

agaDAMPFMOHN® Mohnstollen gewinnt Gold

28.11.2012, 16:36 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *agaSAAT GmbH*

Presseagentur: *agaSAAT GmbH*



Mit Gold prämiert: Mohnstollen aus agaDAMPFMOHN®

Neukirchen-Vluyn – Die Bäckerei Grave in Osnabrück hat für ihren mit dem agaDAMPFMOHN® hergestellten Butter-Mohnstollen in der Stollenprüfung des Instituts für Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Weinheim die volle Punktzahl erhalten. In der Prüfung wurde die sensorische Qualität des Mohnstollens mit „Sehr gut“ beurteilt.

Beim agaDAMPFMOHN® handelt es sich um ein rein natürliches Produkt ohne jegliche Zusatzstoffe. Der Blaumohn wird mit Kristallen fein gemahlen, anschließend bedämpft und stabilisiert. Dadurch wird das arteigene, leicht nussige Aroma behutsam konserviert, die kräftige, dunkle Farbe bleibt erhalten. „Das Besondere am agaDAMPFMOHN® ist, dass durch dieses Verfahren die Bitterstoffe am Mohn verschwinden“, erklärt agaSAAT Konditormeister Thomas Dicker. Komplett ohne chemische Zusatzstoffe erhält der agaDAMPFMOHN® eine Haltbarkeit von sechs Monaten. Sein Morphingehalt liegt deutlich unter den gesetzlich vorgeschriebenen Toleranzgrenzen.

„Dass ein mit dem agaDAMPFMOHN® hergestellter Mohnstollen mit Gold prämiert wurde, freut uns natürlich ganz besonders“, meint agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts. „Dadurch wird von offizieller Seite nochmals die besondere Qualität des agaDAMPFMOHN® bestätigt.“

Portrait

Die agaSAAT GmbH aus Neukirchen-Vluyn wurde vor mehr als 20 Jahren als Familienunternehmen von den heutigen Geschäftsführern Werner Arts und Manfred Gnann gegründet. Hohe Qualitätsstandards und jahrzehntelange Erfahrung garantieren einwandfreie Saaten und machen das Unternehmen zu einer konstanten Größe im Bereich der Back-, Keim- und Gewürzsaaten. Das umfangreiche Sortiment ist sowohl in Bio-Qualität als auch in konventioneller erhältlich. Als bislang einziger Backsaaten-Hersteller in Deutschland wird agaSAAT seit Jahren nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. Die Bio-Produkte entsprechen den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung und werden jährlich mit dem BIO-Siegel gekennzeichnet.

News-ID: 682602 • Views: 162 (Stand: 26.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/682602/agaDAMPFMOHN-Mohnstollen-gewinnt-Gold.html>