

Neue Backsaatenmischung von agaSAAT®: agaCHIA-Quell

Im aktuellen Trendbarometer steigt die Beliebtheit von Chiasamen von Tag zu Tag an. Ob roh mit einem Glas Wasser hinterher, im Müsli oder in Teig- und Backwaren, dem Einsatz von Chia sind kaum Grenzen gesetzt. Für die besondere Backware bietet agaSAAT® die neue Backsaatenmischung agaCHIA-Quell in konventioneller und Bio-Qualität an.

Neukirchen-Vluyn – Chiasamen sind die neuen Inn-Samen am Rohstoffhimmel. Zu Recht, denn die kleinen Energiespender sind nicht nur voller wohltuender Inhaltsstoffe, sondern auch vielseitig einsetzbar und leicht zu verarbeiten. „Backwaren mit Chiasamen können ein attraktives Alleinstellungsmerkmal für die Ladentheke sein, mit dem man sich von der breiten Masse anheben kann“, so Geschäftsführer Werner Arts.

Chiasamen nehmen sehr viel Wasser auf und schwimmen dadurch auf. Bei der Teigverarbeitung ist auf eine ausreichende Quellzeit zu achten. Je nach Zugabe der Wassermenge entsteht eine andere Konsistenz der Chia-Masse, die so in der Festigkeit beeinflusst werden kann. Diese Flüssigkeitsspeicherung kann auch zur Frischeerhaltung des Teiges beitragen. Nach EU-Bestimmungen darf der Chia-Anteil nicht mehr als 10 Prozent der gesamten Backware ausmachen.

presseINFORMATION



Bei agaSAAT® gibt es die konventionellen Chiasamen im fachgerechten 25kg Sack und in Bio-Qualität im 20kg Sack. Die neue Chia-Backsaatenmischungen agaCHIA-Quell wird sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität im 25kg Sack abgepackt. Die neue Backsaatenmischung agaCHIA-Quell enthält neben Chia, die helle Leinsaat agaGOLDSTERN, geschälten Sesam sowie die braune Leinsaat SuZanne®. Sowohl die helle Leinsaat agaGOLDSTERN als auch die braune Leinsaat SuZanne® stammen aus dem europäischen Eigenanbau in Flandern, Frankreich und Ostdeutschland.

(242 Wörter, 1.792 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 19 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.