

PRESSEBERICHTE

Frankfurt am Main,
November 2010

DLG-Gold-Medaille für „Das Caféhaus“ LANGES aus Hamburg Produkt des Unternehmens überzeugte beim DLG-Qualitätstest

(DLG). Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat „Das Caféhaus“ LANGES e.K. aus Hamburg für die hervorragende Qualität eines seiner Produkte ausgezeichnet. Das Unternehmen erzielte bei der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren und Feine Backwaren, zu denen unter anderem auch Hefefeingebäcke, Mürbekekse, Lebkuchen oder Torten zählen, eine Gold-Medaille.

Im Mittelpunkt der DLG-Tests steht die sensorische Analyse und mit ihr der Genusswert. Dabei beurteilten die DLG-Experten die Produkte auf Basis der Qualitätskriterien Geschmack, Geruch, Aussehen und Konsistenz. Denn Geschmack und Genuss sind für Verbraucher auch bei Süßwaren und Feinen Backwaren die entscheidenden Qualitätskriterien.

"DLG-prämierte Erzeugnisse stellen Spitzenprodukte in ihren Segmenten dar“, unterstreicht Dr. Thomas Schmidt, Projektleiter im DLG-Testzentrum Lebensmittel, den hohen Stellenwert der DLG-Auszeichnung. „Denn die jährlich von der DLG durchgeführten Qualitätsprüfungen zählen dank ihrer Fach- und Methodenkompetenz zu den strengsten Tests weltweit. Aktuelle und wissenschaftlich abgesicherte Prüfmethode sowie produktspezifische Qualitätsstandards garantieren die hohe Aussagekraft unserer Ergebnisse.“

Die DLG fördert die Produktqualität von Lebensmitteln auf Basis neutraler, verbindlicher Qualitätsstandards. Ihr Qualitätsverständnis basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und selbst entwickelten, anerkannten Prüfmethode. Nur Produkte, die die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.