

kernEXPRESS

Ausgabe 3/2015



Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

haben Sie mit agaGOLDSTERN Mut zu Neuem! Ob im Dekor oder zum Backen von glutenfreien Backwaren. Dem Einsatz von heller Leinsaat sind kaum Grenzen gesetzt. Probieren Sie Neues aus und ihre Kundschaft wird begeistert sein!

Die neue helle Leinsaat agaGOLDSTERN* hat ein unvergleichlich schönes goldgelbes Korn und verfügt über einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Die schmackhafte Leinsaat wurde ursprünglich mit dem Ziel gezüchtet in der Pharmaindustrie und Humanmedizin eingesetzt zu werden. So überzeugt agaGOLDSTERN* neben seiner tollen Optik auch mit guten Kornqualitäten und Anbaueigenschaften. Die helle Leinsaat hat allem voran ein überdurchschnittliches Quellvermögen sowie ein **hohes TKM von 8 – 9 Gramm**. Zudem besitzt agaGOLDSTERN* eine gute Toleranz bei ungünstiger Witterung vor der Ernte. So ist agaGOLDSTERN* in der Lage auch nach widriger Witterung seine schöne goldgelbe Farbe und gute Kornqualität beizubehalten.

Zum Leinmehl verarbeitet, bereichert agaGOLDSTERN* mit seiner tollen goldgelben Farbe und dem leicht nussigen Aroma die besondere Backware. Auch für glutenfreies Backwerk eignet sich agaGOLDSTERN hervorragend und verleiht den besonderen Pfiff. Dabei ist das agaGOLDSTERN* Mehl sehr quellvermögend. Im ganzen Leinsamen bringt agaGOLDSTERN* im Dekor oder im Müsli Geschmack und Schwung in den Tag. Hierbei ist nochmal auf die sehr gute Quellfähigkeit von agaGOLDSTERN* hinzuweisen.

Das agaGOLDSTERN Leinsaatmehl und die ganzen Samen gibt es in konventioneller und Bio-Qualität.

Details zur Leinsorte agaGOLDSTERN:

Die neue helle Leinsaat agaGOLDSTERN* ist eine exklusive Züchtung der agaSAAT GmbH und wird auf eigenen, sorgfältig ausgewählten Flächen in Europa angebaut. Im eigenen, hochqualifizierten Labor sowie in externen akkreditierten Laboratorien wird agaGOLDSTERN* auf Reinheit, Sensorik, Rückstände und seine Mikrobiologie untersucht. Darüber hinaus wird die Leinsaat aus unserem Haus immer auf mögliche GVO-Spuren und ihren Cadmiumwert geprüft.

*Züchterin der Ölleinsaat agaGOLDSTERN ist Edith von Bourscheidt, Mauchenheim

Ihr agaSAAT Team

Chia-Quell Mix

Der neue Chia-Quell Mix ist eine Mischung für saftige, aber nicht kletschige Brot- und Backwarenteige. Aufgrund der speziellen Zusammensetzung ausgewählter Saatenanteile wird das Brot nicht kletschig gebacken. Die Backsaatenmischung setzt sich aus Chia, der hellen Leinsaat agaGOLDSTERN, geschältem Sesam und der braunen Leinsaat SuZanne[®] zusammen. So enthält der Chia-Quell Mix besonders viele Omega-3-Fettsäuren. Sowohl die helle Leinsaat agaGOLDSTERN als auch die braune Leinsaat SuZanne[®] stammen aus dem europäischen Eigenanbau in Flandern, Frankreich und Ostdeutschland. Der Chia-Quell Mix wird in konventioneller und Bio-Qualität im 25kg Sack angeboten.

MARKTBERICHT

Blaumohn

Die Blaumohnernte ist in Tschechien abgeschlossen. Der Hauptlieferant für Blaumohn bietet seine Ware, wie erwartet zum festen Preis an. Da es sich um eine qualitativ sehr gute Ware handelt, ist der Preis angebracht. Billiger Blaumohn aus Drittländern mangelt in der Qualität. Wir empfehlen nur Qualitätsware zu verarbeiten. Ist und Bleibt Blaumohn doch ein Dessertartikel, der nicht durch Angebote aus Drittländern ruiniert werden sollte.

