

agaSAAT stellt seine Kernkompetenz auf der Biofach vor

Vom 14. bis 17. Februar 2018 werden wieder zahlreiche Besucher auf das Messegelände in Nürnberg strömen, um die rund 3.000 nationalen und internationalen Aussteller auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel zu besuchen. Auch agaSAAT ist 2018 wieder dabei und präsentiert im Verbund des NRW-Standes in Halle 8 an Stand 121 im Schwerpunkt sein umfangreiches Sortiment sowie die Keimreduzierungsanlage veraLUX®.

Neukirchen-Vluyn - „Neben dem Sortiment an Back-, Gewürz- und Keimsaaten können sich Technikinteressierte über die Keimreduzierungsanlage veraLUX® informieren, die wir auf unserem Messestand maßstabsgetreu aufbauen werden“, erzählt Geschäftsführer Manfred Gnann. veraLUX®-Ingenieur Jürgen Peters wird die innovative Keimreduzierungsanlage veraLUX® vor Ort genau erläutern, die mit UV-C-Licht arbeitet, welches für seine keimtötende Wirkungsweise bekannt ist.

Sowohl die mikrobiologischen Keimgehalte konventioneller als auch Bio-Saaten werden schonend, aber effektiv keimreduziert. „Die Vorteile dieses Verfahrens sind die Erhaltung der typischen Produkteigenschaften wie Geschmack, Sensorik und Inhaltsstoffe bei Back-, Gewürz- und Keimsaaten sowie wird die Keimfähigkeit nicht beeinträchtigt“, sagt Geschäftsführer Werner Arts. Die veraLUX® ist seit 2013 patentiert und gewährleistet die größtmögliche Lebensmittelsicherheit im Bereich der Back-/Keim- und Gewürzsaaten.

presseINFORMATION



Alle Saaten werden bei agaSAAT auf Wunsch in der veraLUX® keimreduziert.

Ganz neu ist das agaGOLDSTERN® Leinmehl in Bio-Qualität, das im Winter `17 als Kleinpackung mit dem DLG-Gold und dem Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW ausgezeichnet worden ist. Das glutenfreie Leinmehl klebt im Vergleich zu anderen Mehlen und hält den Teig zusammen. Zudem kann es als Frischhalter eingesetzt werden. Es zeichnet sich durch längere Haltbarkeit und den hohen Schleimstoffgehalt aus, was zu einer enormen Quellfähigkeit führt (hohe Wasseraufnahme). Seine helle Farbe integriert sich wunderbar in die Backware. Für Brote und Backwaren können 10 – 20% des normalen Mehls durch agaGOLDSTERN® Leinmehl ersetzt werden.

(276 Wörter, 2.142 Zeichen)

Zum Unternehmen:

Seit nun 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

presseINFORMATION



EG-Öko-Verordnung und wird jährlich durch die BCS (DE-ÖKO-001), eine der ersten Kontrollstellen in der BRD, kontrolliert.