

BACK_ GEWÜRZ_ SAATEN_

aga®
SAAT

Maßgeschneiderte Kernkompetenz.

Vielseitigkeit
in Premium-
Qualität.





UNSERE KERNKOMPETENZ

EINWANDFREIE SAATEN IN PREMIUM-QUALITÄT.

Als wir vor über 25 Jahren agaSAAT® für Back-, Gewürz- und Keimsaaten gegründet haben, setzten wir uns zum Ziel, mehr zu bieten:

- Ein Plus an Service
- Ein Optimum an Leistung
- Und vor allem ein Höchstmaß an Qualität

Denn Saaten sind Lebensmittel und Lebensmittel sind Vertrauensgüter. Dieser Verantwortung waren und sind wir uns stets bewusst! Mit über 40 Jahren Branchenerfahrung können wir heute sagen, dass wir auf unserem Weg weit gekommen sind und unser Ziel nie aus den Augen verloren haben: Gutes noch besser zu machen. Denn wir sind der festen Überzeugung.

Nur im Bewegen steckt Leben!



Von A wie Anbau bis Z wie Zertifizierung stammt bei agaSAAT alles aus einer Hand.

UNSERE LEISTUNGEN

SO FLEXIBEL WIE IHRE ANFORDERUNGEN



agaSAAT® bietet Ihnen ein umfangreiches Sortiment an Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt zu erstklassiger Güte. Mit dem breit aufgestellten Sortiment in konventioneller und Bio-Qualität werden Bäcker, Konditoren und Fachgroßhändler in ganz Deutschland und Europa beliefert, sowie Privathaushalte als auch die Industrie. Der Kundenstamm ist vielfältig: Die Gewürz- und weiterverarbeitende Industrie bezieht agaSAAT-Waren ebenso wie Reformhäuser, Hersteller homöopathischer Arzneimittel und Anwender von Keimsaaten.

Dank der jahrzehntelangen Erfahrung im internationalen Saaten- und Gewürzhandel erzielt das Familienunternehmen die höchste Güte am Firmensitz in Neukirchen-Vluyn (Nordrhein-Westfalen). Um nur erstklassige Saaten aus den Anbauländern zu beziehen, sind die agaSAAT-Experten auf der ganzen Welt unterwegs. Von der Aussaat bis hin zur Ernte überprüfen sie regelmäßig die Qualität und den Anbau der Pflanzen vor Ort. Denn die Qualitätssicherung beginnt beim Anbau, nicht erst im Labor.

ANBAUFLÄCHEN

Bei Saaten beginnt das Qualitätsmanagement auf dem Feld. Deshalb werden die Importwaren nur von langjährigen und geprüften Vertragspartnern bezogen, zu Ihrer Sicherheit.

Auf sorgfältig ausgewählten Anbauflächen in Europa wachsen erlesene agaSAAT-Sorten unter optimalen Anbaubedingungen heran, wie z.B. der Blaumohn agaBLUE®, die helle Leinsaat agaGOLDSTERN® oder die braune Leinsaat SuZanne®. Das Resultat ist auch hier Qualität, die man schmeckt.

ANBAU

Wir meinen: Ferne entfernt nicht von Verantwortung. Deshalb beginnt das Qualitätsmanagement bei agaSAAT bereits in den Produzentenländern auf dem Feld. Die Saaten beziehen wir nur von langjährigen und geprüften Vertragspartnern, deren Anbaubedingungen regelmäßig begutachtet werden.



agaSAAT liefert erstklassige Rohstoffe für kerngesunde Backwaren.

agaSAAT vor Ort bei Vertragspartnern in Afrika.



