

Biofach 2014: agaSAAT zu Besuch auf der Weltmesse für Bio-Lebensmittel

Neukirchen-Vluyn – Die Geschäftsführung der agaSAAT GmbH war Gast auf der angesagten Weltmesse für Bio-Lebensmittel, der BioFach. Man informierte sich über nationale und internationale Weiterverarbeiter und kam mit Kunden und Lieferanten in einer privaten, entspannten Atmosphäre ins Gespräch.

Die BioFach 2014 fand vom 12. bis 14. Februar in Nürnberg statt. Zum 25. Jubiläum der Fachmesse mischten sich die Geschäftsführer Werner Arts und Manfred Gnann unter die über 42.000 Besucher und machten sich vor Ort ein Bild über die Land- und Lebensmittelwirtschaft der Zukunft. „Die BioFach ist der zentrale Treffpunkt der Biobranche an dem wir immer wieder gerne teilnehmen“, so Manfred Gnann.

Auf dem Nordrhein-Westfalen Gemeinschaftsstand in Halle 7 wurde der original agaDAMPFMOHN® in Bio-Qualität präsentiert. Das Premiumprodukt für feine Backwaren stammt aus kontrolliertem biologischem Anbau und wird in einem von agaSAAT® entwickelten Spezialverfahren weiterverarbeitet.

„Interessant waren auch die Trends und Innovationen auf dem Neuheitenstand“, erzählt Werner Arts. „Unter anderem erleben Keimsaaten einen neuen Aufwärtstrend als sinnvolle Ergänzung für die gesunde Ernährung.“ Voll mit lebenswichtigen Mineralstoffen, Vitaminen, Enzymen und Ballaststoffen sorgen sie für die allgemeine Vitalität des Körpers. In puncto Keimsaaten-Sicherheit bietet die

presseINFORMATION



agaSAAT GmbH mit ihrer speziell von und für das Unternehmen entwickelte Keimreduzierungsanlage veraLUX® ein zusätzliches Plus an Sicherheit: Die Anlage arbeitet mit UV-C-Licht, welches effektiv Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelpilze reduziert.

Einen weiteren Trend 2014 konnte man in der zunehmenden Wertschätzung regionaler und europäischer Produkte beobachten. Verbraucher achten auf die Herkunft ihrer Lebensmittel und greifen bewusst zunehmend zu Saisonprodukten in Bio-Qualität. In Zeiten der Diskussion um gentechnisch veränderte Pflanzen ist Vorsicht geboten. Auch die agaSAAT GmbH bezieht ihre Waren nach Möglichkeit aus regionalen oder EU-Anbaugebieten. Internationale Warenpartien werden, wie alle angelieferten Erzeugnisse, im firmeneigenen und in anerkannten akkreditierten Laboratorien geprüft. So ist auch eine Verunreinigung mit GVO-Rückständen ausgeschlossen.

(299 Wörter, 2.398 Zeichen)

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 wird agaSAAT seit Jahren nach dem International Food Standard (IFS) auf gehobenem Niveau zertifiziert. 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

presseINFORMATION



durch die BCS (DE-ÖKO-001), eine der ersten Kontrollstellen in der BRD,
kontrolliert.