

presse

INFORMATION



BACK_ GEWÜRZ_ SAATEN_

7. Juni 2010

agaSAAT GmbH stellt Bio-Sortiment auf Fachmessen vor

Bio ist heutzutage buchstäblich in aller Munde. Auch die agaSAAT GmbH verfügt über ein ausgewogenes Sortiment an Bio-Produkten. Dies nicht erst seit kurzem: Das Unternehmen erhält schon seit 1995 jährlich das Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung und war damit schon lange vor dem großen Boom am Bio-Markt aktiv. Außerdem wird agaSAAT als erster und bislang einziger Backsaaten-Hersteller in Deutschland seit Jahren mit dem renommierten International Food Standard (IFS) für die hohe Produktqualität der Bio- und der konventionellen Ware ausgezeichnet. Dank der riesigen Nachfrage der letzten Jahre stellt das Bio-Segment heute für die agaSAAT GmbH eines der bedeutendsten Geschäftsfelder dar. Grund genug, das Unternehmen und das umfangreiche Sortiment auf den kommenden Fachmessen vorzustellen: Die südback 2010 sowie die SACHSENBACK 2010 bieten dafür die richtige Plattform.

Neukirchen-Vluyn – Seit rund zwei Jahrzehnten beliefert die agaSAAT GmbH mit ihrem umfangreichen Sortiment in Bio- und konventioneller Qualität Bäcker in ganz Deutschland und Europa mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten. Im Laufe dieser Zeit hat sich das Unternehmen einen guten Ruf in der Branche erarbeitet. Dieser ist vor allem auf die hohe Qualität der Ware und das umfangreiche Sortiment zurückzuführen. Auch der Kundenstamm des Unternehmens ist, genau wie das Sortiment, mit den Jahren immer vielfältiger geworden. So beziehen heute Gewürz- und Müsli-Produzenten ihre Ware ebenso bei agaSAAT wie Reformhäuser, Supermärkte, die Hersteller homöopathischer Arzneimittel und natürlich die Anwender von Keimsaaten.

Auf den Fachmessen SACHSENBACK 2010, 11. bis 13. September in Dresden, und südback 2010, 16. bis 19. Oktober in Stuttgart, stellt der Saatenspezialist sich und sein umfangreiches Angebot vor.

Eigener Anbau sichert Qualität

„Bei Saaten beginnt die Qualitätssicherung nicht erst im Labor, sondern bereits mit der Aussaat“, weiß agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts. „Wir achten darauf, dass unsere Saaten nur unter den besten Voraussetzungen gedeihen. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere eigenen, ausgewählten Anbauflächen weltweit auszudehnen.“ Die sunBACK® Produktlinie von agaSAAT, Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Blaumohn, wird daher im eigenen zertifizierten Kontraktanbau in Europa produziert. Dazu wird ausschließlich ausgesuchtes und geprüftes Saatgut verwendet. Der Eigenanbau steht von der Aussaat bis zur Ernte unter ständiger Kontrolle durch ausgewiesene Experten. „Unsere hochwertigen Backsaaten stammen aus europäischem Anbau und stellen somit eine ökologische Alternative zu den erheblichen Überseeimporten dar. Der Farmerpass gibt dabei Auskunft über die genaue Herkunft der Saaten, der Produktionsweg kann transparent zurückverfolgt werden.“ Die sunBACK® Sonnenblumenkerne, die Leinsaat „SuZanne“ sowie der Blaumohn „agaBLUE“ sind selbstverständlich in Bio-Qualität erhältlich.

