

Neue agaDAMPFMOHN® - Variationen

Der Mohn-Spezialist agaSAAT®, Urheber des Original agaDAMPFMOHN®, erweitert sein Sortiment um zwei neue Mohnvariationen und ermöglicht dem Bäcker und Konditor so mehr Vielfalt im Sortiment.

Neukirchen-Vluyn – Der seit Jahren fest etablierte Original agaDAMPFMOHN® wird für seine Premium-Qualität und einfache Handhabung geschätzt. Jetzt erweitert agaSAAT seine agaDAMPFMOHN® Premiumlinie um die beiden Neuzugänge agaDAMPFMOHN®-WEISS und agaDAMPFMOHN®-GRAU aus der österreichischen Genussregion, dem Waldviertel.

Neue Geschmacksakzente setzt agaSAAT mit dem selten angebauten agaDAMPFMOHN®-WEISS. Er unterscheidet sich durch seinen mild walnussigen Geschmack und nimmt deutlich mehr Geschmacksstoffe auf. „Ein Traum vergleichbar mit weißer Schokolade“, schwärmt Bereichsleiter Michael Becker.

Der agaDAMPFMOHN®-GRAU besticht mit seinem sehr feinen Aroma und schmeckt noch milder als der Blaumohn. Seine Ernte erfordert viel Handarbeit, die sich für diesen Mohnenuss absolut lohnt. Die besondere geographische Lage des Waldviertels verleiht dem agaDAMPFMOHN®-GRAU eine geschmacklich intensive Ausprägung und seine hellere Farbgebung grenzen ihn klar zum Original agaDAMPFMOHN® ab. „Der agaDAMPFMOHN®-GRAU kann nach den

presseINFORMATION



bewährten und bekannten agaDAMPFMOHN® - Rezepturen verarbeitet werden“, so Becker.

Den Bäckern und Konditoren bieten die zwei neuen Mohnvariationen für Mohnfüllungen noch mehr Freiheiten und stellen eine eindeutige Abgrenzungsmöglichkeit zur Standard- und Discounterware dar. Natürlich sind der agaDAMPFMOHN®-WEISS und der agaDAMPFMOHN®-GRAU nach dem bewährten agaDAMPFMOHN®-Veredelungsverfahren mit Kristallen gemahlen und schonend mit Dampf behandelt, was führende Bäckerfachschulen in ganz Deutschland schätzen.

Nähere Informationen zum agaDAMPFMOHN® erhalten Sie von Michael Becker unter +49 (0) 2845-9146-29 oder m.becker@agasaat.de.

(229 Wörter, 1.886 Zeichen)

presseINFORMATION



Bildunterschrift1: Der agaDAMPFMOHN®-GRAU ist noch milder im Geschmack und kann mit den bewährten agaDAMPFMOHN®-Rezepturen verarbeitet werden.



Bildunterschrift2: Besonders der agaDAMPFMOHN®-WEISS bietet der kreativen Handwerksbäckerei eine klare Abgrenzungsmöglichkeit zur Standard- und Discounterware.

presseINFORMATION



Zum Unternehmen:

Seit nunmehr 25 Jahren 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 21 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.