



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

PRESSEMITTEILUNG

Halle 8 Stand 8C41

**Südback: Meyermühle mit Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität
Bio-Pionier feiert 40-jähriges Jubiläum und präsentiert spannende Impulsvorträge**

Landshut, 08.08.2022 – Vom 22. bis 25. Oktober 2022 finden Fachbesucher der südback die Meyermühle mit Bio-Mehlen in konstanter Spitzenqualität am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner in Halle 8 Stand 8C41. Als Messehighlight der Landshuter gelten die spannenden Impulsvorträge von Bäckermeister und Brot-Sommelier Christoph Heger, der sein Fachwissen zu verschiedenen Inhalten wie die Verarbeitung von Bio-Ruchmehlen, Vorteigführung und Backen mit Lichtkornroggen mit interessierten Besuchern teilt. Außerdem feiert die Mühle 40 Jahre Bio-Erfahrung und steht Besuchern der Messe für einen persönlichen Austausch rund um die Entwicklung der Bio-Branche zur Verfügung.

In diesem Jahr findet wieder eine der begehrtesten und wichtigsten Trendmessen des Bäckerei- und Konditorei-Handwerks statt, die südback – mit dabei ist die Meyermühle aus Landshut, die mit 40 Jahren Bio-Erfahrung Mahlerzeugnisse in konstanter Spitzenqualität liefert und ein umfassendes Produktsortiment mit einer großen Auswahl an verarbeitungssicheren Bio-Mehlen bietet. Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität der Bio-Mehle der Meyermühle ist die gewissenhafte Auswahl und die richtige Mischung der passenden Getreidepartien. Mit backtechnischen Analysen, aufwendigen teigrheologischen Untersuchungen und kontinuierlichen Backversuchen werden die Eigenschaften der Getreidepartien und die der fertigen Mahlerzeugnisse geprüft und so die konstante Qualität und Verarbeitungssicherheit der Bio-Mehle gesteuert. Bezogen wird das Getreide für die Vermahlung vorwiegend regional von heimischen Öko-Landwirten. Gerade in Zeiten wie diesen wird der regionale Aspekt von den Kunden der Mühle besonders geschätzt. „Dank der engen, langjährigen Zusammenarbeit mit zuverlässigen Lieferanten aus der Region, können wir auch in solch politisch herausfordernden Zeiten wie in diesem Jahr unsere Kunden wie gewohnt sicher versorgen“, so Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Impulsvorträge als Messehighlight

Neu am Stand sind auf der diesjährigen Messe die spannenden Impulsvorträge von Bäckermeister und Brot-Sommelier Christoph Heger, der bei der Meyermühle in Landshut die Versuchsbäckerei leitet und den fachlichen Input zur richtigen Verarbeitung der Bio-Mehle



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

liefert. Teil des Programms ist ein Vortrag zu den Bio-Ruchmehlen und deren optimaler Verarbeitung sowie ein Input zur Vorteigführung und deren Vorteile für Stabilität, Frischhaltung und Geschmack. Außerdem stellt Herr Heger in einem Impulsvortrag zum Thema Lichtkornroggen Backwaren aus dieser besonderen Getreideart vor, die vor allem durch ihre helle Farbe und einen milderen Geschmack bestechen. Detailliertes Programm findet sich in Kürze unter www.biomehl.bio

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.biomehl.bio

Bildmaterial



Bildunterschrift: Messebesucher der südback dürfen sich am Stand der Meyermühle über spannende Impulsvorträge von Bäckermeister Christoph Heger freuen
Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Christoph Heger.jpg (2.012 KB)
Quellenangabe Foto: Meyermühle.



Bildunterschrift: Seit 40 Jahren bietet die Meyermühle Mahlerzeugnisse mit höchster Bio- und Verarbeitungssicherheit
Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Mehlsack_Type1050.jpg (1.693 KB)
Quellenangabe 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 40 Jahre Bio-Erfahrung zurück und hat durch das stetige Engagement im Bio-Bereich in den vergangenen Jahrzehnten die Branche entscheidend mitgeprägt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Kerstin Weber, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 42, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: weber@kommunikationpur.com