

Эвелин Ильвес посетила сегодня по приглашению Kalev Chocolate Factory шоколадную фабрику и ознакомилась с новой качественной технологией производства.

«Заслуживает признания тот факт, что «Kalev» как венец пищевой промышленности Эстонии сделал большой шаг в сторону более здоровой продукции, начав использовать во всех своих изделиях негидрированные растительные жиры», – сказала Эвелин Ильвес, которая осмотрела находящуюся в окрестностях Таллинна, в волости Раэ, шоколадную фабрику «Kalev» и встретилась с руководством предприятия.

Исполнительный директор Kalev Chocolate Factory Кайдо Кааре сказал: «Нам очень приятно, что Эвелин Ильвес нашла возможность посетить старейшее в Северных Странах производство сладкой продукции и познакомиться с нашим производством и внедренными новшествами. Я надеюсь, что инновационное направление фабрики «Kalev» в части принятия к использованию более здорового сырья будет подхвачено и другими предприятиями пищевой промышленности».

Эвелин Ильвес подняла на встрече важный вопрос о маркировке продуктов питания.

«Общий интерес как потребителей, так и производителей должен заключаться в разработке ясной и понятной системы маркировки продуктов питания. Несомненно, следует с благодарностью отметить инициативу фабрики «Kalev», которая ставит на свою продукцию отдельные наклейки, разъясняющие и подтверждающие качество использованного сырья», – сказала Эвелин Ильвес.

По словам Кайдо Кааре, «Kalev» всячески поддерживает поднятую Эвелин Ильвес тему маркировки продуктов питания. «Важно, чтобы потребитель мог найти на упаковке четкую информацию о том, что содержится в том или ином продукте», – добавил он.