Lebensmittelsicherheit geht vor

Alle agaSAAT Saaten, ob Bio oder konventionell, unterliegen strengsten Qualitätskontrollen und -vorschriften. Im hauseigenen sowie in externen Labors werden die Saaten eingehend untersucht, um Toxine und andere Rückstände, beispielsweise durch Pflanzenschutzmittel, auszuschließen. „Erst wenn die einwandfreie Qualität der Ware sichergestellt ist, wird sie zur Weiterverarbeitung freigegeben“, berichtet Werner Arts. Dass sich der niederrheinische Saatenhändler mit seinem Qualitätsanspruch deutlich von anderen Unternehmen abhebt, erkennt auch der deutsche Lebensmittelhandel an: Als erster und bislang einziger Backsaaten-Hersteller in Deutschland wird das Unternehmen seit Jahren mit dem renommierten International Food Standard (IFS) ausgezeichnet.

Hochmoderne Reinigung der sensiblen Ware

Ein wichtiges Standbein der agaSAAT Qualitätsphilosophie ist neben dem eigenen Labor die moderne Reinigungsanlage des Unternehmens. Die Abnehmer können die professionelle Nachreinigung ihrer Saaten als Zusatzleistung buchen. Fremdkörper sowie unerwünschte Bruchstücke werden von der Anlage zuverlässig entfernt.

Vielfältiges Sortiment

Beinahe alle Saaten werden sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität angeboten: Von A wie Anis bis Z wie Zwiebeln – die Vielfalt des Back-, Gewürz- und Keimsaaten-Sortiments ist außergewöhnlich und bietet für jeden Geschmack das Richtige. Ein weiterer Service besteht in der Zusammenstellung fein abgestimmter Backsaaten- sowie Gewürzmischungen und Keimsaat-Mixturen. Auch individuell auf Kundenwunsch angefertigte Mischungen sind möglich. „Unser breites Angebot an Zusatzleistungen ist sicherlich eines unserer Alleinstellungsmerkmale“, stellt Arts fest.

Innovativ und modern

Das innovativste Produkt aus dem Hause agaSAAT ist der agaDAMPFMOHN®: Mit ihm wird das Kochen und Backen zum Kinderspiel. Denn er ist backfertig – ohne lästiges Mahlen und Aufkochen. Im Gegensatz zu Mohn-Fertigmischungen behält der agaDAMPFMOHN® sein arteigenes, leicht nussiges Aroma, weil er in einem Spezialverfahren mit Kristallen gemahlen und vorsichtig bedämpft wurde. Das agaSAAT Spezialverfahren bringt außerdem ein zusätzliches Plus an Sicherheit, denn der ohnehin niedrige Morphingehalt des Blaumohns wird noch weiter reduziert. „Im Geruchs- und Geschmackstest hat er die selbst gekochten Mohnfüllungen übertroffen“, erzählt Werner Arts. So wurde der agaDAMPFMOHN® beim Backversuch „Mohnfüllungen im Vergleich“ der Fachzeitschrift *brot+backwaren* zum Testsieger gekürt. Dabei erhielt der agaDAMPFMOHN® in den Bereichen Kundenerwartung und Gefrierverhalten als einzige getestete Mohnfüllung jeweils die Bewertung „hervorragend“. Den agaDAMPFMOHN® gibt es in konventioneller und in Bio-Qualität.

Er ist im gut sortierten Lebensmittelhandel zu finden, viele Reformhäuser bieten ihn in Bio-Qualität an.

Der agaSAAT Messe-Auftritt

Interessenten können sich vor Ort auf den Fachmessen über die agaSAAT GmbH und deren Produkte informieren. Am agaSAAT Messestand auf der SACHSENBACK 2010 (Halle 1, Stand 160) und der südback 2010 (Halle 9, Stand A37) gibt es weiterführendes Informationsmaterial sowie Produkt-Präsentationen.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar freundlichst erbeten.

Kontakt:

agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
D-47506 Neukirchen-Vluyn
Tel. : +49-2845-9146-0
Fax: +49-2845-9146-51
info@agasaat.de
www.agasaat.de

Pressekontakt:

PR-Agentur Lippay
Rankackerweg 39
D-79114 Freiburg
Tel.: +49-761-8915-92
Fax: +49-761-8975-9740
info@lippay.de
www.lippay.de