

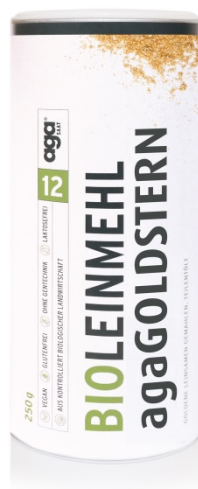
## Neues BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® jetzt auch für Endkunden erhältlich

**Der Back-, Gewürz- und Keimsaaten Hersteller agaSAAT® bietet fortan sein BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® auch in der handlichen 250g Designerdose an.**

Neukirchen-Vluyn – Bislang bot agaSAAT® nur Bäckern das BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® im 20kg Gebinde an. „Aufgrund der steigenden Nachfrage entschieden wir uns nun auch für die Einführung in der handlichen 250g Designerdose“, sagt Prokurist Tobias-Werner Arts.

Das BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® überzeugt laut Hersteller mit seinem bekömmlichen Geschmack und eignet sich zum Backen sowie für Joghurt- & Quarkspeisen. Das teilentölte Leinmehl in Bio-Qualität ist sehr quellfähig und bietet sich für die vegane (Ei-Ersatz) und low-carb-Ernährung an. Im Vergleich zu anderen glutenfreien Mehlen „klebt“ BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® und hält den Teig zusammen. Sein hoher Gehalt an essentiellen Aminosäuren und Lignanen sowie der hohe Eiweiß- & Ballaststoffanteil sollen gesundheitsfördernd wirken.

Das BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® ist 12 Monate haltbar und kostet 5,99€/UVP. Fünf 250g-Dosen enthält ein regaloptimierter Tray.



*Bildunterschrift: Das glutenfreie BIOLEINMEHL agaGOLDSTERN® ist für die vegane und low-carb-Ernährung geeignet.*

*(146 Wörter, 1.134 Zeichen)*

#### *Zum Unternehmen:*

Seit nunmehr zwei Jahrzehnten hat die agaSAAT GmbH die Kernkompetenz inne und verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in konventioneller und Bio-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 über 20 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](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