



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Halle 7 Stand 7D12

Bio-Mehle: Konstante Spitzenqualität und Verarbeitungssicherheit

Meyermühle stellt auf der südback umfassendes Sortiment hochwertiger Bio-Mehle vor

Landshut, 07.08.2017 – Am Gemeinschaftstand Naturland & Partner in Halle 7 Stand 7D12 präsentiert die Meyermühle den Fachbesuchern der südback vom 23. bis 26. September 2017 Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität. Im Fokus des Messeauftritts steht das Spezialmehl-Sortiment. Mit den bewährten Bio-Ruchmehlen aus Weizen oder Dinkel bedient die Bio-Mühle aus Landshut den Trend nach besonderen traditionellen und ursprünglichen Lebensmitteln.

„Mit unseren Bio-Ruchmehlen bieten wir interessierten Bäckereien Spezialmehle und Rezepturen, um ihren Betrieb mit außergewöhnlichen Backwaren in Bio-Qualität hervorzuheben. Unsere Spezialmehle sind präzise biozertifizierte Mehlmischungen, keine Backmischungen, die mit dem Fokus auf erstklassige Backergebnisse entwickelt werden“, erläutert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Denn bei Mehl als maßgeblichem Rohstoff der Backwaren ist vor allem im Bio-Bereich eine möglichst hohe und in erster Linie konstante Qualität wichtig, damit Bäcker ihre Rezepturen verlässlich darauf einstellen können.

Die in der Bioland-Brotprüfung prämierten Bio-Ruchmehlbrote der Meyermühle erfüllen den Wunsch der Verbraucher nach traditionellem, authentischem und natürlichem Genuss. Die 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 ausgesuchter Getreidepartien sind sie bestens für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Fachbesucher der südback können die Ruchmehlgebäcke der Meyermühle am Messestand verkosten.

Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität der Bio-Mehle der Meyermühle ist die Getreideauswahl und die richtige Mischung der passenden Getreidepartien, die bei der Bio-Mühle in Landshut in einer Vielzahl von Silozellen spezifisch nach Qualitäten eingelagert sind. Mit backtechnischen Analysen, aufwendigen teigrheologischen Untersuchungen und kontinuierlichen Backversuchen werden die Eigenschaften der Getreidepartien geprüft und so die Qualität und Verarbeitungssicherheit der Bio-Mehle gesteuert. Seit mehr als 30 Jahren verarbeitet die Meyermühle ausgesuchtes Bio-Getreide zu Getreidemahlerzeugnissen mit höchster Verarbeitungs- und Bio-Sicherheit. Die Bio-Mühle verankert dabei in ihrer Philosophie



Bio-Mühle Nr.1

nicht nur hochwertige Produkte, sondern arbeitet seit vielen Jahren an einem ganzheitlichen Umwelt- und Nachhaltigkeitskonzept. Dazu zählen für das Unternehmen unter anderem die zertifizierte „CO2-neutrale Produktion“, faire Partnerschaften, Verlässlichkeit und eine umfassende ökologische Transparenz. Die Meyermühle fokussiert Lösungen, um die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten aus der Region zu decken und langfristig die Versorgung mit Bio-Getreide zu sichern. „Bio bedeutet für uns mehr als nur eine Anbaumethode, es ist der Grundpfeiler unseres strategischen Unternehmenskonzeptes und wird in allen Bereichen sowie in der Zusammenarbeit mit Kunden und Zulieferern täglich gelebt“, so Hiestand abschließend.

Der Messeauftritt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Bildmaterial



Bildunterschrift:

Die Meyermühle präsentiert Spezialmehle und Rezepturen auf der südback 2017.

Dateiname: „Meyermühle_südback_2017“, (JPG, 1.330 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. 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