

Südback 2013:**Premium-Produkte für gelungene Backergebnisse**

Neukirchen-Vluyn – Die agaSAAT GmbH nimmt in diesem Jahr erneut als Aussteller an der Südback in Stuttgart teil. Die Trendmesse bietet dem interessierten Publikum vom 19. bis 22. Oktober die Möglichkeit, den Saaten spezialisten sowie dessen Leistungen und Produkte näher kennen zu lernen. In Halle 1 an Stand B 29 stellt die agaSAAT GmbH neben dem bewährten agaDAMPFMOHN® das Convenience-Produkt agaSYMPHONIE sowie weitere Specials des umfangreichen Sortiments vor.

Im Fokus steht die agaSAAT Innovation, mit der das Unternehmen das Backen mit Mohn revolutioniert hat: der agaDAMPFMOHN®. Im Gegensatz zu Mohn-Fertigmischungen behält der agaDAMPFMOHN® sein arteigenes, leicht nussiges Aroma bei einem sehr niedrigen Morphingehalt. agaDAMPFMOHN® ist bereits backfertig und das Mahlen oder Aufkochen entfällt. Konditormeister Thomas Dicker berät interessierte Bäcker vor Ort zum richtigen Umgang mit dem agaDAMPFMOHN® und gibt wertvolle Anwendungstipps.

Zudem stellt das Unternehmen auf der Fachmesse sein Convenience-Produkt agaSYMPHONIE vor. Das Kaltcrempulver agaSYMPHONIE wurden in Zusammenarbeit mit Konditormeistern entwickelt, um die heutigen Bedürfnisse des Backwarenmarktes zu erfüllen. agaSYMPHONIE ist speziell auf die Verarbeitung mit dem agaDAMPFMOHN® abgestimmt und sorgt für perfekte Backergebnisse.

presseINFORMATION



Das Convenience-Produkt kann natürlich auch mit anderen Produkten verwendet werden.

(207 Wörter, 1.615 Zeichen)



Mit agaSYMPHONIE und dem agaDAMPFMOHN® lassen sich Köstlichkeiten wie der Mohn-Käse-Kuchen spielend leicht herstellen.