



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

STATEMENT

südback 2019: Bio wächst weiter

Landshut, 24.09.2019

„Obwohl die südback eine konventionelle Ausrichtung hat, wächst auch hier das Interesse an Bio-Rohstoffen stetig. So stieg die Anzahl der Aussteller im Bio-Bereich in diesem Jahr erneut an. Damit spiegelt die Messe einen Trend wider, den wir im Bäckerbereich schon lange wahrnehmen. Das Mehl spielt bei der Qualität von Bio-Brotten und -Brötchen eine entscheidende Rolle. Mit unseren Bio-Mehlen können Bäcker sicher sein, dass sie eine konstante Spitzenqualität mit höchster Verarbeitungssicherheit erhalten. Besonders die positive Entwicklung unserer Bio-Ruchmehle für rustikale Backwaren sowie unser neues Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke freut uns sehr. Mit diesen Mehlen setzen Bäckereien Highlights in ihrem Sortiment und bieten ihren Kunden mehr Abwechslung im Backwaren-Regal“, resümiert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Vom 21. bis 24. September 2019 präsentierte die Meyermühle Besuchern der südback Bio-Mehle, die Verarbeitungssicherheit, Bio-Sicherheit und konstante Qualität bieten. Im Fokus des Messeauftritts der Bio-Mühle am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner stand das neue Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke. Es eignet sich für die Direktführung oder für langzeitgeführte Teige sowie zur Herstellung rustikaler Baguettes mit lockerer, geporteter Krume und krosser Kruste. Fachbesucher der südback konnten sich bei der Verkostung der Backwaren aus dem Bio-Spezialmehl am Messestand persönlich überzeugen. Mit mittlerweile über 35 Jahren Erfahrung in der Bio-Branche unterstützt die Meyermühle Kunden auch mit Seminaren, Fachberatungen sowie Marketingkonzepten und steht bei backtechnischen Fragen kompetent zur Seite.

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



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Bildmaterial

Bildunterschrift: Vom 21. bis 24. September 2019 präsentierte die Meyermühle Besuchern der Südback Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und mit höchster Verarbeitungssicherheit.

© **Fotocredits:** Meyermühle



Dateiname: „Meyermuehle-suedback-2019_1“ (JPG, 1.188 KB)



Dateiname: „Meyermuehle-suedback-2019_2“ (JPG, 1.436 KB)



Dateiname: „Meyermuehle_Spezialmehl_Baguette“ (JPG, 5.009 KB)



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 35 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

Ein Bildarchiv finden Sie unter www.biomehl.bio.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Simone John, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: john@kommunikationpur.com