



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

PRESSEMITTEILUNG

Prämierte Qualität: Dreifach Gold für die Meyermühle

Bio-Mühle aus Landshut überzeugt die DLG-Jury mit bester Produktqualität

Landshut, 21.06.2022 – Zum wiederholten Male wurde die Meyermühle von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) für die hohe Produktqualität ihrer Bio-Backwaren prämiert. Gleich drei Backwaren der Kategorie Brot und Kleingebäck erhielten das Qualitätssiegel „Gold“: das Bio-Baguette, das Bio-Ruchmehlbrot und das Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot. Hergestellt wurden die Backwaren mit den Bio-Spezialmehlen der Landshuter Mühle, die ein unverwechselbares, aromatisches Backergebnis garantieren.

Jährlich veröffentlicht die DLG im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung von Bio-Produkten über 1.000 ökologisch erzeugter Lebensmittel die Qualitätsbewertung verschiedenster Produkte aus unterschiedlichen Kategorien. Auch dieses Jahr überzeugte die Meyermühle aus Landshut mit Backwaren, hergestellt aus besten Bio-Spezialmehlen, in der Kategorie Brot und Kleingebäck die Jury. Dank modernster Mühlentechnologie sowie umfangreicher Rohstoffanalysen und Qualitätskontrollen gewährleistet die Bio-Mühle schon seit über 40 Jahren eine konstante, verarbeitungssichere Mehlnqualität – mit höchster Bio-Sicherheit. Alle Getreideanlieferungen werden vor Vermahlung nach strengen Qualitätskriterien überprüft und anschließend zur Sicherung der Bio-Konformität auf über 650 Substanzen von einem unabhängigen Labor untersucht. Höchste Produktqualität, die man auch schmeckt. So prämierte die DLG in Summe drei Produkte der Bio-Mühle mit Gold.

Ausgezeichnet wurde das Bio-Baguette. Gebacken mit dem Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke, besticht es mit einer krossen Kruste und einer leicht-lockeren, geporteten, hellgelben Krume. Dank hoher Kleberstabilität dient das Bio-Spezialmehl sowohl für Langzeitführungen als auch für direkte Führungen.

Neben dem Baguette dürfen sich auch die beiden Bio-Ruchmehlbrote aus Weizen und Dinkel über eine Goldmedaille freuen. 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. Zudem sind die Bio-Ruchmehle



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

und das Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke nach den Richtlinien der anerkannten Bio-Anbauverbände Naturland und Bioland zertifiziert.

Weiterführende Informationen unter: www.biomehl.bio

Bildmaterial



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

Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Bio-Baguette_Bio-Spezialmehl“ (JPG, 2.100 KB)

Quellenangabe Foto: Meyermühle



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

Dateiname: Pressefoto_Meyermuehle_Bio-Dinkel-Ruchmehlbrot (JPG, 2.106 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.

www.biomehl.bio

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