

Gluten-Rückruf: Nestlé warnt vor Maggi und Thomy Saucen Gefahr

Nestlé ruft Maggi und Thomy Saucen zurück:
Gesundheitsgefahr bei Glutenunverträglichkeit - Alles, was
Verbraucher wissen müssen.

Magere Zeiten für Sauce-Liebhaber: Dringender Rückruf bei Maggi und Thomy

Die aktuellen Warnungen vor zwei beliebten Saucen aus dem Hause Nestlé sorgen für Unruhe bei Genießern. Die Marken Maggi und Thomy haben Produkte zurückgerufen, die bei Menschen mit Glutenunverträglichkeit gesundheitliche Probleme verursachen können. Doch was bedeutet Glutenunverträglichkeit eigentlich?

Die Gefahr im Glas: Rückruf bei Maggi und Thomy

Die betroffenen Chargen der „MAGGI Pastasauce ‚Bolognese Basis‘ 500 Gramm im Glas“ und der „THOMY Vegan BBQ Sauce (Squeeze-Flasche)“ enthalten möglicherweise Gluten, obwohl dies nicht auf dem Etikett angegeben ist.

Welche Symptome drohen bei einer Glutenunverträglichkeit?

Bei einer Glutenunverträglichkeit reagiert der Körper auf das Klebereiweiß Gluten, das in den meisten Getreidesorten vorkommt. Typische Symptome sind Durchfall, Blähungen,

Bauchschmerzen, schmerzende Knochen, Muskelschwäche und Müdigkeit. Bemerken Sie diese Anzeichen, sollten Sie glutenhaltige Lebensmittel meiden und ärztlichen Rat einholen.

Produktrückruf und Entschuldigung von Nestlé

Verbraucherinnen und Verbraucher können die betroffenen Produkte in den Geschäften zurückgeben und erhalten den Kaufpreis erstattet. Nestlé betont, dass andere Produkte der Marken Maggi und Thomy nicht betroffen sind. Bei Fragen zum Rückruf steht eine Hotline zur Verfügung. Der Hersteller entschuldigt sich für die Unannehmlichkeiten.

Fazit

Die Rückrufe von Nestlé zeigen, wie wichtig es ist, die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln genau zu überprüfen. Verbraucher sollten bei bekannten Unverträglichkeiten immer aufmerksam sein und im Zweifelsfall auf den Konsum verzichten. Der Schutz der Gesundheit geht vor.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)