



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

Ideenwerkstatt Backstube: Meyermühle lädt zum Backseminar

Bio-Mühle gestaltet Praxisworkshop für besondere Bio-Ruchmehl-Backwaren

Landshut, 01.09.2016 – Am 16. November 2016 veranstaltet die Meyermühle ein Backseminar für handwerklich orientierte Bäcker. Im Mittelpunkt stehen individuelle, rustikale Backwaren aus Bio-Ruchmehl. Seminarleiter Georg Lesina Debiasi stellt den Teilnehmern das Arbeiten mit den dunklen Spezialmehlen aus Dinkel und Weizen vor. Ziel ist es, den Bäckern charakteristische Teigbereitungsarten und neue Ideen an die Hand zu geben, die den eigenen Betrieb durch besondere, qualitätsbewusste Produkte hervorheben.

Die Meyermühle lädt am 16. November 2016 zum Backseminar für Bio-Ruchmehl-Backwaren in die Berufsschule Landshut ein. Ziel des Seminars ist es, den teilnehmenden Bäckern die Möglichkeit zu bieten, sich durch besondere Backwaren von der Masse abzuheben und Kunden mit qualitätsbewussten Produkten zu begeistern. Seminarleiter Georg Lesina Debiasi, selbst gelernter Bäcker, Lebensmitteltechniker und Gründer des Unternehmens backkultur, zeigt handwerkliche Verfahren und praktische Handkniffe für die Langzeitführung weicher Teige aus Dinkel- und Weizen-Ruchmehl in Bio-Qualität. „Wir wollen unseren Kunden Tipps zur Herstellung und neue Ideen für unverwechselbare Backwaren aus Bio-Ruchmehl an die Hand geben. Seit über 30 Jahren ist die Meyermühle ein verlässlicher Partner in Sachen Bio-Mahlerzeugnissen. Mit dem Seminarangebot würdigen wir die aktive Zusammenarbeit mit unseren Kunden“, erklärt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle, die Zielsetzung.

Bio-Ruchmehle, die dunklen Spezialmehlen aus Weizen oder Dinkel für langzeitgeführte Teige, 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. Kombiniert mit einer geeigneten Führung, garantieren die Bio-Ruchmehle der Meyermühle aromatische Brote und Kleinbackwaren.

Die Teilnehmerzahl des Seminars ist begrenzt. Interessenten erhalten unter www.biomehl.bio oder telefonisch unter 0871 607-0 weitere Informationen zur Anmeldung.



Bio-Mühle Nr.1

Bildmaterial



„Meyermühle_Backseminar Bio-Ruchmehl_2016“
(JPG, 938 KB)

Bildunterschrift: Im Backseminar der Meyermühle vermittelt Debiasi Ideen für unverwechselbare, aromatische Backwaren aus Bio-Ruchmehl

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: froehlich@kommunikationpur.com