



Pressedienst



Frankfurt am Main

Oktober 2007

DLG-Gold-Medaille für ME-HA aus Hagen

Prämierte Produkte setzen Qualitätsmaßstäbe -

(DLG). Der Betrieb ME-HA aus Hagen stellt Produkte her, die hohen Genuss versprechen. Zu diesem Ergebnis kamen jetzt die Experten der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) beim internationalen Qualitätswettbewerb für Tiefkühlkost, Fertiggerichte, Feinkost und Frischfleisch in Bad Salzungen. Das Unternehmen erzielte bei dieser freiwilligen Qualitätskontrolle **1 Gold-Medaille**.

DLG-prämierte Produkte setzen Qualitätsmaßstäbe. Sie sind Bestätigung für eine konsequent umgesetzte Qualitätsstrategie, die neben regelmäßigen betriebsinternen Produktkontrollen auch die neutrale Beurteilung durch DLG-Experten beinhaltet. Das DLG-Auszeichnungssystem basiert auf einer wissenschaftlich abgesicherten Prüfmethode und produktspezifischen Qualitätsstandards, die hohe Anforderungen an die Produktqualität stellen. Entsprechend hoch ist die Aussagekraft der DLG-Testergebnisse. Ziel des Unternehmens ist es, Verbrauchern damit die Sicherheit in eine gleich bleibend hohe Produktqualität zu geben.

DLG e.V.

Eschborner Land
60489 Frankfurt

Telefon 069 / 24
Fax 069 / 24788

E-mail:
Info@DLG.org
Internet:
www.DLG.org

Abdruck honorar
Quellenangabe
erwünscht
Belegexemplare

DLG-Testergebnisse Lebensmittel

> Home > Verbraucher

Die DLG-Prämierungen stehen für höchste Qualität

Die DLG e.V. in Frankfurt am Main ist eine der wichtigsten Organisationen, wenn es um die Bewertung von Lebensmitteln geht. Jedes Jahr werden **über 20.000 Produkte aus dem In- und Ausland** untersucht. Die DLG prüft Fleischerzeugnisse, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Feinkost, Brot und Feine Backwaren, Molkereiprodukte, Wein, Bier, Spirituosen, alkoholfreie Getränke, Mineral- und Tafelwässer.



Jede Produktart wird **einmal im Jahr von Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung geprüft**. Im Zentrum der Prüfung steht die sensorische Analyse. Diese wissenschaftlich abgesicherte Methode ermöglicht es, die Qualität von Lebensmitteln zuverlässig zu bestimmen. Dabei werden strenge Standards zugrunde gelegt, die über viele Jahrzehnte stetig weiterentwickelt wurden.

In den Prüfungen geht es um die Frage, ob die Lebensmittel den hohen Qualitätsanforderungen der DLG entsprechen. Dazu gehört eine **sorgfältige Rohstoffauswahl genauso wie eine optimale Verarbeitung und Zubereitung**. Nur wenn alles stimmt, kann ein Lebensmittel auch die Erwartungen des Verbrauchers an gute Qualität und Genuss erfüllen.

Produkte, die den strengen Qualitätsstandards entsprechen, werden von der DLG prämiert. **"DLG-prämiert"** bedeutet, dass ein Lebensmittel von besonders hoher Qualität ist.