



Frankfurt am Main,

Juli 2019

Ausgezeichnete Qualität: DLG prämiiert Kleeschulte aus Büren

Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Rapsöle und raffinierte Speiseöle – Sensorik, Labor und Deklaration im Fokus

(DLG). Die Kleeschulte GmbH & Co. KG aus Büren hat erfolgreich an der Internationalen Qualitätsprüfung für Rapsöle und raffinierte Speiseöle der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) teilgenommen. Das Testzentrum Lebensmittel hat jetzt vier Produkte des Unternehmens für ihre hervorragende Qualität prämiert.

Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung steht die sensorische Analyse hinsichtlich der Prüfkriterien Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack. Die sensorischen Testergebnisse werden um eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung sowie Laboruntersuchungen ergänzt, bei denen spezifische Qualitätsparameter der Speiseöle überprüft werden.

„Von der DLG prämierte Speiseöle stehen für eine hohe Qualität und ihren besonderen Genusswert. Alle Produkte wurden in neutralen Tests auf Basis wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethode von Experten getestet“, unterstreicht Petra Krause, Projektleiterin im DLG-Testzentrum Lebensmittel.

DLG e.V.

Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-0
Fax +49 69 24788-110
Info@DLG.org
www.DLG.org

Abdruck honorarfrei
Quellenangabe erwünscht
Belegexemplar erbeten

May be reprinted free
of charge
Please cite source
Voucher copy requested