



## DATENBLATT

# FruchtZwerge – was in ihnen steckt

### FruchtZwerge im Vergleich zu Joghurt und Milch:

Inhaltsstoffe	FruchtZwerge (Becher) 100 g	FruchtZwerge weniger süß 100 g	Fruchtjoghurt vollfett 100 g	Milch mind. 3,5 % Fett 100 g
Energie	105 kcal/441 kJ	97 kcal/406 kJ	101 kcal/426 kJ	67 kcal/279 kJ
Eiweiß	6,6 g	6,6 g	3,9 g	3,3 g
Kohlenhydrate	13,0 g	11,0 g	15,5 g	4,7 g
Fett	2,9 g	2,9 g	2,6 g	3,78 g
Calcium	240 mg	240 mg	127 mg	120 mg
Vitamin D	1,25 µg*	1,25 µg*		0,09 µg

(Angaben für Fruchtjoghurt und Milch aus Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel-Nährwert-Tabellen 2008)

\* mit Vitamin D angereichert

- FruchtZwerge enthält 2,9 % Fett. Das liegt etwas unter dem Fettgehalt von Vollmilch.
- FruchtZwerge enthält 13g Kohlenhydrate pro 100g. Zum Vergleich: Normaler Fruchtjoghurt enthält im Durchschnitt 15,5g.
- Zwei Becher FruchtZwerge (= 100g) enthalten 240 mg Calcium. Das sind 30% des empfohlenen Tagesbedarfs. Damit leistet der Fruchtquark wie Milch, Käse und Spinat einen wichtigen Beitrag zur Deckung des Calciumbedarfs.
- FruchtZwerge enthält 1,25 µg Vitamin D pro 100g. Damit decken zwei kleine Becher Fruchtzwerge 25 % des von der DGE empfohlenen Tagesbedarfs an Vitamin D, der über die Nahrung aufgenommen werden sollte.
- Mit seinem Calcium- und Vitamin D-Gehalt leistet FruchtZwerge einen wichtigen Beitrag zur Knochengesundheit, denn Calcium und Vitamin D

werden für ein gesundes Wachstum und eine gesunde Entwicklung der Knochen bei Kindern benötigt.

- FruchtZwerge enthält seit Juli 2011 nur noch natürliche Aromen. Außerdem ist FruchtZwerge glutenfrei, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen, ohne Süßstoffe und gelatinefrei.
- Die verwendete Fruchtzubereitung besteht u. a. aus pürierten ausgesuchten Früchten, die mit Stärke und Guarkernmehl angedickt werden.
- Für die Herstellung der FruchtZwerge-Becher nutzt Danone die Form-Fill-Seal-Technologie (FFS) – eine der modernsten und hygienisch hochwertigsten Technologien zur Herstellung von klassischen Milchfrische-Verpackungen.
- Die Technologie erlaubt eine möglichst dünnwandige Becherstärke, so dass auf 100g Produkt bei Einhaltung der hohen Danone Qualitätsstandards – in diesem Fall Transport-Stabilität und hygienischer Schutz des Produktes – so wenig Material wie möglich eingesetzt wird.
- Und die kindgerechten Portionen – 50g im typischen FruchtZwerge-Becher – kommen den Kleinen erfahrungsgemäß besonders entgegen.

***Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:***

*Danone Presseservice, c/o Fleishman-Hillard Germany GmbH,  
Frankfurt am Main, Fax: 069/ 43 03 73*

*Eva Contzen      Tel.: 069/ 40 57 02 – 261      Email: [Eva.Contzen@fleishmaneurope.com](mailto:Eva.Contzen@fleishmaneurope.com)*

*Danone Deutschland GmbH  
Dr. Susanne Knittel    Tel.: 089 / 62733 – 355    Email: [presse@danone.de](mailto:presse@danone.de)*