



presseINFORMATION

Exklusiv von agaSAAT®:agaDAMPFMOHN®-Das Original!

Neukirchen-Vluyn – Feine Backwaren mit Mohn erfreuen sich besonders in der Weihnachtszeit großer Beliebtheit. agaSAAT hat das Backen mit Mohn bereits vor Jahren revolutioniert und bewiesen: Nur der original agaDAMPFMOHN® vereint die Eigenschaften einer einfachen und schnellen Handhabung mit einer Qualität der Extraklasse.

Mit dem eigenen, zertifizierten Mohnanbau in Flandern und Ostdeutschland garantiert agaSAAT®, dass sich der Morphingehalt auf einem kontrollierten, niedrigen Niveau befindet, erklärt Geschäftsführer Werner Arts. Verarbeitet wird dafür der Blaumohn agaBLUE®, der mit einem besonders schonenden Kristallmahlverfahren bearbeitet und anschließend bedämpft stabilisiert wird. Maximal bei 4 Milligramm pro Kilo liegt der Morphingehalt des agaDAMPFMOHN®, der somit weit unter der gesetzlich vorgeschriebenen Morphin-Toleranzgrenze liegt. Das von agaSAAT® entwickelte und patentierte Spezialverfahren lässt die im Mohn enthaltenen Bitterstoffe verschwinden. Stattdessen treten die mild-aromatischen, leicht nussigen Mohnnoten in den Vordergrund und verwöhnen die Geruchs- und Geschmacksnerven.

„Das Ergebnis ist der zu 100 Prozent naturbelassene agaDAMPFMOHN®, welcher sich kinderleicht und schnell verarbeiten lässt“, so Konditormeister Thomas Dicker. „Zudem



presseINFORMATION

kann er ca. 30 Prozent mehr Wasser aufnehmen und trägt zu einer effizienten Arbeitsweise in der Backstube bei.“

Klar, dass bei diesem Spitzenprodukt die Anzahl der Nachahmer stark ansteigt. Der original agaDAMPFMOHN® ist an der auffälligen magentafarbenen Verpackung zu erkennen. Die agaSAAT GmbH bietet derzeit die Verpackungseinheiten 10kg und 25kg an sowie die handlichen 200g Beutel für die Haushaltsbäckerei.

Durch die hohe Qualität und die strengen Kontrollen hebt sich der agaDAMPFMOHN®, deutlich von seinen Marktbegleitern ab. „Ein normaler stabilisierter und bedämpfter Mohn kann mit dem agaSAAT Premiumprodukt in puncto Geschmack und Sicherheit nicht mithalten“, so Geschäftsführer Manfred Gnann.

(259 Wörter, 2.037 Zeichen)

Zum Unternehmen:

Seit nunmehr zwei Jahrzehnten handelt die agaSAAT GmbH mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in Bio- und konventioneller Qualität. Aufgrund ihres konsequenten Qualitätsmanagements ist agaSAAT der erste und bislang einzige Lieferant von Backsaaten, der nach dem International Food Standard (IFS) im gehobenen Niveau zertifiziert ist. Somit erfüllt agaSAAT den höchsten Standard in der Lebensmittelindustrie. Seit mehr als 15 Jahren erhält das

presseINFORMATION



Unternehmen außerdem jährlich das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung.