

agaSAAT®- Neuheiten auf der Südback

Der Backsaaten-Spezialist agaSAAT GmbH stellt in diesem Jahr neue Rezepturen für den Original agaDAMPFMOHN® vor. Im Kuchen mit Cranberrys verfeinert und mit der Kuvertüre der Firma Kondima in Bruchschokolade vereint, werden die agaDAMPFMOHN®-Kreationen erstmalig zur Verköstigung am neuen Messestand in Halle 10, Stand B71 vorgestellt.

Neukirchen-Vluyn – Eine weitere Premiere, der Messestand der agaSAAT GmbH erstrahlt im relaunchten Design auf der Südback. „Wir rücken mit dem neuen Auftritt nun auch optisch unsere Qualitätspolitik und die umfangreichen Serviceleistungen in den Vordergrund, die so flexibel wie die Anforderungen unserer Kunden sind“, sagt Geschäftsführer Werner Arts. Denn das Familienunternehmen nimmt sich gerne individuellen Kundenwünschen an.

Durch ihre Flexibilität, die hochmoderne Reinigungstechnik inkl. Farbsortierung mit NIR-Technologie, die patentierte Keimreduzierungsanlage veraLUX®, das moderne Labor und die verschiedensten Abpackungsmöglichkeiten stellt agaSAAT die Qualität für jeden Kundenwunsch am Standort in Neukirchen-Vluyn sicher. Aber auch die Veredelung der Backsaaten wie das Mischen und Rösten gehört zum Tagesgeschäft. „Wir formulieren auf Kundenwunsch und aus eigenen Erfahrungswerten individuelle Rezepturen für Backsaaten-Mischungen“, so Geschäftsführer Tobias Arts. Durch den Röstprozess entfalten viele Backsaaten ihre arteigenen Röstaromen, die zum Beispiel Backwaren eine persönliche Note verleihen können. Bis die Back- Gewürz- und Keimsaaten das Haus agaSAAT verlassen, werden sie in zertifizierten Hochregalen lebensmittelgerecht gelagert.

presseINFORMATION



Neben der Verköstigung der neuen agaDAMPFMOHN®-Kreationen wird auch das etablierte agaGOLDSTERN®-Leinmehl im Brot verbacken, vorgestellt sowie weitere Spezialitäten wie auch glutenfreie und geröstete Saaten.

(229 Wörter, 1.842 Zeichen)



Bildunterschrift: Neue Rezeptur, der agaDAMPFMOHN®-Kuchen mit Cranberrys verfeinert

Zum Unternehmen:

Seit über 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 20 Jahren das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung und wird jährlich durch die BCS (DE-ÖKO-001), eine der ersten Kontrollstellen in Deutschland, kontrolliert.

agaSAAT GmbH
Kelvinstr.2
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, Kelvinstr. 2, 47506 Neukirchen-Vluyn