



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

## PRESSEMITTEILUNG

Halle 7A Stand 7A-642

**BIOFACH 2023: Lichtkornroggen® und beste Bio-Premium Mehle**

**Bio-Mühle aus Landshut präsentiert besonderes Roggenprodukt und umfassendes Bio-Mehl-Sortiment in konstanter Spitzenqualität**

**Landshut, 05.12.2022 – Die Meyermühle ist vom 14.-17. Februar 2023 auf der Leitmesse für die Bio-Branche in Nürnberg vor Ort. Am Naturland-Gemeinschaftsstand in Halle 7A präsentiert die Bio-Mühle als Messehighlight das Bio-Lichtkornroggenmehl für besondere Roggen-Backwaren mit hellerer Krume und mildem Geschmack. Seit mehr als 40 Jahren verarbeitet die Meyermühle ausgesuchtes Bio-Getreide zu Getreidemahlerzeugnissen in konstanter Spitzenqualität mit höchster Bio-Sicherheit und ist so verlässlicher Partner in der Bio-Branche.**

„Wir freuen uns, auf der BIOFACH 2023 wieder mit dabei zu sein und das Bio-Lichtkornroggenmehl interessierten Messebesuchern vorzustellen. Mit diesem Bio-Mehl bedienen wir den aktuellen Trend nach hochwertigen Lebensmitteln. Denn dank der Farbe, der offeneren Porung sowie der lockeren Krume ähneln die Backwaren aus Lichtkornroggen® eher einem Weizenmischgebäck, sind aber zu 100 Prozent aus Roggen und bringen somit auch die Nährwerte und Vorzüge des Roggens mit“, so Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle. Wer Tipps beim Backen mit Lichtkornroggen® und Bio-Mehlen benötigt, kann sich auf dem Messestand der Mühle Input von den erfahrenen Fachberatern, Herrn Markus Ensinger, Herrn Markus Link sowie Brot-Sommelier und Leiter der Produktentwicklung, Herrn Christoph Heger, holen.

Bei Mehlen als maßgeblichem Rohstoff der Backwaren ist vor allem im Bio-Bereich eine möglichst 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 konstanter Qualität – unabhängig von Krisenzeiten. Dank der engen, langjährigen Zusammenarbeit mit zuverlässigen Lieferanten, kann die Mühle die Belieferung mit Bio-Mahlerzeugnissen sicherstellen und für die Kunden eine Planungssicherheit ermöglichen. Für die Bio-Premium Linie wird ausschließlich Deutsche Verbandsware eingesetzt. Das erklärte Ziel dabei ist, mindestens 80 % dieses Getreides aus bayerischer Öko-



100% BIO

Bio-Mühle Nr.1

Landwirtschaft zu beziehen. Dieses Ziel hat die Meyermühle in den vergangenen Jahren wiederholt erreicht.

#### Weiterführende Informationen unter:

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

#### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Seit mehr als 40 Jahren bietet die Meyermühle Mahlerzeugnisse mit höchster Bio- und Verarbeitungssicherheit  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Brotregal.jpg (4,08 MB)  
**Quellenangabe Foto:** Meyermühle



**Bildunterschrift:** Neu im Sortiment ist das Bio-Lichtkornroggenmehl für helle Backwaren mit mildem Geschmack  
**Dateiname:** Pressefoto\_Meyermuehle\_Lichtkornroggen.jpg (2,94 MB)  
**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 strengster 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](mailto:weber@kommunikationpur.com)