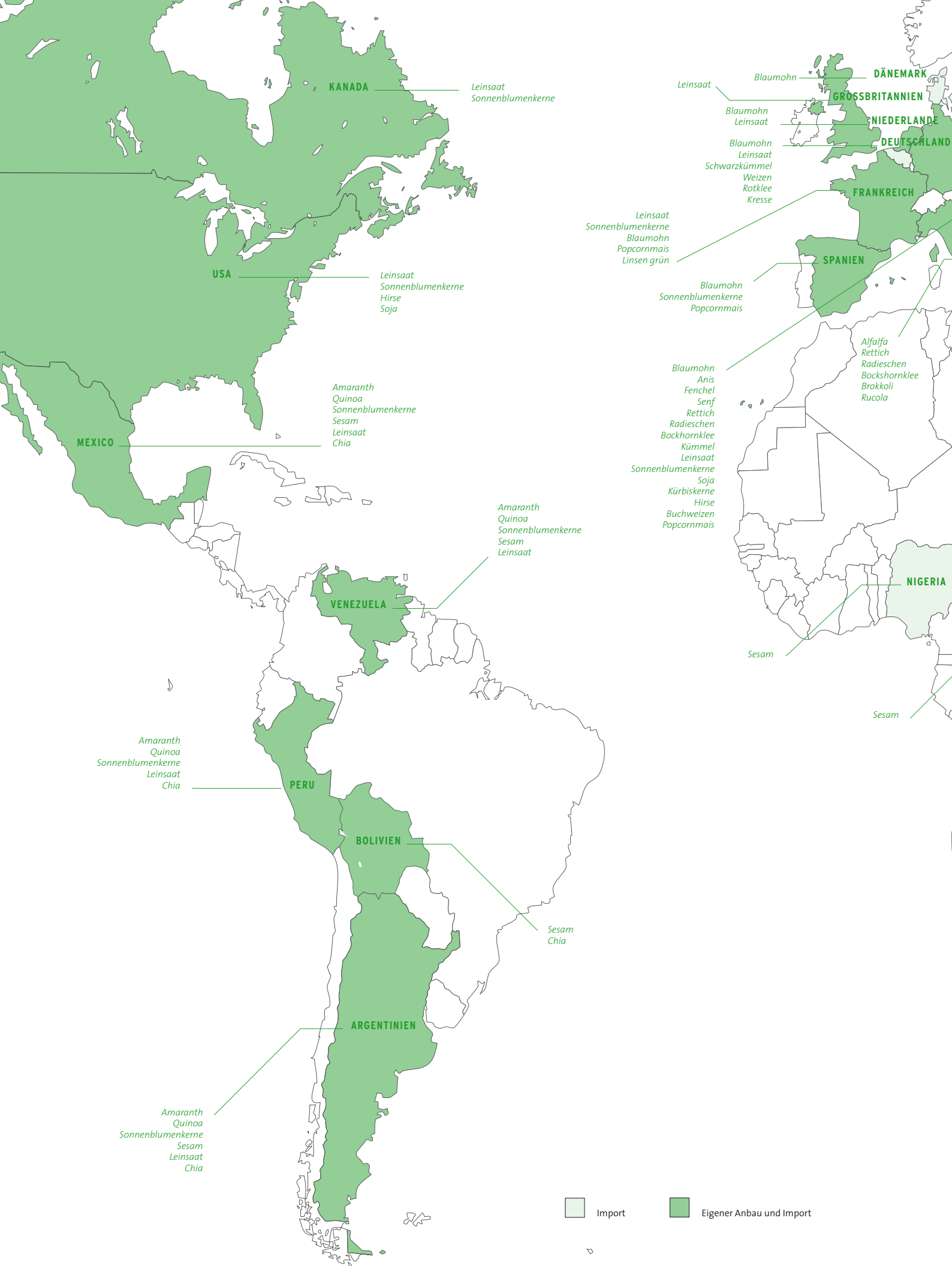
DIREKTIMPORT

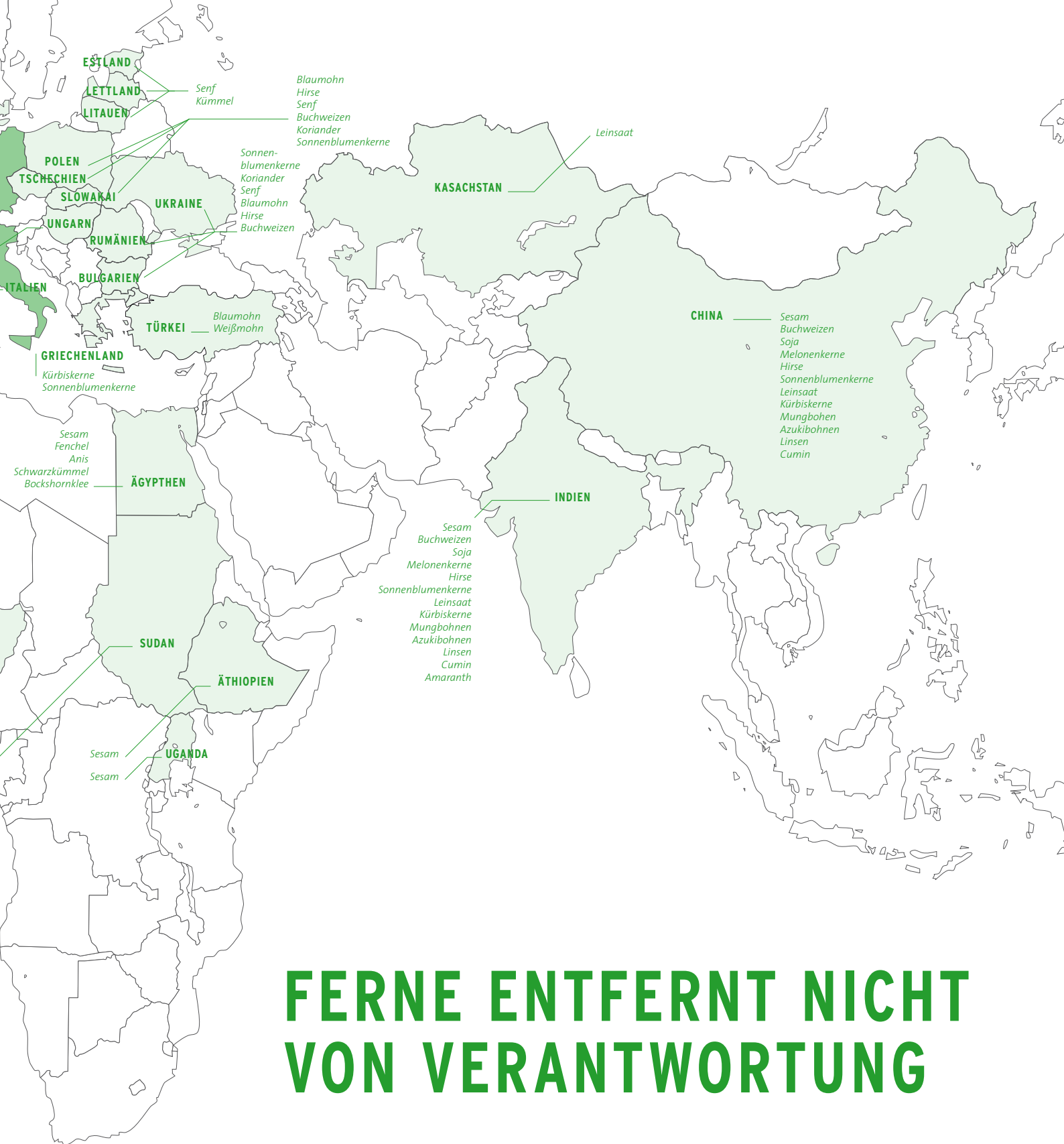
Beim Direktimport von Samen und Saaten vereint agaSAAT Kompetenz, Know-how und langjährige Erfahrung. Ob Kürbiskerne aus China, Sesam aus Nigeria oder Blaumohn aus europäischem Eigenanbau – wir importieren für Sie nur die höchste Qualität und arbeiten mit langjährigen Importpartnern zusammen.

Zuverlässig kümmern wir uns auch um den fachgerechten Transport und erledigen für Sie sämtliche Import- und Zollformalitäten.



Schnell und kompetent: agaSAAT® kooperiert ausschließlich mit zertifizierten Lebensmittelspediteuren.





FERNE ENTFERNT NICHT VON VERANTWORTUNG

