



Das **iss natürlich®** -Prinzip

Produkte, die das **iss natürlich®** -Symbol tragen, erfüllen die folgenden Kriterien

- **Handwerklich** zubereitet in Kesseln und Pfannen, **von Menschenhand**.
- Die Haltbarkeit wird durch konsequente **Hygiene** bei der Zubereitung erreicht, sowie durch schonende Wärmebehandlung (max. 90 °C).
- **Produktsicherheit** und **gleichbleibend hohe Qualität** sind gewährleistet und durch regelmässige Kontrollen unabhängiger Institute bestätigt.
- **Keine** Herstellung durch Automaten in industrieller Großproduktion.
- **Keine** Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO)
- **Keine** Haltbarmachung durch
 - Sterilisation (Erhitzung über 100 °C)
 - Konservierungsstoffe
(einzige Ausnahme: Natriumnitrit in gepökelten Fleischwaren)