
agaSAAT GmbH: agaDAMPFMOHN® nun aus eigenem Anbau

14.02.2011, 11:29 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *PR-Agentur Lippay*



Aus eigenem agaSAAT Anbau: der agaDAMPFMOHN®

Der agaDAMPFMOHN® ist aus den deutschen Backstuben nicht mehr wegzudenken, erleichtert er doch das Backen mit Mohn immens. Nun hat das Convenience-Produkt aus dem Hause agaSAAT eine weitere Neuerung erfahren: Es stammt aus eigenem, kontrollierten Anbau. Damit produziert agaSAAT Blaumohn im Einklang mit der Natur – sowohl im Bio- als auch im konventionellen Anbau.

Neukirchen-Vluyn – Der backfertige agaDAMPFMOHN® vereint dank eines eigens entwickelten Verfahrens die Vorteile von Mohnfertigmassen und Mohnfüllungen zum Aufkochen: Er ist unkompliziert in der Verarbeitung und unübertroffen im Geschmack.

Neu ist, dass der agaDAMPFMOHN® nun aus dem eigenen, zertifizierten agaSAAT Anbau in Flandern und Ostdeutschland stammt. Verarbeitet wird dafür der Blaumohn agaBLUE®. Dessen Produktionsweg kann von der Aussaat bis zur Ernte transparent zurückverfolgt werden. „Mit dem Eigenanbau können wir gewährleisten, dass sich der Morphingehalt auf einem kontrollierten, niedrigen Niveau befindet“, erklärt Werner Arts, Geschäftsführer der agaSAAT GmbH. „Er liegt bei maximal vier Milligramm pro Kilo und bleibt somit weit unter den gesetzlich vorgeschriebenen Morphin-Toleranzgrenzen.“

Der agaDAMPFMOHN® wird mit einem besonders schonenden Kristallmahlverfahren bearbeitet, anschließend bedämpft und stabilisiert. Durch diese Vorgehensweise wird das arteigene, leicht nussige Aroma behutsam konserviert, die kräftige, dunkle Farbe bleibt erhalten. Gleichzeitig ist gänzlich ohne chemische Zusatzstoffe eine Haltbarkeit von vollen sechs Monaten gegeben. Das Spezialverfahren bringt außerdem ein zusätzliches Plus an Sicherheit, weil der ohnehin niedrige Morphingehalt des Blaumohns noch weiter reduziert wird. Erhältlich ist der agaDAMPFMOHN® in konventioneller sowie in Bio-Qualität.

Die Verwendung von agaBLUE® für das Premium-Produkt agaDAMPFMOHN® war für das niederrheinische Unternehmen ein logischer Schritt. Arts: „Die Verbraucher sind heute aufgrund der verschiedenen Lebensmittelskandale verunsichert. Sie wollen deshalb genau wissen, was auf ihren Teller kommt. Nur durch unseren eigenen, streng kontrollierten Anbau können wir die beste Qualität erreichen und gewährleisten.“

Ein weiterer positiver Nebeneffekt ist der Wegfall weiterer Transportwege. „Der CO₂-Ausstoß wird deutlich reduziert. Das ist gut für die Umwelt, aber auch gut für den Verbraucher“, findet Arts. „Durch die nachhaltige Produktion werden wir unserer sozialen und ökologischen Verantwortung gerecht.“

Portrait

Seit beinahe zwei Jahrzehnten handelt die agaSAAT GmbH mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in Bio- und konventioneller Qualität. Qualitätssicherung hat bei agaSAAT höchste Priorität. Weil diese bei Saaten mit dem Anbau beginnt, werden diejenigen Rohstoffe, die nicht von den eigenen Anbauflächen der agaSAAT stammen, ausschließlich von langjährigen Geschäftspartnern bezogen. Diese werden in regelmäßigen Abständen von den agaSAAT Experten kontrolliert und auditiert. Sämtliche Produkte, die den Namen agaSAAT tragen, haben den Firmensitz in Nordrhein-Westfalen durchlaufen und wurden im hauseigenen Labor sowie von akkreditierten externen Lebensmittelprüfern eingehend untersucht. Aufgrund ihres konsequenten Qualitätsmanagements ist die agaSAAT GmbH 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 nunmehr 15 Jahren erhält die agaSAAT GmbH außerdem jährlich das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung.

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/510058/agaSAAT-GmbH-agaDAMPFMOHN-nun-aus-eigenem-Anbau.html>