Saaten gedeihen am besten dort, wo sie ihren Ursprung haben. Deshalb ist agaSAAT® mit Landwirten auf der ganzen Welt verknüpft.

Ein Netz aus langjährigen agaSAAT® Geschäftspartnern überzieht den Globus. Vor Ort kontrollieren agaSAAT® Experten regelmäßig die Anbaubedingungen. Auch unsere eigenen Anbauflächen werden beständig erweitert.

Das Ergebnis für Sie:

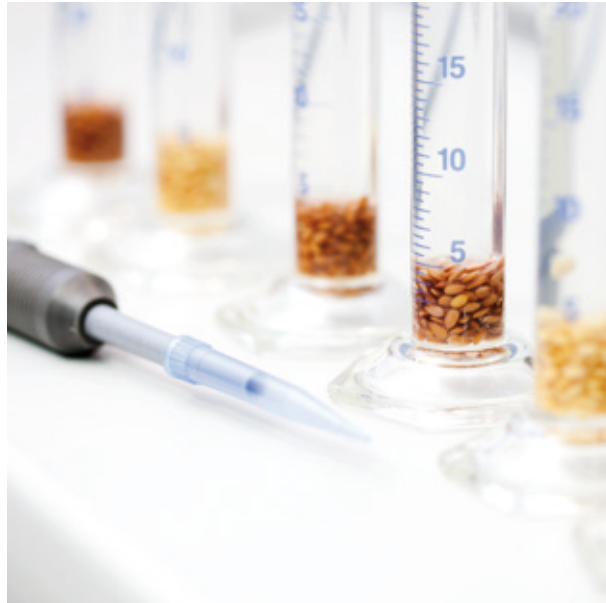
Beste Qualitätsware zu fairen Preisen.

UNSER ANSPRUCH IST EINFACH

DIE BESTE QUALITÄT



Die agaSAAT-Keimsaaten werden zusätzlich auf Keimfähigkeit und Triebkraft getestet.



Neben regelmäßigen Kontrollen durch unabhängige Laboratorien durchlaufen alle agaSAAT-Produkte auch die interne Qualitätskontrolle im hauseigenen Labor.



