



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## PRESSEMITTEILUNG

### Neu im Sortiment: Bio-Lichtkornroggenmehl in Spitzenqualität

**Meyermühle bietet verbandszertifiziertes Bio-Mehl für helle Roggen-Backwaren mit mildem Geschmack**

**Landshut, 26.10.2022 – Die Meyermühle, eine der führenden Bio-Mühlen in Deutschland, erweitert ihr Sortiment um ein neues verbandszertifiziertes Bio-Mehl. Lichtkornroggen® eignet sich zur Herstellung von hellen Roggen-Backwaren. Brote und Brötchen aus dieser besonderen Getreideart bestechen durch ihre helle Farbe und dem milden, aber sehr aromatischen Geschmack. Das Bio-Mehl aus Lichtkornroggen® stammt zu 100 Prozent aus Bayern und ist in 25-kg-Säcken erhältlich – in gewohnt konstanter Spitzenqualität der Meyermühle.**

Die Meyermühle aus Landshut bietet ab sofort ein neues verbandszertifiziertes Bio-Mehl aus Lichtkornroggen®. Roggensorten mit hellen Körnern waren in Mitteleuropa früher häufig anzutreffen. Mit Beginn der Roggenzüchtung wurden die grau-grünen Kornfarben bevorzugt und verdrängten die hellkörnigen Sorten. Mit dem Lichtkornroggen® wurde nun eine Roggensorte mit hellem Korn exklusiv für den ökologischen Landbau verfügbar gemacht. Das Bio-Lichtkornroggenmehl der Meyermühle ist zu 100 % bayerischer Herkunft.

Backwaren aus Lichtkornroggen® sind, anders als die herkömmlichen Brote und Brötchen aus Roggen, heller und milder im Geschmack. Dank der Farbe, der offeneren Porung sowie der lockeren Krume ähneln die Backwaren aus Lichtkornroggen® einem Weizenmischgebäck, sind aber trotzdem aus 100 Prozent Roggen und bringen die Nährwerte und Vorzüge des Roggens mit. Brote und Brötchen aus dem neuen Bio-Lichtkornroggenmehl können ansprechend präsentiert werden, bieten Abwechslung im Sortiment und bedienen den Trend nach ursprünglichen Getreidesorten.

Backtechnisch gibt es keinen großen Unterschied zum herkömmlichen Roggen. Es bietet jedoch eine höhere Backstabilität, sodass es sich problemlos 1:1 wie die anderen Bio-Roggenmehle der Meyermühle einsetzen lässt – für Roggenbrote, Mischbrote und Kleingebäck, z. B. Maurerloibe. Bei Broten empfiehlt sich eine mehrstufige Sauerteigführung. Sauerteige aus Lichtkornroggen® bilden weniger Säure und haben einen milderen Geschmack. Sie sind sehr aromatisch. Ihr Aromaprofil ist ausgewogen und schafft ein Backergebnis mit einer angenehmen blumig-fruchtigen Säure.



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Weiterführende Informationen unter: [www.biomehl.bio](http://www.biomehl.bio)

### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Bio-Lichtkornroggenmehl für helle Roggen-Backwaren mit mildem Geschmack  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Lichtkornroggen (1).jpg  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle



**Bildunterschrift:** Aromatisches Brot aus Lichtkornroggen®  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Lichtkornroggen (2).jpg  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle



**Bildunterschrift:** Meyermühle bietet verbandszertifiziertes Bio-Mehl für helle Roggen-Backwaren mit mildem Geschmack  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Lichtkornroggen (3).jpg  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle



**Bildunterschrift:** Neu im Sortiment der Meyermühle: Bio-Lichtkornroggenmehl in Spitzenqualität  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Lichtkornroggen (4).jpg  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

### **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 höchste Bio-Sicherheit gewährleisten. Mithilfe modernster Mühlentechnik und strengsten Qualitätskontrollen kann die hundertprozentige Bio-Mühle ihre Kunden aus der backenden Branche mit erstklassigen und verarbeitungssicheren Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität versorgen. Der Gedanke einer ganzheitlichen Umweltverträglichkeit wird von der Meyermühle in allen Bereichen konsequent weitergeführt. Mittlerweile blickt die Meyermühle auf über 40 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

---

#### **Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Kerstin Weber, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 42, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [weber@kommunikationpur.com](mailto:weber@kommunikationpur.com)