

agaSAAT ERHÄLT DLG-AUSZEICHNUNG FÜR LANGJÄHRIGE PRODUKTQUALITÄT

Die agaSAAT GmbH, Spezialist für Back-, Keim- und Gewürzsaaten mit Sitz in Neukirchen – Vluyn, wurde jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) zum 2. Mal mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ geehrt. Diese Unternehmensauszeichnung steht für konsequentes Qualitätsstreben und wird nur vergeben, wenn Lebensmittel mindestens fünf Jahre regelmäßig und erfolgreich von der DLG getestet wurden.

Qualität muss heute mit überzeugenden Inhalten gefüllt werden, sie muss nachvollziehbar sein und ein beständiges Merkmal eines Lebensmittels. Der Preis für langjährige Produktqualität hat genau diesen Anspruch. Die Preisträger dokumentieren damit ihre Qualitätsstrategie als eindeutiges Versprechen zu konsequenter Qualitätssicherung und -weiterentwicklung.



Seit vielen Jahren lässt die agaSAAT GmbH ihre Produkte freiwillig durch Sachverständige der DLG testen. Um die nun erreichte Auszeichnung für „langjährige Produktqualität“ zu erreichen, muss das Unternehmen fünf Jahre in Folge an den freiwilligen Qualitätsprüfungen durch das DLG-Testzentrum teilnehmen und jedes Jahr mindestens drei Prämierungen erzielen.

Konsequentes Qualitätsstreben wird belohnt

Das am Niederrhein beheimatete Familienunternehmen agaSAAT setzt sich seit der Gründung vor 30 Jahren auf intensive Qualitätskontrollen der Back-, Keim- & Gewürzsaaten. Die Qualitätsbeurteilung fängt schon bei der Herkunft der Saaten an, egal ob lokaler Eigenanbau oder Direktimport von anderen Kontinenten. Neben den strengen Laborkontrollen sichern auch die modernen Produktionsanlagen und das technische Know-how bei der Veredelung der Rohstoffe die hohe Qualität der durch die DLG langjährig geprüften und prämierten Produkte.

Über die agaSAAT GmbH

Seit der Gründung vor 30 Jahren hat sich die agaSAAT GmbH auf den Import, den Kontraktanbau, die Veredelung und den internationalen Vertrieb von Back-, Keim & Gewürzsaaten erster Güte spezialisiert. Ob Kürbiskerne vom Niederrhein, Sesam aus Afrika oder Blaumohn und Leinsaat aus Europäischem Kontraktanbau: Mit einem breit aufgestellten Sortiment in BIO- sowie in konventioneller Qualität beliefert das Niederrheinische Familienunternehmen Kunden aus der gesamten Lebensmittelbranche, von Handwerk bis Industrie. Strenge Qualitätskontrollen und modernste Produktionstechnik für die Feinreinigung, Farbsortierung, Keimreduzierung oder CO₂ Druckentwesung gewährleisten die hohe Qualität der verarbeiteten Rohstoffe.