



Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt,
Tel: 069/24788-213, Fax: -112; E-mail: g.oppenhaeuser@dlg.org; Internet: www.dlg.org

Frankfurt am Main,

August 2009

Hoher Genussfaktor Jordan Olivenöl überzeugt im DLG-Test für Speiseöle

DLG-Experten testeten 76 Speiseöle - Preisträger überzeugt durch die hohe Qualität seiner Produkte

(DLG). Das DLG-Testzentrum Lebensmittel hat jetzt das Unternehmen **Jordan Olivenöl aus Solingen mit zwei Gold-Medaillen** für die hervorragende Qualität seiner Speiseöle ausgezeichnet. In der Internationalen Qualitätsprüfung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) testeten die Öl-Experten in diesem Jahr 76 Produkte.

Um eine der renommierten DLG-Prämierungen zu erhalten, mussten die Produkte neben Laboranalysen auch die umfangreichen Sensorik-Tests bestehen. In der sensorischen Prüfung wurde die Qualität der Produkte auf Basis der sensorischen Kriterien wie z.B. Aussehen, Fruchtigkeit und Ausgewogenheit bewertet. „Die prämierten Produkte des Unternehmens setzen die Forderung der DLG-Experten an Qualitätsprodukte von hohem Genusswert auf besonders überzeugende Weise um“, unterstreicht Petra Zeiler, DLG-Projektleiterin, die hohe Aussagekraft der Testergebnisse.

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. Die im Test mit „DLG-prämiert“ ausgezeichneten Speiseöle sind im Internet unter www.DLG.org/speiseoeltest veröffentlicht.