



Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main,

Tel: 069/24788-226, Fax: -112; E-Mail: p.schucht@dlg.org; Internet: www.dlg.org

Frankfurt am Main,

Juni 2015

Prämierter Genuss: DLG-Auszeichnungen für P. Brändle Ölmühle aus Empfingen

Preisträger bei Internationaler DLG-Qualitätsprüfung für Speiseöle – Experten von Produktqualität überzeugt

(DLG). Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Rapsöle und raffinierte Speiseöle hat das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) jetzt die **P. Brändle Ölmühle aus Empfingen für die Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. Sie erhielt zwei DLG-Prämierungen.** Insgesamt testeten die DLG-Experten in diesem Jahr 104 Speiseöle.

„Mit der Auszeichnung dokumentiert das Unternehmen, dass es Speiseöle von höchster Qualität herstellt. Die prämierten Erzeugnisse stehen für eine qualitativ hochwertige und genussvolle Ernährung. Alle Produkte wurden dafür in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten getestet“, unterstreicht Petra Krause, Projektleiterin im DLG-Testzentrum Lebensmittel.

Für die Bewertung in den verschiedenen Speiseöl-Kategorien setzt die DLG nur erfahrene Experten ein. Im Mittelpunkt der DLG-Qualitätsprüfung steht die sensorische Produktanalyse. Die Ergebnisse der sensorischen Prüfung berücksichtigen Einflüsse der Rohstoffauswahl ebenso wie Produktions- oder Rezepturfehler. Die Testergebnisse werden um eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung sowie um laboranalytische Untersuchungen ergänzt, bei denen spezifische Qualitätsparameter der einzelnen Speiseöle überprüft werden.

Getestete Rapsöle und raffinierte Speiseöle, die alle DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten eine DLG-Prämierung. Ausgezeichnete Produkte werden im Internet veröffentlicht unter:

www.DLG-Verbraucher.info