



## PRESSEINFORMATION

### **Argand'Or Arganöl von den führenden europäischen Köchen und Sommeliers ausgezeichnet.**

*Brüssel/Friedrichsdorf, 11. Juni 2007* – Das „**International Taste & Quality Institute (iTQi)**“ zeichnete in einer feierlichen Zeremonie im Cercle Gaulois in Brüssel das handgepresste Argand'Or Arganöl mit dem „**Superior Taste Award 2007**“ aus.

Unter Anwesenheit des belgischen Wirtschaftsministers Herrn Benoit Cerexhe, Diplomaten, Prominenten, sowie der internationalen Presse nahm Argand'Or die Prämierung entgegen.

Das Internationale Taste & Quality Institut (iTQi) ist der Zusammenschluss von hoch dekorierten Chefköchen und Sommeliers verschiedener europäischer Nationalitäten. Zur Organisation zählen die 10 renommiertesten kulinarischen Organisationen wie Maitres Cuisiniers of France and Belgium, Academy of Culinary Arts, Federazione die Cuochi Italiana, Academia Espanola de Gastronomía, Verband der Köche Deutschlands und Euro-Toques.

In diesem Jahr hatte die unabhängige Jury die schwierige Aufgabe, unter 601 eingereichten Produkten aus 54 Ländern die Besten zu küren.

Nach der Prämierung zum „Produkt des Jahres: Empfehlung Bio-Lebensmittel“, „Organic Top 17 – One of the best, innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world“ bestätigt diese internationale Auszeichnung erneut die einzigartige Qualität und den unvergleichlichen Geschmack von handgepresstem Argand'Or Arganöl, wie es nur von den Frauenkooperativen der UCFA (Union des Coopératives des Femmes de l'Arganeraie) hergestellt wird.

### **Auszeichnungen und Prämierungen:**

- *SUPERIOR TASTE AWARD 2007*
- *Produkt des Jahres 2005: Empfehlung Bio-Lebensmittel*
- *BEST EXCELLENCE Rhein Main*
- *ORGANIC TOP 17 – the best, most innovative, inspiring and sustainable products and companies around the world*
- *Hessischen Gründerpreis 2006*
- *Hessen-Champions 2006 – Weltmarktführer (Nominierung)*

### **Argand'Or ist Fördermitglied von**

- *Slow Food Deutschland*
- *IG FÜR – Interessengemeinschaft für gesunde Lebensmittel e.V.*
- *Mitglied BDIH-Kontrollierte Naturkosmetik*

### **Weitere Informationen oder Bildmaterial:**

Rudolf Bresink, Argand'Or GmbH, Max-Planck-Straße 9, D61381Friedrichsdorf,  
FON: +49(0)6172 49997 10, FAX: +49(0)6172 49997 29, [bresink@argandor.de](mailto:bresink@argandor.de),  
[www.argandor.de](http://www.argandor.de)

Informationen zum „Internationalen Taste & Quality Institut“: [www.itqi.org](http://www.itqi.org)