



Bio-Mühle Nr.1

PRESSEMITTEILUNG

BioFach: Bio-Premium-Mehle in konstanter Spitzenqualität

Landshut, 13.12.2018 – Vom 13. bis 16. Februar 2019 präsentiert die Meyermühle Besuchern der BioFach Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität und mit höchster Verarbeitungssicherheit. Am Gemeinschaftsstand Naturland & Partner (Halle 6 Stand 6-311) stellt das Messteam der Bio-Mühle das Spezialmehlsortiment in den Fokus. Standbesucher können Backwaren aus Bio-Urgetreide sowie Bio-Ruchmehlen verkosten. Mediterranes Flair hält mit den neuen Mehlen am Messestand Einzug: Die Meyermühle stellt Bio-Tritordeummehl und ein neu entwickeltes Bio-Spezialmehl vor.

Auf der BioFach präsentiert die Meyermühle neben den klassischen Bio-Premium-Mehlen Bio-Urkorngetreide und -mehle, darunter Emmer, Einkorn und Kamut[®], aber auch Lichtkorn- und Waldstaudenroggen sowie die Bio-Ruchmehle aus Weizen oder Dinkel. Durch das umfassende Angebot in Bio-Qualität – Naturland, Bioland und Biokreis zertifiziert – bedient die Meyermühle den Trend nach besonderen traditionellen und ursprünglichen Rohstoffen.

Messebesucher dürfen sich auf zwei Produktneuheiten der Bio-Mühle aus Landshut freuen. Für ansprechende Backwaren im mediterranen Stil bietet die Meyermühle ein Tritordeum-Auszugsmehl als Handelsware an. Mit dem gelblichen Ton, für den der hohe Luteinanteil des Mehls verantwortlich ist, setzen Tritordeum-Backwaren natürliche Farbakzente in der Bäckertheke. Zudem enthält Tritordeum als neue Züchtung aus Hartweizen und Wildgerste mehr Ballaststoffe als Weizen und der Anteil an unverdaulichen Gluten-Proteinen ist niedriger. Die Fachbesucher der BioFach sind eingeladen, sich über das Tritordeummehl zu informieren und sich Tipps zur Verarbeitung für den eigenen Betrieb mitzunehmen.

Auf dem Messestand wird die Bio-Mühle zudem ein neues Bio-Spezialmehl präsentieren. „Wir entwickeln unser neues Spezialmehl für Backwaren und Gebäcke in Bio-Qualität, mit denen sich unsere Kunden abheben und Akzente in ihrem Sortiment setzen können“, erklärt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle.

Mit mittlerweile 35 Jahren Erfahrung in der Bio-Branche unterstützt die Meyermühle Kunden auch mit Seminaren, Fachberatungen sowie Marketingkonzepten und steht bei backtechnischen Fragen kompetent zur Seite. Bei Mehl als maßgeblichem Rohstoff von Backwaren ist vor allem im Bio-Bereich eine möglichst hohe und in erster Linie konstante



Bio-Mühle Nr.1

Qualität wichtig, damit Rezepturen verlässlich darauf eingestellt werden 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.

Bildmaterial

Bildunterschrift:

Konstante Spitzenqualität und höchste Verarbeitungssicherheit stehen bei den Bio-Mehlen der Meyermühle im Mittelpunkt. © Foto: Meyermühle



Dateiname: „Meyermühle-BioFach-Bröte“ (JPG, 275 KB)



Dateiname: „Meyermühle-BioFach-Körner“ (JPG, 215 KB)



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 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 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: froehlich@kommunikationpur.com