LABOR

Saaten sind Lebensmittel und damit Vertrauensgüter. In unserem eigenen, hochqualifizierten Labor sowie in akkreditierten externen Laboratorien werden agaSAAT-Saaten auf Reinheit, Sensorik und Rückstände kontrolliert sowie mikrobiologischen Untersuchungen unterzogen. Je nach Produkt werden auch andere Untersuchungskriterien überprüft.

- Wareneingangsprüfung jeder Anlieferung
- Prüfung von Reinheit, Sensorik, Quellzahl, uvm.
- Rückstandsmonitoring auf PSM und Schwermetalle
- GVO-Überprüfung
- Mikrobiologische Kontrollen

Die agaSAAT Keimsaaten werden zusätzlich in speziellen Untersuchungen auf ihre Keimfähigkeit und Triebkraft geprüft.

ZERTIFIZIERUNG

Der Name agaSAAT® steht für Premium-Saaten in konventioneller und Bio-Qualität. Unsere hohe Qualitätsgüte und die langjährige Erfahrung versprechen einwandfreie Saaten. Um die hohe Qualität der agaSAAT-Produkte sicher zu stellen, unterziehen wir uns jährlich strengen Audits und sind als Backsaaten-Hersteller in Deutschland seit Jahren nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert. Unsere Bio-Produkte entsprechen den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung und werden jährlich mit dem BIO-Siegel gekennzeichnet. Seit 2016 ist agaSAAT zusätzlich nach QS zertifiziert.



Bio kontrolliert durch: DE-ÖKO-001



Lebensmittelsicherheit hat bei agaSAAT absolute Priorität. Denn Vertrauen ist gut, aber Kontrolle ist besser!



Moderne, modifizierte Anlagen ermöglichen eine Bearbeitung der Saaten nach höchster Güte und bieten ein zusätzliches Plus an Sicherheit und Qualität.

REINIGUNG

Das Herzstück der agaSAAT GmbH ist die leistungsfähige Feinreinigungsanlage. Sie ermöglicht eine Veredlung, die höchste Reinheitsgüte erfüllt und somit die größtmögliche Lebensmittelsicherheit im Bereich der Back-, Keim- und Gewürzsaaten bietet. Die agaSAAT-Nachreinigung gibt Ihnen ein zusätzliches Plus an Sicherheit und Qualität.

RÖSTUNG

Rösten bringt eine Menge Aroma und Geschmack, denn durch den Röstprozess entfalten Backsaaten ihre arteigenen Röstaromen, die der Backware eine persönliche Note verleihen können. Wir Rösten für Sie individuelle Mengen und packen nach ihren Wünschen ab.

MISCHUNGEN

Das Mischen von Backsaaten ist unser tägliches Brot. Mit unserer modernen Mischanlage stellen wir Ihnen auch ihre ganz individuelle Back- oder Gewürzmischung zusammen. Sprechen Sie uns einfach an.



UNSERE SAATENVEREDLUNG

FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Alles nach Maß: Kontrolliert, Gereinigt, Farbsortiert, Keimreduziert und individuell verpackt.



In der Keimreduzierungsanlage veraLUX® können alle Produkte bis zu 99,9% keimreduziert werden.

KEIMREDUZIERUNG

Die patentierte Keimreduzierungsanlage veraLUX® bietet Ihnen noch mehr Sicherheit. Die mikrobiologischen Keimgehalte werden schonend, aber effektiv keimreduziert. Die Anlage arbeitet zur Keimreduzierung mit UV-C-Licht und ist patentiert.

Nach der gründlichen mechanischen Reinigung der Saaten gelangen diese auf Kundenwunsch in die Keimreduzierungsanlage veraLUX®. Eine große rotierende Trommel gewährleistet eine

gründliche Vermischung der Saaten. Dadurch werden alle Körner gleichmäßig von UV-C-Licht erfasst und keimreduziert.

Die Vorteile dieses Verfahrens sind die Erhaltung der typischen Eigenschaften und der Inhaltsstoffe eines jeden Produkts sowie dass der ursprüngliche Produktgeschmack bewahrt bleibt und die Keimfähigkeit nicht beeinträchtigt wird.

HOCHMODERNE FARBSORTIERUNG INKLUSIVER NIR-TECHNOLOGIE®

Zur Sicherstellung absolut sortenreiner Saaten sorgt ein Farbsortierer. Hierdurch wird eine präzise Selektion kleinster Fremdkörper wie Glas, Plastik und Holz sichergestellt - für absolut sichere Saaten.

Die Anlage scannt das zu sortierende Produkt mit hochpräzisen Digitalkameras und einer NIR-Schranke zur zusätzlichen Absicherung - ganz ohne Strahlenbelastung. Die präzisen Kameras ermitteln kleinste Fremdkörper, die nach der Erkennung heraus befördert werden.



Zur Sicherstellung absolut sortenreiner Saaten sorgt ein Farbsortierer mit NIR-Technologie®.

