



presseINFORMATION

agaSAAT rückt Serviceleistungen in den Vordergrund

Auch 2019 stellt die agaSAAT GmbH ihre Produkte und Serviceleistungen auf der Biofach in Nürnberg vor. Der Back- und Gewürzsaatenhersteller präsentiert sich wieder im Verbund des NRW-Standes in Halle 8 an Stand-Nr. 121.

Neukirchen-Vluyn – Die agaSAAT GmbH ist seit über 25 Jahren in der Branche als Back- und Gewürzsaatenhersteller bekannt. „Zudem bieten wir Serviceleistungen an, die so flexibel wie die Anforderungen unserer Kunden sind“, sagt Geschäftsführer Werner Arts. Das Familienunternehmen nimmt sich dabei individuellen Kundenwünschen an und reinigt, farbsortiert, keimreduziert, mischt, lagert und packt so ab, wie es der Kunde wünscht. Stellvertretend für die Maschinenpower bei agaSAAT können Fachbesucher den Vollfarbsortierer von ROEBER besichtigen. Die hochentwickelte Software des OptoSelector 901 verarbeitet exzellente Bilder jedes einzelnen Korns und ist standardmäßig mit Größen- und Formerkennungstechnologie ausgestattet.

Neben der Vorstellung der umfangreichen Serviceleistungen darf bei agaSAAT auch wieder ordentlich genascht werden, denn der original agaDAMPFMOHN® wird in mundgerechten Probierhäppchen gereicht. Aber auch das Leinmehl agaGOLDTSERN® wird zum Brot verbacken und lädt zum Naschen ein.

(167 Wörter, 1.275 Zeichen)

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

agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
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, Pascalstraße 11, 47506 Neukirchen-Vluyn



presseINFORMATION

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.