



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

südback:

**Meyermühle setzt auf Bio-Spitzenqualität und dunkle Spezialmehle
Konstante Qualität und Verarbeitungssicherheit haben Priorität**

Landshut, 21. Juli 2016 – Die Meyermühle präsentiert auf der diesjährigen südback ihr Bio-Ruchmehl-Sortiment. Die dunklen Spezialmehle aus Weizen oder Dinkel bieten aufgrund ihres aromatisch rustikalen Charakters Handwerksbäckern ein Alleinstellungsmerkmal. Fachbesucher der Messe sind eingeladen, die Ruchmehl-Backwaren am Messestand Nr. 7D12 in Halle 7 zu verkosten. Als verlässlicher und kompetenter Partner bietet die Bio-Mühle aus Landshut seit mehr als 30 Jahren verarbeitungssichere Bio-Mahlerzeugnisse in konstanter Spitzenqualität.

Die Landshuter Meyermühle präsentiert auf der südback ihr Bio-Ruchmehl-Sortiment. Mit den dunklen Spezialmehlen aus Weizen oder Dinkel für langzeitgeführte Teige können sich Bäckereien bei ihren Kunden mit individuellen, rustikalen Gebäcken mit krosser Kruste und lockerer Krume als Spezialitätenbäcker positionieren. Die Bio-Ruchmehle enthalten neben Teilen des Mehlkörpers einen Teil der Kornschale und weisen damit im Vergleich zu helleren Mehlen einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auf. Aufgrund ihrer Stabilität sind sie bestens für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Die Bio-Ruchmehle der Meyermühle garantieren, kombiniert mit einer geeigneten Führung, unverwechselbare, aromatische Brote und Kleinbackwaren. Fachbesucher können am Messestand neue Rezepturen als Spezialbrote und -gebäcke aus Weizen und Dinkel verkosten.

Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, erklärt: „Wir setzen auf Natürlichkeit und absolute Transparenz. Wie bei allen Bio-Mehlen der Meyermühle wird auch bei diesen Spezialmehlen strengstens auf technische Enzyme oder andere deklarationsfreie Zusatzstoffe verzichtet. Grundlage für unsere Mehqualität ist die Getreideauswahl.“ Seit mehr als 30 Jahren bietet die Meyermühle Bäckern verarbeitungssichere Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität an. „Die Ansprüche an den Rohstoff Mehl werden immer höher. Kleberstarke Mehle für die Langzeitführung sind sehr gefragt und vor allem bei Bio-Bäckern im Trend. Der Verzicht auf den Einsatz von Backmitteln und technischen Enzymen wird mit unseren Bio-Mehlen um ein Vielfaches erleichtert“, erläutert Hiestand weiter.



Bio-Mühle Nr.1

Daher steht die Erfüllung stetig wachsender Qualitätsansprüche im Fokus der täglichen Arbeit der Bio-Mühle. Die Versorgungssicherheit bei der Belieferung der Kunden und die Verarbeitungssicherheit der Produkte sind dabei besondere Anliegen. Für die Bio-Mühle aus Landshut ist die Messeteilnahme ein wesentlicher Faktor in puncto Kundenkontakt und Dienstleistung. Wünsche und Anregungen aus den Gesprächen fließen in die Produktentwicklung ein, um so gemeinsam mit den Partnern aus der backenden Branche die Qualität der Bio-Mahlerzeugnisse kontinuierlich zu optimieren.

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.

Bildmaterial



Bildunterschrift:

Bio-Ruchmehle der Meyermühle für Backwaren mit Charakter.

Dateiname:

2016_Meyermuehle_Dinkel-Ruchmehl-Brot (JPG, 3,6 MB)

Ein Bildarchiv finden Sie unter 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: froehlich@kommunikationpur.com