

agaSAAT - Warnhinweis: Augen auf beim Sesam-Kauf

Neukirchen-Vluyn – Der Artikel Sesam entwickelt sich zunehmend zum Sorgenkind. Im Januar Marktbericht informierte agaSAAT bereits über die ausgesprochen knappe Verfügbarkeit von Sesam. Aufgrund verspäteter Verladungen und starker Ernteschäden in Indien kann die rege Nachfrage nach Sesam nur zögerlich bedient werden. agaSAAT warnt vor Angeboten mit qualitativ minderwertiger Ware.

Die knappe Verfügbarkeit des Sesams macht manche Inder erfinderisch. Brauner Sesam, ungeeignet für Backzwecke, wird geschält und zu niedrigen Preisen angeboten. Die minderwertige Ware ist schlecht in der Qualität und ihre Sensorik ist ungeeignet für eine gute Backware.

Bei dem Schälvorgang des dunklen, braunen Sesams werden Bleichmittel eingesetzt. Diese enthalten chemische Substanzen wie zum Beispiel Natriumhydroxid, Bleiche, Wasserstoffperoxid, Titaniumdioxid oder Stärke.

Mit einem Wassertest können die Unterschiede zwischen der billig am Markt angebotenen Ware und der Qualitätsware genau ermittelt werden. Im Testverfahren sind die Differenzen sehr genau zu sehen. Für Qualitätsware Sesam, geschält liegt der Marktpreis circa 200 US-Dollar p. mt. über dem Preis des minderwertigen braunen Sesams.

presseINFORMATION



Beim Kauf von Qualitätsware sollte zur Absicherung folgende Garantie angefordert werden:

“Hulled sesame seeds, Premium quality – min. 99, 98% purity – Processed from white raw material and without bleaching or any other chemicals.”

Bei agaSAAT hat Qualitätssicherung höchste Priorität. Weil diese bei Saaten mit dem Anbau beginnt, wird der Sesam, ausschließlich von langjährigen Geschäftspartnern bezogen, die sich gründlichen, regelmäßigen Kontrollen unterziehen müssen. In regelmäßigen Abständen werden diese von den agaSAAT Experten kontrolliert und auditiert. Sämtliche Produkte, die den Namen agaSAAT tragen, haben den Firmensitz in Nordrhein-Westfalen durchlaufen und wurden im hauseigenen Labor sowie von akkreditierten externen Lebensmittelprüfern eingehend untersucht.

Zum Unternehmen:

Seit nunmehr zwei Jahrzehnten handelt die agaSAAT GmbH mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in Bio- und konventioneller Qualität. Aufgrund ihres konsequenten Qualitätsmanagements ist agaSAAT der erste und bislang einzige Lieferant von Backsaaten, der nach dem International Food Standard (IFS) im gehobenen Niveau zertifiziert ist. Somit erfüllt agaSAAT den höchsten Standard in der Lebensmittelindustrie. Zudem erhält das Unternehmen seit 17 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.

agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: 02845 / 91 46 -0
E-Mail: info@agasaat.de
Internet: www.agasaat.de

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