dat de nieuwe etiketten van de 1L-fles van plastic zijn gemaakt in plaats van papier zoals voorheen. Is dat niet slechter voor het milieu?

OVERIGE

6

Is er een prijsverschil? Zijn de vernieuwde dressings duurder?

Is er ook rekening gehouden met duurzaamheid?

Staan er ook Cook & Save punten op de nieuwe verpakkingen?

Zijn er ook (inspiratie)recepten voor de vernieuwde dressings beschikbaar?

Zijn de dressings bij alle groothandels verkrijgbaar?

Zijn door deze verandering alle artikelnummers gewijzigd bij mijn groothandel?

Waar kan ik terecht met vragen, problemen en opmerkingen aangaande deze wijzigingen?



WAAROM IS HET RECEPT VAN DE SALADEDRESSINGS VERANDERD?

De recepten van de saladedressings zijn herzien om de smaak van de producten te verbeteren en om qua smaak dichterbij huisgemaakte dressings te komen. De dressings zijn ontwikkeld als aanvulling bij de klassieke salade, maar ook als perfecte basis voor jouw eigen creaties.

HOE ZIJN DE RECEPTEN VAN DE SALADEDRESSINGS VERBETERD?

De recepturen zijn verbeterd door te kijken naar de juiste verhoudingen van de ingrediënten. Door ook goed te hebben gekeken naar welke ingrediënten er aan de dressings worden toegevoegd hebben we de optimale smaak gecreëerd. Hierdoor zijn deze dressings de ideale klassieke dressing voor jouw salades.

VANAF WANNEER WORDT DEZE VERANDERING DOORGEVOERD? EN TOT WANNEER ZIJN DE OUDE DRESSINGS VERKRIJGBAAR?

Deze verandering zal vanaf heden langzaam doorgevoerd worden. Het ligt echter aan de groothandel wanneer de nieuwste varianten beschikbaar komen. Vraag jouw groothandel naar de laatste status.

ZIJN ER NIEUWE DRESSINGS BIJGEKOMEN?

Nee, er zijn geen nieuwe dressings bijgekomen of weggegaan. Alle dressings die eerst in het assortiment zaten, zitten nu nog steeds in het assortiment.



ZIJN DE VERNIEUWDE DRESSINGS VAN SMAAK VERANDERD?

Ja, alle dressings hebben een verbeterd receptuur. Er is goed gekeken naar de ingrediënten en verhoudingen, hierdoor zijn de smaken van de dressings verbeterd. Zo komen de smaken van de vernieuwde dressings dichterbij de smaak van huisgemaakte dressings.

WELKE VARIANTEN VAN DE VERNIEUWDE SALADEDRESSINGS ZIJN GLUTEN OF LACTOSEVRIJ?

Zie het overzicht hieronder welke vernieuwde dressings gluten en/of lactosevrij zijn:

Dressing:

- Hellmann's Dressing Honing-Mosterd 1L & 3L
- Hellmann's Dressing Caesar 1L
- Hellmann's Dressing Yoghurt Style 1L & 3L
- Hellmann's Dressing Thousand Island 1L & 3L
- Hellmann's Dressing Naturel 3L
- Hellmann's Dressing Klassiek 3L
- Hellmann's Dressing Fijne Kruiden-Bieslook 3L
- Hellmann's Dressing Escoffine 3L

Claims:

- Glutenvrij, Lactosevrij
- Glutenvrij
- Glutenvrij
- Glutenvrij
- Glutenvrij, Lactosevrij
- Glutenvrij, Lactosevrij
- Glutenvrij
- Glutenvrij

Raadpleeg daarnaast altijd de verpakking of de productinformatie op de website voor de actuele informatie.

WELKE VARIANTEN VAN DE VERNIEUWDE SALADEDRESSINGS ZIJN VEGETARISCHE OF VEGANISTISCH?

De volgende dressings zijn vegetarisch:

- Hellmann's Dressings Honing-Mosterd
- Hellmann's Dressings Yoghurt Style
- Hellmann's Dressing Thousand Island
- Hellmann's Dressing Naturel
- Hellmann's Dressing Klassiek
- Hellmann's Dressing Fijne Kruiden-Bieslook
- Hellmann's Dressing Escoffine

De onderstaande dressings zijn naast vegetarisch ook veganistisch:

- Hellmann's Dressing Naturel
- Hellmann's dressing Klassiek

Raadpleeg daarnaast altijd de verpakking of de productinformatie op de website voor de actuele informatie.



WELKE VARIANTEN VAN DE VERNIEUWDE SALADEDRESSINGS BEVATTEN GEEN TOEGEVOEGDE CONSERVEERMIDDELEN?

De volgende dressings zijn vrij van toegevoegde conserveermiddelen:

- Hellmann's Dressing Honing-Mosterd
- Hellmann's Dressing Yoghurt Style
- Hellmann's Dressing Thousand Island
- Hellmann's Dressing Naturel
- Hellmann's Dressing Klassiek
- Hellmann's Dressing Fijne Kruiden-Bieslook

Raadpleeg daarnaast altijd de verpakking of de productinformatie op de website voor de actuele informatie.

