



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

südback: Positive Resonanz für Bio-Pionier

Meyermühle legte Messefokus auf Bio-Spezialmehle und langjährige Bio-Kompetenz

Landshut, 28.09.2017 – Die Meyermühle präsentierte den Fachbesuchern der südback vom 23. bis 26. September 2017 Bio-Mehle in konstanter Qualität und höchster Verarbeitungssicherheit. Am Gemeinschaftstand Naturland & Partner in Halle 7 Stand 7D12 stellte die Bio-Mühle aus Landshut die langjährige Bio-Kompetenz heraus und informierte die Fachbesucher über das Spezialmehl-Sortiment und den umfassenden Beratungsservice für Bäckereien.

Bei Mehl als maßgeblichem Rohstoff von 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. Für die Bio-Mehle der Meyermühle werden ausschließlich ausgesuchte Bio-Getreidepartien vermahlen. Mit modernster Mühlentechnik, umfangreichen Rohstoffanalysen und kontinuierlichen Qualitätskontrollen werden alle Getreidemahlerzeugnisse immer im Hinblick auf Verarbeitungssicherheit und erstklassige Backergebnisse entwickelt. Neben Bio-Mehlen aus Weizen, Roggen und Dinkel bedient die Bio-Mühle aus Landshut mit Bio-Ruchmehlen den Trend nach besonderen traditionellen und ursprünglichen Lebensmitteln.



„Die südback ist für uns eine wichtige Plattform. Unser Messteam informierte die Fachbesucher über unser umfassendes Sortiment hochwertiger Bio-Mehle. Mit unseren Produkten bieten wir Bäckereien die Möglichkeit, sich bei Kunden mit besonderen Rohstoffen zu positionieren und mit aufmerksamkeitsstarken, qualitätsbewussten Backwaren vom Wettbewerb abzuheben. Sehr gute Resonanz erreichten unsere Bio-Ruchmehle aus Dinkel und Weizen. Auch unser Seminarangebot zum Thema Urkorn fand großen Zuspruch beim Fachpublikum. Mit über 30 Jahren Bio-Erfahrung unterstützen wir unsere Kunden mit Fachberatungen, Marketingkonzepten und stehen bei backtechnischen Fragen zur Seite“, resümiert Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Am Montag, den 09. Oktober 2017, findet das gemeinsame Urkorn-Backseminar der Meyermühle und der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham statt. Neben



Bio-Mühle Nr.1

verschiedenen Teigbereitungsarten werden innovative Rezeptideen für Brote und Kleingebäcke aus Urgetreide wie Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen und anderen unterschätzten Getreidearten auf Basis langzeitgeführter Teige vorgestellt und ausprobiert. Der theoretische Teil des Seminars informiert über Anbau und Verarbeitungseigenschaften von Urgetreide sowie über mögliche Marketingstrategien. Die maximale Teilnehmerzahl des Seminars ist erreicht. Aufgrund der großen Nachfrage ist bereits ein Anschlusstermin für das kommende Frühjahr geplant.

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

Bildmaterial



Bildunterschrift:

Bio-Mehle der Meyermühle werden immer im Hinblick auf erstklassige Verarbeitungseigenschaften und Backergebnisse entwickelt.

Dateiname: „Meyermühle_südback_2017“ (JPG, 1.154 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: froehlich@kommunikationpur.com