



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## PRESSEMITTEILUNG

Halle 7A, Stand 7A-544

### BIOFACH 2024: Meyermühle präsentiert Bio-Mehle in konstanter Spitzenqualität

**Landshut, 06.12.2023 – Vom 13.-16. Februar 2024 wird die Bio-Mühle aus Landshut auf der BIOFACH in Nürnberg am Messestand 7A-544 vertreten sein. Auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel präsentiert die Meyermühle Getreidemahlerzeugnisse in konstanter Spitzenqualität – trotz herausfordernder Ernte. Besucher des Messestands können sich über verschiedene Verkostungen freuen. Zudem werden Backwaren ausgestellt, die mit dem Bio-Acerolapräparat Ökostolz Vit. C gebacken wurden, was zu einer Verbesserung der Teig- und Gebäckeeigenschaften führt.**

Bei Mehlen als maßgeblichem Rohstoff der Backwaren ist vor allem im Bio-Bereich eine hohe und konstante Qualität wichtig, damit Bäcker ihre Rezepturen verlässlich darauf einstellen können. Die Meyermühle aus Landshut bietet nicht nur ein umfassendes Sortiment an hochwertigen Bio-Mehlen und Rohstoffen, sondern eine sichere Versorgung mit verarbeitungssicheren Mahlerzeugnissen in Spitzenqualität – auch in herausfordernden Erntejahren. Dank der engen, langjährigen Zusammenarbeit mit zuverlässigen Lieferanten, kann die Mühle die Belieferung mit Bio-Mahlerzeugnissen in gewohnter Qualität sicherstellen und für die Kunden eine Planungssicherheit ermöglichen.

Die Besucher der BIOFACH können sich auf die Verkostung unterschiedlicher Backwaren aus verschiedenen Bio-Mehlen, wie den Ruchmehlen oder dem Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke, am Messestand der Meyermühle freuen. Verschiedene Bio-Mehle für eine optische und haptische Prüfung werden am Stand ausgestellt sein. Zudem werden die positiven Effekte der Verwendung von Ökostolz Vit. C anhand von Backwaren mit unterschiedlicher Dosierung Ökostolz Vit. C präsentiert. Ökostolz Vit. C ist ein Bio-Acerolapräparat mit standardisiertem Vitamin-C-Gehalt für Kleingebäcke und Brote aus Weizen und Dinkel. Es verbessert den Ausbund fertiger Gebäcke und steigert das Volumen, wie auch das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik DIGeFa GmbH bestätigt.

**Weiterführende Informationen unter:**

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



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Dinkelbrötchen im Anschnitt mit 0 %, 1 % und 2 % Ökostolz Vit. C

**Dateiname:** Pressefoto\_Ökostolz.jpg (4.214 KB)

**Quellenangabe Foto:** DIGeFa GmbH, Dezember 2023.

**Nutzung:** Abdruck bis Mai 2024 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Meyermühle zu verwenden.

**Bildunterschrift:** Messeauftritt der Meyermühle

**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Brotregal.jpg (138 KB)

**Quellenangabe Foto:** Meyermühle, Dezember 2023.

**Nutzung:** Abdruck bis Mai 2024 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Meyermühle zu verwenden.

## 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, Simone John, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 901, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: john@kommunikationpur.com