Kürbiskerne

In China wird zurzeit die Kürbiskernernte eingebracht. Die Preisspekulationen befinden sich auf einem niedrigen Niveau. Die Höchstnotierungen der Ernte 2014 sind bereits deutlich unterschritten. Für eine Teilabdeckung wäre die Zeit günstig.

Leinsaat

Die Leinsaat ist in Qualität und Preis gleichermaßen interessant. Die kasachische Ernte ist eingebracht und bringt gute Ergebnisse hervor. Beim Terminkauf ist mit einer leichten Preisreduzierung zu rechnen. Die hellsamige Leinsaat etabliert sich mehr und mehr. Helle und dunkle Leinsaat hält mit den Inn-Samen Chia mit und kann sich in Wertigkeit und Preis behaupten.

Sesam

Geschälte und natur Ware ist preislich gleichermaßen interessant. Es empfiehlt sich ein Kontrakteinkauf. Spezialgereinigter Sesam -natur- verleiht der Backware eine besonders gute Sensorik. Geschmacklich lässt sich dieser gut im Mix mit Blaumohn kombinieren. Ein Augenschmankerl für's Dekor!

Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblumenkernernte ist in Bulgarien fast abgeschlossen. Die Rohware hat einen festen Preis. Die Schälbetriebe klagen über eine schlechte Kornqualität, die zu einer schlechten Ausbeute führt. Entsprechend stabil sind die Angebote - aber noch interessant. Ein Kontraktkauf auf Termin ist anzuraten.

Kurze Zusammenfassung für den Einkauf

Blaumohn – Jetzt schon Ware für die Festtage organisieren; Kürbiskerne – Teilabdeckung aus Ernte 2015; Sesam, geschält/natur – Zurzeit sehr interessant; Leinsaat, hellsamig – Attraktiv, um zu forcieren; Sonnenblumenkerne – Kontrakteinkauf vornehmen

Sie würden gerne jeden Monat den aktuellen Marktbericht lesen? Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an info@agasaat.de.

Stand: 09. Oktober 2015



agaDAMPFMOHN®

Jetzt schon an Weihnachten denken? Wir meinen: Ja! Denn zur Herstellung Ihrer beliebten Qualitäts-Mohnstollen sollten Sie sich schon jetzt nur den besten Mohn sichern: Den Original agaDAMPFMOHN®! Mit dem das Stollenbacken ein reines Vergnügen ist!

Im Gegensatz zu Mohnfertigmassen können mit dem agaDAMPFMOHN® individuelle und geschmacklich überzeugende Backergebnisse erzielt werden. Backfertig, ohne zeitaufwendiges Aufkochen und Mahlen überzeugt der Original agaDAMPFMOHN® mit seiner kräftigen, dunklen Farbe sowie mit seinem arteigenen, leicht nussigen Aroma. Überzeugen Sie sich selbst!

Die Vorteile des Original agaDAMPFMOHN® liegen auf der Hand:

- Hergestellt aus dem Blaumohn agaBLUE®
- Zertifizierter Eigenanbau
- Backfertig – kein Aufkochen/Mahlen nötig
- Effizientere Arbeitsweise
- Je nach Rezeptur bis zu 30% mehr Wasseraufnahme
- Geringer Morphingehalt (max. 4 mg/kg)
- Zu 100 Prozent naturbelassen
- Sechs Monate haltbar
- In konventioneller und Bio-Qualität erhältlich
- Testsieger im Geschmack!

Sie möchten sich persönlich von den Vorteilen des Original agaDAMPFMOHN® überzeugen und ein individuelles Rezept für ihre Kundschaft kreieren?

Unser Konditormeister Thomas Dicker berät Sie gerne in Ihrer Backstube über die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten des Original agaDAMPFMOHN®, gibt Ihnen wertvolle Tipps & individuelle Rezepte zur Mohn-Verarbeitung. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Backtermin!



IMPRESSUM

agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
D-47506 Neukirchen-Vluyn
Tel. +49 2845-9146-0
Fax +49 2845-9146-51
www.agasaat.de
info@agasaat.de

Herausgeber: agaSAAT GmbH
Redaktion: Sabrina Köring
Layout: www.svenrother.de
Auflage: 12.100 Stück
Ausgabe 3/2015