
agaSAAT stellt Bio-Alternative zu Mohnfertigmasse vor

27.05.2009, 16:44 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *PR-Agentur Lippay*



Mit dem agaDAMPFMOHN gelingen feine Mohnspezialitäten kinderleicht.

Kinderleicht in der Anwendung und vollmundig im Geschmack: Das verspricht die agaSAAT GmbH den Liebhabern feiner Mohnspezialitäten mit ihrem agaDAMPFMOHN. Dank eines eigens entwickelten Verfahrens vereint der agaDAMPFMOHN die Vorteile von Mohnfertigmassen und Mohnfüllungen zum Aufkochen. Jetzt ist der agaDAMPFMOHN auch in Bio-Qualität erhältlich.

Bereits in der Jungsteinzeit wurde der Blaumohn in Südeuropa als Nutzpflanze geschätzt. Somit gehört er zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Heute sind Mohnspezialitäten fester Bestandteil eines jeden Bäckerei-Sortiments, und auch bei privaten Bäckermeistern erfreut sich die Backzutat Mohn seit Jahren zunehmender Beliebtheit. Bei der Zubereitung der Leckereien steht der Privat- wie auch der Berufsbäcker allerdings häufig vor einem Dilemma: Mohnfertigfüllungen sind in der Zubereitung einfach, jedoch lässt ihr Aroma häufig zu wünschen übrig. Mohnmassen zum Selbstaufkochen hingegen sind zeitaufwendiger, überzeugen dafür aber eher im Geschmack.

Mit einem neuartigen Bio-Produkt bereitet die agaSAAT GmbH diesem Zwiespalt ein Ende: Der agaDAMPFMOHN BIO wird mit einem patentierten und besonders schonenden Kristallmahlverfahren bearbeitet und anschließend gedämpft und stabilisiert. Durch diese Vorgehensweise wird das arteigene, leicht nussige Aroma behutsam konserviert und die kräftige, dunkle Farbe bleibt erhalten. Gleichzeitig ist eine Haltbarkeit von vollen 9 Monaten gegeben, und dies gänzlich ohne chemische Zusatzstoffe. Der agaDAMPFMOHN BIO ist damit auch in Großbäckereien rationell zu handhaben: Das Problem des schnell „muffig“ oder ranzig werdenden Mohns gehört der Vergangenheit an.

Für Privatverbraucher gibt es den agaDAMPFMOHN in konventioneller und Bio-Qualität in der attraktiven 200 Gramm Kleinpackung. Der größte Vorteil des neuen Produktes: Es ist kinderleicht, damit zu backen. „Der agaDAMPFMOHN ist backfertig, er muss also nicht nochmals gemahlen oder aufgekocht werden“, erklärt Werner Arts, Geschäftsführer der agaSAAT GmbH. „Im Geruchs- und Geschmackstest hat er die selbst gekochten Mohnfüllungen dennoch übertroffen.“ So wurde der agaDAMPFMOHN beim Backversuch „Mohnfüllungen im Vergleich“ der Fachzeitschrift *brot+backwaren* zum Testsieger gekürt. Dabei erhielt der agaDAMPFMOHN in den Bereichen Kundenerwartung und Gefrierverhalten als einzige getestete Mohnfüllung jeweils die Bewertung „hervorragend“.

Das agaSAAT-Spezialverfahren bringt außerdem ein zusätzliches Plus an Sicherheit, denn der ohnehin niedrige Morphingehalt des Blaumohns wird noch weiter reduziert. „Wir beziehen den agaDAMPFMOHN BIO nur von streng kontrollierten Bio-Landwirten. Außerdem wird die Ware in unserem hauseigenen Labor eingehend mikrobiologisch untersucht“, so Werner Arts. „So stellen wir sicher, dass nur erstklassige und einwandfreie Bio-Ware beim Kunden ankommt.“

Portrait

Die agaSAAT GmbH ist seit über 15 Jahren erfolgreich im internationalen Handel mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten tätig. Der Firmensitz des Familienunternehmens ist das nordrhein-westfälische Neukirchen-Vluyn. Seit nunmehr 15 Jahren erhält die agaSAAT GmbH jährlich das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung. Als einer der wenigen Saatenhändler mit dem Schwerpunkt Back- und Gewürzsaaten weltweit wird das Unternehmen regelmäßig nach dem International Food Standard (IFS) des deutschen Lebensmittelhandels zertifiziert.

News-ID: 313193 • Views: 211 (Stand: 03.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/313193/agaSAAT-stellt-Bio-Alternative-zu-Mohnfertigmasse-vor.html>