



PRESSEMITTEILUNG

Bio-Premium-Mehle in konstanter Spitzenqualität auf der Biofach Meyermühle präsentiert französisch mediterranes Flair mit neuem Bio-Spezialmehl

Landshut, 15.01.2020 – Die Meyermühle präsentiert vom 12. bis 15. Februar 2020 Besuchern der Biofach Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und mit höchster Verarbeitungssicherheit. Im Fokus steht das neue Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke. Bäckereien gelingt es damit neue Akzente im Backwaren-Sortiment zu setzen. Aus dem Bio-Mehl hergestellt Brote können am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner (Halle 7 Stand 7A-621) verkostet werden.

„Die Biofach prägt die Trends der gesamten Bio-Branche. Jedes Jahr stellt die Messe erneut eines unserer Highlights dar, wo wir unsere verbandszertifizierten Bio-Premium-Mehle und Neuheiten vorstellen. 2020 steht unser Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke im Mittelpunkt, das wir auf der Biofach präsentieren werden“, erläutert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Mit dem neuen Bio-Spezialmehl der hundertprozentigen Bio-Mühle erweitern Bäckereien ihr Sortiment und sorgen für aufmerksamkeitsstarke Backwaren im Regal. Es eignet sich beispielsweise ideal für rustikale Baguettes. Damit hergestellte Backwaren zeichnen sich durch eine krosse Kruste und locker geportete Krume aus. Die warme, hellgelbe Krumenfarbe ist ein garantierter Blickfang im Regal. Dank hoher Kleberstabilität dient es sowohl für Langzeitführungen als auch für direkte Führungen. Hierdurch profitieren Bäcker durch mehr Flexibilität beim Herstellungsprozess.

Besucher der Biofach können am Stand der Meyermühle Brote aus dem Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke sowie aus Bio-Ruchmehl verkosten. „Wir freuen uns über einen regen Austausch mit Kunden, Interessenten, umstellungsinteressierten Betrieben und Landwirten, mit denen wir gerne über Bio-Sicherheit und Nachhaltigkeitskonzepte sprechen“, sagt Michael Hiestand.

Damit Bäcker Rezepturen verlässlich umsetzen können, ist besonders bei Bio-Mehlen die konstante Mehqualität als maßgeblicher Rohstoff entscheidend. Optimale Getreideauswahl, modernste Mühlentechnik, umfangreiche Rohstoffanalysen und kontinuierliche Qualitätskontrollen sorgen für Verarbeitungssicherheit und erstklassige Backergebnisse. Die mittlerweile 35-jährige Erfahrung der Bio-Mühle aus Landshut kommt der backenden Bio-Branche zu Gute: Kunden haben die Möglichkeit an Seminaren und Fachberatungen

teilzunehmen. Bei backtechnischen Fragen steht die Meyermühle Kunden kompetent zur Seite. Zudem werden Bäckereien bei der Umstellung auf Bio-Backwaren durch die Meyermühle beraten.

Bildmaterial



Dateiname: „Meyermuehle-Biofach-2020-02“ (JPG, 1.436 KB)

Bildunterschrift: Das Team der Meyermühle präsentiert den Besuchern der Biofach Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und mit höchster Verarbeitungssicherheit. © Fotocredits: Meyermühle



Dateiname: „Meyermuehle-Biofach-2020-02“ (JPG, 1.436 KB)

Bildunterschrift: Die Meyermühle präsentiert den Besuchern der Biofach Backwaren aus Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität und mit höchster Verarbeitungssicherheit. © Fotocredits: Meyermühle



Dateiname: „Meyermuehle_Spezialmehl_Sortiment“ (JPG, 6.193 KB)

Bildunterschrift: Die Meyermühle präsentiert Bio-Spezialmehl für französisches und mediterranes Gebäck und Rezepturen auf der südback 2019. © Foto: Meyermühle



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