

# VORSICHT KREBSGEFAHR!!!

Forscher warnen vor **krebserregendem Stoff in Kartoffelprodukten**.

Der krebserregende Stoff **Acrylamid** entsteht beim Erhitzen von Asparagin (Baustein der Eiweiße) mit bestimmten Zuckern.

*Doch um das zu verhindern gibt es ein paar gute VERBRAUCHERTIPPS:*



→ Bei Kartoffelprodukten auf den Bräunungsgrad achten!!!

→ Je **dunkler** die Erzeugnisse, desto mehr Acrylamid enthalten sie!!!

→ Kartoffeln **nicht** längere Zeit bei Temperaturen unter 8 Grad im Kühlschrank lagern!!!

→ Bratkartoffeln enthalten weniger Acrylamid, wenn sie aus gekochten Kartoffeln zubereitet sind!!!

**! Gekochte Kartoffeln enthalten keine Krebsgefahr !**