LAGERUNG

Saaten sind Lebensmittel und sollten auch so gelagert werden. Mit unseren lebensmittelgerechten Hochregallagern und über 5.000 Palettenplätzen setzen wir Maßstäbe. Natürlich gelten in allen agaSAAT-Lagern größtmögliche hygienische Bedingungen nach dem Lebensmittelrecht sowie den IFS-Standards, die das agaSAAT-Team verinnerlicht hat.



VERPACKUNGSTECHNIK

Wählen Sie zwischen individuellen Verpackungsgrößen aus. Wir verpacken nach ihren Wünschen in kleinen 1 kg, 2,5 kg oder 5 kg Beuteln bis hin zur 25 kg Papiersäcken oder im Big Bag. Neutrale oder vorgedruckte Labels sind genauso möglich wie ein auf Sie zugeschnittenes Design.



Verpackungsvielfalt auf höchstem Niveau.



agaDAMPFMOHN®

Mohn wurde in Südeuropa bereits in der Jungsteinzeit genutzt. Damit gehört er zu den ältesten Kulturpflanzen des Menschen.



Der für den agaDAMPFMOHN® verwendete Blaumohn stammt u. a. von eigenen Anbauflächen in Flandern/Frankreich und Ostdeutschland.

Verarbeitet wird hierfür der Blaumohn agaBLUE®. Er wird auf speziell kontrollierten und zertifizierten Flächen angebaut. Der Produktionsweg von agaBLUE® kann von der Aussaat bis zur Ernte transparent zurückverfolgt werden. So garantiert agaSAAT einen kontrollierten niedrigen Morphingehalt von maximal vier Milligramm pro Kilo. Dieser Blaumohn wird mit einem besonders schonenden Kristallmahlverfahren bearbeitet, anschließend bedämpft und stabilisiert. Durch diese Vorgehensweise wird das arteigene, leicht nussige Aroma behutsam konserviert. Gleichzeitig ist gänzlich ohne chemische Zusatzstoffe eine Haltbarkeit von vollen sechs Monaten gegeben. Die kräftige, dunkle Farbe bleibt erhalten. Erhältlich ist der agaDAMPFMOHN® in konventioneller sowie in Bio-Qualität.

MOHNMASSEHERSTELLUNG

Für individuelle Backwaren und einen schmackhaften Mohngeschmack eignen sich individuelle Rezepturen abseits vom Einheitsbrei mit Mohnfertigmassen, bei denen die Rezepturen genau eingehalten werden müssen. Viele Bäcker und Konditoren verarbeiten Blaumohn in aufwendigen Arbeitsschritten selbst. Schwierigkeiten können sich hier aber bei der Beschaffung von frischer einwandfreier Ware ergeben. Zudem wird der Mohn bei längerer Lagerung muffig – dieses

Problem entfällt beim agaDAMPFMOHN®. Denn dieser wurde bereits erhitzt und kann auf kaltem Wege im All-in-Verfahren verarbeitet werden. Auch bei der Flüssigkeitszugabe ist der Anwender flexibel und kann die Festigkeit selbst steuern. Bei der Mohnmasseherstellung für den Stollen, den Striezel und die Plunderteilchen empfiehlt sich eine formbare und standhafte Mohnmasse, die nicht fester als das Teigstück selbst ist. Die Mohnmasse für Blechkuchen sollte so dünn sein, dass sie von alleine auseinander läuft. Hier kann pro 4 kg Grundmasse zusätzlich mindestens 1 Liter Flüssigkeit hinzugefügt werden.

Die angegebene agaDAMPFMOHN®-Grundrezeptur dient nur als Beispiel. In allen erdenklichen Variationen kann der backfertige Mohn angerührt werden – sei es mit gekochter Vanillekrem oder/und Kuchenbrösel bzw. mit Butter verfeinert. Auch ein erneutes Aufkochen (Einrühren in kochende Milch des agaDAMPFMOHN®) stellt kein Problem dar, wenn aus Überzeugung nicht nur Kaltkrem, sondern auch Kaltkrepulver wegen der oft zahlreichen E-Nummern auf dem Etikett ersetzt werden soll.

Bei der Mohnstollenproduktion sollte man auf eine gleichwertige Festigkeit der Mohnmasse und des Stollenteigs achten. Nach dem Backen darf der Stollen nicht zu stark aus der Form gestürzt werden, da die Krume vom Stollenteig nachgibt und sich wieder zurückbildet, was die gebackene Mohnmasse nicht macht. So entstehen gerne Hohlräume im Stollen, die unerwünscht sind. Wichtig ist auch, dass der Mohnstollen nicht auf Gare steht, denn je länger er steht, desto mehr Lufträume können sich bilden. Also Mohnstollen aufmachen und ihn direkt bei schwacher Hitze backen.



Der agaDAMPFMOHN® begeistert die Profis. Seit 2017 ist er auch in WEISS erhältlich.



ABGRENZUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Konkurrenz zwischen Standard- und Discountwaren steigt massiv an, sodass neue Wege beschritten werden sollten, um sich mit der traditionellen Handwerksbäckerei eindeutig abgrenzen zu können. Im Backmohnsektor steht Konditoren und Bäckern seit Juli 2017 auch weißer und grauer agaDAMPFMOHN® zur Verfügung, der im bewährten Veredelungsverfahren mit Kristallen gemahlen und schonend mit Dampf stabilisiert worden ist, was führende Bäckerfachschulen in ganz Deutschland schätzen.

Einen optischen Eyecatcher und neue Geschmacksakzente können mit dem agaDAMPFMOHN® – WEISS gesetzt werden. Er unterscheidet sich zum Original agaDAMPFMOHN® nicht nur optisch, sondern auch durch seinem mild walnussigen Geschmack und die Eigenschaft im Ofen deutlich mehr Geschmacksstoffe aufzunehmen. Der agaDAMPFMOHN®-GRAU zeichnet sich durch ein sehr feines Aroma aus und schmeckt noch milder als der Blaumohn.



VORTEILE DES ORIGINAL agaDAMPFMOHN®

- *Blaumohn aus eigenem kontrolliertem Anbau*
- *mit Kristallen gemahlen und schonend mit Dampf stabilisiert*
- *volles mildes Aroma (keine Bitterstoffe)*
- *komplett ohne chemische Zusatzstoffe*
- *100 Prozent naturbelassen*
- *rationelle Handhabung*
- *Haltbarkeit von sechs Monaten*
- *niedriger Morphingehalt von max. 4 mg/kg*
- *erhältlich in konventioneller sowie in Bio-Qualität*
- *DLG-Prämiert (Gold & Silber)*
- *Ausgezeichnet mit dem Landesehrenpreis 2017*
- *Beste Mohnfüllung (brot+backwaren)*
- *Empfohlen von renommierten Bäckerfachschulen*

Neue Rezeptur: agaDAMPFMOHN®-Kuchen mit Cranberrys verfeinert.



agaGOLDSTERN®

Leinsaat & Leinmehl

DER NEUE STERN AM LEINHIMMEL

Die goldsamige Ölleinsaat agaGOLDSTERN® ist eine exklusive Züchtung für agaSAAT® und wurde im April 2015 vom Bundessortenamt zugelassen. agaGOLDSTERN® wird auf eigenen, sorgfältig ausgewählten Flächen in Europa angebaut und im eigenen, hochqualifizierten Labor sowie in externen akkreditierten Laboratorien auf ihre Reinheit, Sensorik, Mikrobiologie und Rückstände untersucht. Darüber hinaus wird die Leinsaat bei agaSAAT immer auf mögliche GVO-Spuren und ihren Cadmiumwert untersucht.

WARUM agaGOLDSTERN® ?

agaGOLDSTERN® wurde mit dem Ziel gezüchtet in der Pharmaindustrie und Humanmedizin eingesetzt zu werden. So überzeugt agaGOLDSTERN® neben seinem optisch tollen Korn auch mit guten Kornqualitäten und Anbaueigenschaften. Die Ölleinsaat hat allem voran ein überdurchschnittliches Quellvermögen sowie eine hohe Tausendkornmasse (TKM). agaGOLDSTERN® ist tolerant gegenüber ungünstiger Witterung vor der Ernte und so in der Lage, auch nach widriger Witterung, die schöne goldgelbe Farbe und gute Kornqualität beizubehalten.

Im Vergleich zu anderen Sorten wird mit agaGOLDSTERN® in der Verarbeitung zum Leinöl ein sehr bekömmliches und sehr mildes Aroma

erzielt. Zum Leinmehl verarbeitet, bereichert agaGOLDSTERN® mit ihrer tollen goldgelben Farbe und dem leicht nussigen Aroma die besondere Backware sowie jedes Müsli und gibt auch glutenfreiem Backwerk den besonderen Pfiff. Als ganzer Leinsamen bringt agaGOLDSTERN® im Dekor oder im Frühstücksmüsli Geschmack und Schwung in den Tag.

agaGOLDSTERN® LEINMEHL

agaGOLDSTERN® LEINMEHL ist ein sehr feines, glutenfreies Spezialitätenmehl für individuelle Backwaren und Feingebäck. agaGOLDSTERN® LEINMEHL verfügt über eine besonders hohe Nährstoffdichte mit einem hohen Anteil an Lignan, die antioxidativ wirken. Das teilentölte agaGOLDSTERN® LEINMEHL zeichnet sich durch seine längere Haltbarkeit und den sehr hohen Gehalt an Schleimstoffen aus, was zu einer enormen Quellfähigkeit führt (hohe Wasseraufnahme). Im Vergleich zu anderen glutenfreien Mehlen „klebt“ agaGOLDSTERN® LEINMEHL und hält so den Teig zusammen. Seine helle Farbgebung integriert sich wunderbar in die Backware. Für Brote und Backwaren können 10 – 20% des normalen Mehls durch agaGOLDSTERN® LEINMEHL ersetzt werden.



agaGOLSTERN®
LEINMEHL ist
auch als 250 g
Packung
erhältlich.

