



Geschäftsführer:
Dr. Frank Amonoit
Postfach 90 04 40
60444 Frankfurt/ Main
Tel: 069/ 7917 529
Fax: 069/ 7917 564
amoneit@dgfett.de
www.dgfett.de

Frankfurt a. M., 23. Juni 2010

Pressemitteilung

DGF-Rapsölmedaille 2010/2011 in Kooperation mit "Der Feinschmecker"

Die DGF-Rapsöl-Medaille wird 2010/2011 zum fünften Mal von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) für sensorisch einwandfreie native Rapsspeiseöle vergeben und ist damit das älteste Qualitätssiegel dieser Art. Im letzten Jahr wurden 41 Öle zur Prüfung angemeldet, von denen 20 ausgezeichnet wurden.

In diesem Jahr kooperiert die DGF erstmalig mit dem internationalen Gourmet-Journal "Der Feinschmecker" als Pressepartner. Damit entwickelt sich die DGF-Rapsölmedaille gezielt in Richtung qualitätsbewußte Ernährung und gehobene Küche weiter.

Bei der Qualitätsbewertung nativer Rapsspeiseöle sind die sensorischen Eigenschaften ausschlaggebend, da diese vom Verbraucher unmittelbar wahrgenommen werden können. Hochwertige Öle zeichnen sich durch ein frisches, grünsaatiges Aroma mit einem leicht nussigen Nachgeschmack aus.

Die Öle werden von einer geschulten Prüfergruppe verkostet, bewertet und bei Erfüllung der Qualitätskriterien mit der DGF-Rapsöl-Medaille ausgezeichnet. Die Auszeichnung der Sieger erfolgt im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung. Teilnehmer, deren Öle eine Auszeichnung erreichen, dürfen mit der Auszeichnung für ihr Produkt ein Jahr werben.

Die DGF-Rapsölmedaille hat in den letzten Jahren dazu beigetragen, das Vertrauen der Verbraucher in das Produkt nachhaltig zu stärken und die Transparenz auf dem Markt zu fördern.

Teilnehmen kann jeder Hersteller und Vermarkter von nativen, kaltgepressten Rapsspeiseölen. Die Produkte müssen regelmäßig im Handel vertreten sein. Die Kosten betragen 250 Euro zzgl. MWSt pro Öl.

Weitere Informationen und Anmeldung (bis 1. Oktober 2010):

www.dgfett.de/rapsoelmedaille

Hinweis: Druckvorlagen für die DGF-Rapsölmedaille fordern Sie bitte unter amoneit@dgfett.de an