PRESSEMITTEILUNG

Bio-Backwaren der Meyermühle mit Gold prämiert

**DLG zeichnet drei Produkte der Bio-Mühle dank höchster Qualität aus**

**Landshut, 06.04.2020 – Gleich dreifach wurde die Meyermühle von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prämiert. In der Kategorie Brot und Kleingebäck überzeugten die Backwaren, die aus den Spezialmehlen der Landshuter Mühle hergestellt wurden. Das Bio-Baguette und das Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot wurden mit Goldmedaillen ausgezeichnet, das Bio-Weizen-Ruchmehlbrot erhielt den silbernen Preis der DLG. Die hohe Produktqualität hat die Experten des führenden Testzentrums in der Qualitätsbewertung von Lebensmittel beeindruckt.**

„Wir freuen uns sehr über die Prämierung der Backwaren, die mit unseren Bio-Spezialmehlen hergestellt wurden. Diese Auszeichnung zeigt uns erneut, wie entscheidend unsere Bemühungen für hohe Mehlqualität sind und, dass diese entsprechend gewürdigt werden – auch von unabhängigen Experten“, sagt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Mit modernster Mühlentechnik sowie umfangreichen Rohstoffanalysen und Qualitätskontrollen sorgt die hundertprozentige Bio-Mühle für höchste Bio-Sicherheit und eine konstante, verarbeitungssichere Mehlqualität. Jede eingehende Bio-Getreidelieferung wird nach strengen Qualitätskriterien geprüft. Zusätzlich zu den Anforderungen der Bio-Anbauverbände und den gesetzlichen Kontrollen wird das Getreide zur Sicherung der Bio-Konformität auf über 570 Substanzen von einem unabhängigen Labor untersucht. Erst wenn alle Anforderungskriterien erfüllt sind, wird das Getreide für die Vermahlung freigegeben.

Das mit Gold prämierte Bio-Baguette wurde aus dem Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke hergestellt. Das rustikale Baguette zeichnet sich durch eine krosse Kruste und locker geporte, hellgelbe Krume aus. Dank hoher Kleberstabilität dient das Bio-Spezialmehl sowohl für Langzeitführungen als auch für direkte Führungen.

Erneut ausgezeichnet wurden die Bio-Ruchmehlbrote. Die Bio-Ruchmehle aus Dinkel oder Weizen garantieren unverwechselbare, aromatische Brote und Kleinbackwaren. Sie enthalten neben Teilen des Mehlkörpers einen Teil der Kornschale. Dadurch weisen sie im Vergleich zu helleren Mehlen einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen auf. Aufgrund ihrer Stabilität sind sie bestens für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet.

**DLG ist führendes Testzentrum in der Qualitätsbewertung von Lebensmittel**

Die DLG untersucht jährlich im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung von Bio-Produkten über 1.000 ökologisch erzeugte Lebensmittel. Die Produkte müssen die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung erfüllen sowie sensorische Qualitätsprüfungen bestehen. Hierbei sind die Kriterien Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack entscheidend. Laboranalysen, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen fließen ebenfalls mit in die Produktbewertung ein. „Mit der Prämierung dokumentiert das Unternehmen, dass es qualitativ hochwertige Bio-Lebensmittel herstellt. Alle Produkte wurden in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten untersucht“, betont Petra Krause, Projektleiterin im DLG-Testzentrum Lebensmittel.

**Bildmaterial**



**Dateiname:** „Meyermuehle\_Bio-Baguette\_Bio-Spezialmehl“ (JPG, 2.100 KB)

**Bildunterschrift:** Mit Gold prämiert: Bio-Baguette aus dem Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke der Meyermühle

© Foto: Meyermühle



**Dateiname:** „Meyermuehle\_Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot“ (JPG, 2.106 KB)

**Bildunterschrift:** Mit Gold prämiert: Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot aus dem Bio-Dinkel-Ruchmehl der Meyermühle**.**

© Foto: Meyermühle

**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**](http://www.biomehl.bio)**.**

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

kommunikation.pur GmbH, 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