VORTEILE

- Enorm quellfähig > bis zu 4-fache Wasseraufnahme
- Längere Frischhaltung, feuchtere Krume, Gärstabil
- Helle Farbgebung für tolle Teigetablierung
- Hoher Eiweiß- & Ballaststoffanteil
- Hoher Schleimstoffgehalt, kohlenhydratarm
- Hoher Gehalt an essentiellen Aminosäuren und Lignanen
- Für die vegane, glutenfreie und Low-Carb-Ernährung geeignet (auch als Ei-Ersatz)
- Teilentölt, für längere Haltbarkeit

INHALTSSTOFFE agaGOLDSTERN® LEINSAAT¹⁾

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert	2108kJ/512kcal
Fett	39,1g
davon gesättigte Fettsäuren	4,5g
Kohlenhydrate	<0,1g
davon Zucker	<0,1g
Eiweiß	22,5g
Salz	0,0g

1) Haltbarkeit: bis zu 2 Jahre

INHALTSSTOFFE agaGOLDSTERN® LEINMEHL²⁾

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert	1353kJ/323kcal
Fett	8,80g
davon gesättigte Fettsäuren	0,90g
Kohlenhydrate	3,90g
davon Zucker	3,80g
Eiweiß	40,3g
Salz	0,04g

2) Haltbarkeit: bis zu 1 Jahr



WEIZENMISCHBROT 80/20 MIT agaGOLDSTERN® LEINMEHL

Mischungsverhältnis

20 % Roggenmehl, 80 % Weizenmehl

Roggensauerteig

(Weinheimer Einstufenführung)

Knetzeit:

4 Min. Stufe I

Teigtemp.: 28°C » 23°C

Reifezeit: 16 Std.

1.200g Roggenmehl, Type
997/1150

960g Wasser

120g Anstellgut (10%)

2.160g Roggensauerteig (ohne Anstellgut)

Weizenvorteig

Knetzeit:

4 Min. Stufe I, 6 Min. Stufe II

Teigtemp.: 26°C

Über Nacht im Kühlschrank

2.000g Weizenmehl, Type 550

1.200g Wasser

10g Hefe

3.210g Weizenvorteig

Teigherstellung

Knetzeit:

6 Min. Stufe I

4 Min. Stufe II

Teigtemp.: 26°C

Teigruhe: 30 Min.

3.210g Weizenvorteig

2.160g Roggensauerteig

2.000g Weizenmehl, Type 550

4.000g Weizenmehl, Type 1050

800g Roggenmehl,

Type 1150

1.000g agaGOLDSTERN®

LEINMEHL (unter das
andere Mehl mischen)

240g Salz

250g Hefe

7.400g Wasser (je nach Bedarf
Teigfestigung anpassen)

21.060g Gesamtteig

Die Teigstücke rund wirken, mit dem Schluss in Weizenmehl wälzen und dann mit dem Schluss nach unten in gestaubte Brotkörbe legen.

Endgare: ca. 50 Min. (fast volle Gare!) 5 Min. vor dem Einschließen die Teigstücke drehen.

Backen

Ofentemperatur: 240°C auf 210°C fallend,

Schwadengabe: kräftig

Brot mit Dampf einschieben und den Zug nach ca. 2 Min. öffnen und nach weiteren 3 Min. den Zug schließen. Je nach Krustenbräunung kann der Zug vor dem Ausbacken erneut geöffnet werden.

Backzeit

ca. 55 Min.

Rezept





NUR IM BEWEGEN STECKT LEBEN

Ein weiteres Ziel unserer erfolgreichen Arbeit ist, dass wir noch viel bewegen möchten, wenn es um die beste Qualität und Serviceleistungen für Sie geht. So erweitern wir ständig das agaSAAT-Sortiment - ebenso die Direktkontakte zu Partnern rund um den Erdball.

Für uns bestehen Märkte nicht aus Zielgruppen. Märkte bestehen aus Menschen und damit aus Gesprächen. Haben Sie Fragen zu unserem Leistungsangebot, umfangreichen Sortiment oder Aufregungen? Dann freuen wir uns auf interessante Gespräche mit Ihnen.



Die Unternehmensleitung setzt sich aus Tobias und Werner Arts zusammen sowie dem Prokuristen Axel Zoppe (v.l.).



UNSERE SAATEN

DAS SORTIMENT VON A BIS Z



Neben den Standardeinheiten 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 10 kg, 22,68 kg und 25 kg liefert agaSAAT® nach Absprache auch in individuellen Verpackungsgrößen.

