



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,
November 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 zwei Gold- und einer Silber-Medaille für die Qualität ihrer Produkte ausgezeichnet. Im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Fisch & Seafood testeten Lebensmittelexperten rund 610 Produkte von 72 Herstellern. Die Preisträger und ihre Erzeugnisse sind abrufbar unter www.dlg-verbraucher.info/fisch

Naturfilets und Fertiggerichte auf Fischbasis wurden ebenso getestet wie Fischsuppen, Feinkostsalate oder Fischdauerkonserven. 70 DLG-Experten untersuchten die Fischspezialitäten nach definierten wissenschaftlichen Prüfkriterien. Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz standen dabei im Mittelpunkt. Die Untersuchungen fanden am rohen und nach Herstellerangaben zubereiteten (Tiefkühl-) Produkt statt. Die Ergebnisse der sensorischen Produktanalyse wurden ergänzt um eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung. Chemische, physikalische und mikrobiologische Laboranalysen dienten (bei Bedarf) der Absicherung der Testergebnisse.

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