

**Südback 2014:****Premium-Produkte für gelungene Backergebnisse**

**Neukirchen-Vluyn – Die Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk SÜDBACK öffnet vom 18. bis 21. Oktober ihre Pforten. Auch die agaSAAT GmbH nimmt als Aussteller wieder an dieser beliebten Trendmesse teil. In Halle 7 an Stand A 37 stellt der Back-/Keim- und Gewürzsaaten-Hersteller sein umfangreiches Sortiment vor. Von dem bewährten Original agaDAMPFMOHN® bis zu den agaCUCU®-Chips, die den idealen Nussersatz darstellen, stellt agaSAAT seine umfangreiche Reinigungs-/Mischanlagentechnik vor.**

Neben dem Original agaDAMPFMOHN®, mit dem agaSAAT 2006 das Backen mit Mohn entscheidend revolutioniert hat, stehen auch die gestifteten Kürbiskernchips, genannt agaCUCU®-Chips und die ausgewogenen Backsaaten-Mischungen im Fokus der Messetage. Technikinteressierte haben die Möglichkeit sich vor Ort über die moderne Reinigungsanlage des niederrheinischen Unternehmens zu informieren. Sie ermöglicht eine Verarbeitung, die höchste Reinigungsstandards erfüllt und so die größtmögliche Lebensmittelsicherheit im Bereich der Back-/Keim- und Gewürzsaaten gewährleistet.

In der fortschrittlichen Mischanlage können täglich neben den agaSAAT Backmischungen auch individuelle Mischungen, je nach Kundenwunsch, zusammengestellt werden. Das agaSAAT Körnersortiment ist in konventioneller und Bio-Qualität erhältlich.

## presseINFORMATION



Die agaCUCU®-Chips sind eine Spezialität aus Kürbiskernen. „Sie eignen sich als hervorragender Nussersatz“, so Geschäftsführer Werner Arts, „was sowohl den gesundheitsbewussten und Allergiker-Kunden erfreut, als auch das Portemonnaie des Bäckers und Konditors bei den gestiegenen Nusspreisen“.

Mit dem bewährten Original agaDAMPFMOHN® lassen sich individuelle und besonders geschmackvolle Mohnkreationen herstellen. Der agaDAMPFMOHN® ist besonders einfach und zeitsparend in der Handhabung. „Mühsame Arbeitsschritte wie das Mahlen und Aufkochen entfallen“, erklärt Konditormeister Thomas Dicker, „sowie kann der agaDAMPFMOHN® je nach Rezeptur 30 Prozent mehr Wasser aufnehmen.“

Seit einiger Zeit werden Plagiate in der Branche angeboten, die mit dem Original agaDAMPFMOHN® öfters verwechselt werden. „Diese Mohn-Produkte stammen nicht aus dem Hause agaSAAT“, betont Geschäftsführer Manfred Gnann. Die Plagiate können mit der agaDAMPFMOHN®- Qualität und der hochklassigen Verarbeitung nicht mithalten. Der Original agaDAMPFMOHN® ist an der auffälligen magentafarbenen Verpackung zu erkennen sowie an der unverwechselbaren Qualität. Die agaSAAT GmbH bietet derzeit die Verpackungseinheiten 10kg und 25kg an sowie die handlichen 200g Beutel für die Haushaltsbäckerei.

*(325 Wörter, 2.631 Zeichen)*

agaSAAT GmbH  
Pascalstraße 11  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: 02845 / 91 46 -0  
E-Mail: [info@agasaat.de](mailto:info@agasaat.de)  
Internet: [www.agasaat.de](http://www.agasaat.de)

Bei Veröffentlichung senden Sie bitte ein Belegexemplar an die  
agaSAAT GmbH, Sabrina Köring, Pascalstraße 11, 47506 Neukirchen-Vluyn

---

## presseINFORMATION

---



### *Zum Unternehmen:*

Seit nunmehr zwei Jahrzehnten handelt die agaSAAT GmbH mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in Bio- und konventioneller Qualität. Aufgrund der hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und des Einzelhandels unterzieht sich agaSAAT bereits seit Jahren einer Zertifizierung gemäß dem International Featured Standard (IFS). Somit erfüllt agaSAAT den höchsten Standard in der Lebensmittelindustrie.

Zudem erhält das Unternehmen seit 18 Jahren das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung und wird jährlich durch die BCS (DE-ÖKO-001), eine der ersten Kontrollstellen in der BRD, kontrolliert.