



Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main,
Tel: 069/24788-206, Fax: -112; E-mail: r.huebner@dlg.org; Internet: www.dlg.org

Frankfurt am Main,
April 2014

DLG-Medaillen für Hofmann Menü-Manufaktur aus Boxberg-Schweigern

Produktqualität überzeugte Experten-Jury – Umfangreiche Tests

(DLG). Die Hofmann Menü-Manufaktur GmbH aus Boxberg-Schweigern wurde jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit 10 Gold- und 5 Silber-Medaillen für die Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. Im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Convenience-Food testeten Lebensmittelexperten rund 3.680 Produkte der „schnellen Küche“ von 283 Herstellern. Die Preisträger und ihre Erzeugnisse sind abrufbar unter www.dlg-verbraucher.info/de/testergebnisse

Getestet wurden Erzeugnisse aus den Bereichen Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost, Fisch und Seafood sowie Fleisch in Selbstbedienungspackungen.

Leicht zu handhabende und zu öffnende Verpackungen spielen neben der Produktqualität bei Convenience-Food eine immer wichtigere Rolle bei der Kaufentscheidung. Aber auch die Gelingsicherheit bei der Zubereitung in der Küche ist wichtige Voraussetzung dafür, dass sich Konsumenten erneut für ein Produkt entscheiden. Um eine DLG-Prämierung zu erhalten, mussten die Erzeugnisse diese Parameter ebenso erfüllen wie umfangreiche sensorische Tests: Hierbei wurde die Produktqualität auf Basis der sensorischen Kriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz nach einer wissenschaftlich anerkannten Methodik bewertet. Dabei wurden unter anderem auch die Rohstoffauswahl und die Herstellungstechnologie berücksichtigt.

Das DLG-Testzentrum ist europaweit führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Getestete Produkte, die die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.

Service: Wenn Sie die Pressemeldung per E-Mail wünschen, senden Sie bitte eine kurze Info an u.kluge@dlg.org