IS ER EEN VERANDERING IN ALLERGENEN BIJ DE VERNIEUWDE DRESSINGS?

Voor de juiste allergenen per dressing verwijzen wij graag naar de verpakking van het product of naar de productinformatie op de website.

IS ER EEN VERANDERING IN DE PRODUCTSPECIFICATIES?

Ja, de ingrediëntenlijst en de voedingswaarden zijn veranderd voor de meeste saladedressings, als gevolg van de verbeteringen die we hebben aangebracht. Voor sommige saladedressings zijn er ook veranderingen wat betreft de allergenen die aanwezig zijn. Raadpleeg dus altijd de informatie op de verpakking of de productinformatie op de website van elk product voor meer informatie.



WAT IS HET VERNIEUWDE ASSORTIMENT?

Het assortiment blijft hetzelfde als voorheen. Hieronder vallen de volgende dressings:

- Hellmann's Dressing Honing-Mosterd 1L & 3L
- Hellmann's Dressing Caesar 1L
- Hellmann's Dressing Yoghurt Style 1L & 3L
- Hellmann's Dressing Thousand Island 1L & 3L
- Hellmann's Dressing Naturel 3L
- Hellmann's Dressing Klassiek 3L
- Hellmann's Dressing Fijne Kruiden-Bieslook 3L
- Hellmann's Dressing Escoffine 3L

IS ER EEN VERANDERING IN DE HOUDBAARHEID VAN HET PRODUCT?

Nee, de houdbaarheid van de gesloten flessen blijven hetzelfde als bij het huidige product. De producten moeten voor de opening van de fles droog, donker en bij kamertemperatuur bewaard worden.

WAT IS DE HOUDBAARHEID NA OPENING VAN DE PRODUCTEN?

Eenmaal geopend, is het product 1 maand houdbaar in de koelkast.

IK ZIE DAT DE NIEUWE ETIKETTEN VAN DE 1L-FLES VAN PLASTIC ZIJN GEMAAKT IN PLAATS VAN PAPIER ZOALS VOORHEEN. IS DAT NIET SLECHTER VOOR HET MILIEU?

Nee, dit is duurzamer; omdat het plastic label beter gerecycled kan worden. De reden hiervoor is dat de hele fles dan gerecycled kan worden als plastic en het de recyclingstroom niet vervuult.



IS ER EEN PRIJSVERSCHIL? ZIJN DE VERNIEUWDE DRESSINGS DUURDER?

Raadpleeg jouw groothandel voor de actuele prijzen van de vernieuwde dressings.

IS ER OOK REKENING GEHOUDEN MET DUURZAAMHEID?

Ja, we maken zo veel mogelijk gebruik van duurzame ingrediënten in alle dressings. Zo zijn de tomaten in de 1000 Island dressing bijvoorbeeld duurzaam geteeld.

STAAN ER OOK COOK & SAVE PUNTEN OP DE NIEUWE VERPAKKINGEN?

Nee op de verpakkingen staan geen extra Cook & Save punten. Wel kan je natuurlijk Cook & Save punten sparen bij al je aankopen in onze webshop en door het geven van productreviews op onze site.

ZIJN ER OOK (INSPIRATIE)RECEPTEN VOOR DE VERNIEUWDE DRESSINGS BESCHIKBAAR?

Ja, deze zijn te vinden op de website van Unilever Food Solutions.
Ga naar ufs.com/hellmanns

ZIJN DE DRESSINGS BIJ ALLE GROOTHANDELS VERKRIJGBAAR?

Elke groothandel bepaalt zijn eigen assortiment. Vraag bij jouw groothandel op of deze dressings, en welke varianten, bij hun beschikbaar zijn.

ZIJN DOOR DEZE VERANDERING ALLE ARTIKELNUMMERS GEWIJZIGD BIJ MIJN GROOTHANDEL?

Dit kan per groothandel verschillen. Raadpleeg jouw groothandel voor de laatste informatie omtrent de artikelnummers.

WAAR KAN IK TERECHT MET VRAGEN, PROBLEMEN EN OPMERKINGEN AANGAANDE DEZE WIJZIGINGEN?

Je kunt altijd terecht bij Unilever Food Solutions. Er zijn verschillende manieren waarop je contact met ons kunt opnemen.

Via onze website en UFS-app (ma t/m vr tussen 8.30 en 17.30) kun je met ons chatten. De chat-knop vind je onderaan deze pagina. Buiten kantooruren kun je een bericht achterlaten en zullen we per e-mail reageren.

Bel je liever met ons? Wij zijn tussen 8.30 en 17.00 telefonisch bereikbaar op 010 439 43 08 (lokaal tarief).

Uiteraard kun je ook met ons mailen via info@unileverfoodsolutions.nl