BACK-, GEWÜRZ-, KEIMSAATEN IN BIO-QUALITÄT

- | | | | |
|------------|---|------------|---|
| A _ | agaDAMPFMOHN® Original
agaGOLDSTERN® Leinsaat
agaGOLDSTERN® Leinmehl
Amarant
Anis | K _ | Koriander
Kümmel
Kürbiskerne geschält/ schalenlos/ shine skin/ Typ Steiermark |
| B _ | Blaumohn agaBLUE®
Buchweizen geschält
Buchweizengrütze geschält | L _ | Leinsaat klein-/mittelkörnig/groß-/grobkörnig/goldsamig/hellsamig |
| C _ | Chia Samen | M _ | Maisgrieß Polenta |
| D _ | Dinkel | P _ | Popcornmais |
| F _ | Fenchel | Q _ | Quinoa |
| G _ | Grünkern | R _ | Roggen |
| H _ | Haferflocken
Hirse geschält | S _ | Schwarzkümmel
Senfsaat
Sesam geschält/natur
Sojaschrot
Sonnenblumenkerne geschält/confection (Grade 1)/bakery/chips |
| | | W _ | Weizen |

KEIMSAATEN

- | | | | |
|------------|---|------------|--|
| A _ | Alfalfa „Bigvita“
Azukibohnen „Lunja“ | O _ | Ölrettich „Raphanus“ |
| B _ | Bockshornklee „Trigo“
Brokkoli „Raab“
Buchweizen „Heidekorn“ | Q _ | Quinoa „Inkaspross“ |
| G _ | Goldweizen „Eifelgold“ | R _ | Radieschen „Rota“
Rettich „Daikon“
Rettich „Green Power“
Rotklee „Trifoli“
Rote Beete „Beta“
Rucola „Rauke“ |
| K _ | Kresse „Grünspross“ | S _ | Sesam „Naturkorn“
Sonnenblumenkerne „Helosa“
Sprossensenf „Mostard“ |
| L _ | Linsen hell „Epson“
Linsen grün „Du Puys“
Linsen rot „Piroshka“ | Z _ | Zwiebeln „Pikanta“ |
| M _ | Mungbohnen grün „Katja“ | | |

KEIM-MIX

- Mild-Spross
- Pikant-Spross
- Scharf-Spross

MISCHUNGEN

- LeinMIX
- KürbiskernMIX
- 5-Korn-MIX
- BrotgewürzMIX
- agaCHIA-Quell



Eine Klasse für sich: Das sunBACK-Sortiment aus dem agaSAAT-Vertragsanbau.

BACK-, GEWÜRZ-, KEIMSAATEN IN KONVENTIONELLER QUALITÄT

- | | |
|---|---|
| <p>A __ agaDAMPFMOHN® Original
 agaDAMPFMOHN® WEISS
 agaDAMPFMOHN® GRAU
 agaGOLDSTERN® Leinsaat
 Anis</p> <p>B __ Blaumohn agaBLUE®
 Buchweizen geschält
 Buchweizengrütze geschält</p> <p>C __ Chia Samen</p> <p>D __ Dinkel</p> <p>F __ Fenchel</p> <p>G __ Grünkern</p> <p>H __ Haferflocken
 Hirse geschält</p> <p>K __ Koriander</p> | <p>K __ Kümmel
 Kürbiskerne geschält/ schalenlos/shine skin/ Typ Steiermark</p> <p>L __ Leinsaat klein-/mittelkörnig/groß-/ grobkörnig/goldsamig/hellsamig</p> <p>M __ Maisgrieß Polenta
 Melonenkerne</p> <p>P __ Popcornmais</p> <p>Q __ Quinoa</p> <p>R __ Roggen</p> <p>S __ Schwarzkümmel
 Senfsaat
 Sesam geschält/natur/schwarz
 Sojaschrot
 Sonnenblumenkerne geschält/confection (Grade 1)/bakery/chips</p> <p>W __ Weißmohn
 Weizen</p> |
|---|---|

MISCHUNGEN

- LeinMIX
- KürbiskernMIX
- 5-Korn-MIX
- BrotgewürzMIX
- agaCHIA-Quell

SPEZIALITÄTEN

- sunBACK® - Ausgewählte PREMIUM-Qualität
- agaBIO-MINIS
- agaCUCU®- CHIPS



**WEITERE SORTEN
 AUF ANFRAGE.**



Bio kontrolliert durch: DE-ÖKO-001

agaSAAT® GmbH
Kelvinstraße 2
Gewerbegebiet Süd
D - 47506 Neukirchen-Vluyn

Tel.: +49 2845 – 91 46 – 0
Fax: +49 2845 – 91 46 – 51

E-Mail: info@agasaat.de
www.agasaat.de
www.agadampfmohn.de

