



Bio-Mühle Nr.1

## PRESSEMITTEILUNG

### BioFach: Urkorn-Kompetenz und ausgezeichnete Bio-Ruchmehle

**Landshut, 20.12.2017 – Vom 14. bis 17. Februar 2018 steht die Meyermühle Besuchern der BioFach für Gespräche rund um Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und höchster Verarbeitungssicherheit zur Verfügung. Am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner in Halle 6, Stand 6-311 stellt das Messteam der Bio-Mühle die Urkorn-Kompetenz und das Spezialmehlsortiment in den Fokus.**

Bei Mehl als maßgeblichem Rohstoff von Backwaren ist vor allem im Bio-Bereich eine möglichst hohe und in erster Linie konstante Qualität wichtig, damit Rezepturen verlässlich darauf eingestellt werden können. Für die Bio-Mehle der Meyermühle werden ausschließlich ausgesuchte Bio-Getreidepartien vermahlen. Mit modernster Mühlentechnik, umfangreichen Rohstoffanalysen und kontinuierlichen Qualitätskontrollen werden alle Getreidemahlerzeugnisse immer im Hinblick auf Verarbeitungssicherheit und erstklassige Backergebnisse entwickelt. Um eine noch konstantere Qualität zu erreichen, wird die Meyermühle in diesem Jahr ein Annahme-Separationssilo mit 48 weiteren Zellen in Betrieb nehmen.

Auf der BioFach präsentiert die Meyermühle neben den klassischen Bio-Mehlen Bio-Urkorngetreide und -mehle, darunter Emmer, Einkorn und Kamut®, aber auch Lichtkorn- und Waldstaudenroggen sowie die Ruchmehle aus Weizen oder Dinkel. Mit diesem umfassenden Angebot in Bio-Qualität, Naturland, Bioland und Biokreis zertifiziert, bedient die Meyermühle den Trend nach besonderen traditionellen und ursprünglichen Lebensmitteln. Da die Urgetreidemehle höhere Eiweißgehalte aufweisen als beispielsweise Weizen- und Roggenmehl, bringen sie im Vergleich zu den herkömmlichen Getreidesorten veränderte Anforderungen an die Teigherstellung mit sich. Mit mittlerweile 35 Jahren Erfahrung in der Bio-Branche unterstützt die Meyermühle Kunden daher auch mit Seminaren, Fachberatungen sowie Marketingkonzepten und steht bei backtechnischen Fragen kompetent zur Seite.

Die Bio-Ruchmehle der Meyermühle wurden im Rahmen der aktuellen Bio-Brot-Prüfung der DLG mit Gold und Silber ausgezeichnet. Fachbesucher können sich auf der Messe persönlich von der Qualität und dem Geschmack der Produkte überzeugen.



Bio-Mühle Nr.1

## Bildmaterial



### Bildunterschrift:

Die Bio-Urkornmehle der Meyermühle werden immer im Hinblick auf erstklassige Verarbeitungseigenschaften und Backergebnisse entwickelt.

**Dateiname:** „Meyermühle\_Biofach\_Urkorn“ (JPG, 1.628 KB)



### Bildunterschrift:

Das Messteam steht Fachbesuchern der BioFach für Gespräche rund um Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und höchster Verarbeitungssicherheit zur Verfügung.

**Dateiname:** „Meyermühle\_Biofach“ (JPG, 1.015 KB)

## Über die Meyermühle

Dank der langjährigen und engen Kooperation mit den regionalen Vermarktungsorganisationen des Naturland- und Bioland-Verbandes und der engen Zusammenarbeit mit Biokreis-Landwirten kann die Meyermühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Qualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Im Oktober 2012 blickte die Meyermühle auf 30 Jahre Erfahrung in der Verarbeitung hochwertiger Bio-Mehle zurück und hat durch das konsequente Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche in Bayern entscheidend mitgeprägt.

---

Ein Bildarchiv finden Sie unter [www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio).

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Claudia Fröhlich, Sendlinger Straße 35, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [fruehlich@kommunikationpur.com](mailto:fruehlich@kommunikationpur.com)