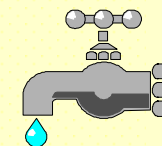


Oj, vad lurade vi blir !



Sveriges Konsumenter i Samverkan belyser vad margarin i själva verket kostar (konsumentpriser november 2008). Observera att kilopriset varierar kraftigt beroende på butik, förpackningsstorlek och ort. Detta är ett exempel. Genom att räkna bort det tillsatta vattnet i margarin fås helt andra fettpriser än de som syns på hyllan i butik. Då upptäcker man att Bregott är billigast, tätt följt av smör. Allra dyrast är Becel Pro Activ med växtsteroler. EU: Becel pro-activ får inte påstås minska risk för hjärtsjukdom > > > > <http://www.kostdoktor.se:80/?p=1503>

Se även

www.konsumentersamverkan.se

	Fettpris, kr per kg		Fett - procent dyrare jämfört med Bregott	Hyllpris, kr per kg		Hyllpris procent jämfört med Bregott
	billigast	dyrast		billigast	dyrast	
Billigare Bregott (75 %)	42	63	100%	42	63	100%
Billigt Smör (81 %)	49	77	117%	49	77	117%
Milda (60 %)	53	71	126%	32	43	76%
Dyrt Lätta (40 %)	59	87	140%	24	35	57%
Dyrare Lätta Mini (28 %)	103	195	245%	29	55	69%
Dyrast Becel Pro Active	269	324	640%	124	149	295%
	<i>Exklusive tillsatt vatten</i>			<i>Inklusive tillsatt vatten</i>		<i>Skenbart billigare på grund av tillsatt vatten</i>

Slutsats:

Vissa skolor är beredda att betala 40 % mer för ett industrifett som är uppblandat med vatten och diverse tillsatser. Vad är det för fel på naturligt Bregott (eller smör) som rättfärdigar denna stora merkostnad? Är vi tvingade att följa kostråd som även lekmän förstår är tokiga? Som drabbar både hälsa och plånbok?

Observera att vattenhalten i Smör och Bregott är naturligt bunden till grädden, en naturlig del av produkten. Vattnet i Lätta är däremot tillsatt och för att vattnet skall blanda sig med fettets tillsatts också emulgeringsmedel. Den höga vattenhalten i Lätta gör att blandningen lätt möglar, därför tillsatts också konserveringsmedel.