



Verarbeitungssichere Bio-Mehle sind gefragt

Erstmals iba-Stand der Meyermühle

Landshut (BM) – Die Meyermühle aus Landshut, Produzent verarbeitungssicherer Biomehle und -Spezialmehl-

mühle. Jede angelieferte Getreidepartie wird nach strengen Qualitätskriterien geprüft und je nach Beschaf-



Die Meyermühle (unser Foto zeigt eine Luftaufnahme) ist der größte Verarbeiter von Ökomehlerzeugnissen in Europa.

le, ist 2009 erstmals auf der iba mit einem eigenen Stand präsent. **In Halle 15 am Stand 15C38** beantwortet das kompetente Team der Meyermühle interessierten Bäckern und Mehlerarbeitern Fragen zur Qualitäts- und Sicherheitsoffensive des Unternehmens.

„Aufgrund der steigenden Nachfrage nach unserem Bio-Qualitätsmehl über die Grenzen unseres Kernmarktes Bayern hinaus haben wir unser Vertriebsnetz ausgebaut und können nun pünktlich zur iba eine flexible und unkomplizierte Belieferung der Kunden im gesamten Bundesgebiet sowie auch über dessen Grenzen hinaus garantieren“, erklärt Michael Hiestand, Verkaufs- und Marketingleiter bei der Meyer-

mühle. Jede angelieferte Getreidepartie wird nach strengen Qualitätskriterien geprüft und je nach Beschaf-



weit über die Grenzen der Region hinaus gefragt.

fenheit in spezifische Silozellen eingelagert. Die erfahrenen Müller der Meyermühle können auf diese Weise die Bio-Mehlqualität exakt steuern und auf Kundenwunsch individuelle Mehle mischen. Im hauseigenen Labor werden die Mehlproben analysiert und teigrheologisch untersucht. Diese Anstrengungen der Meyermühle werden von Kunden und von der Fachwelt honoriert: „Wir schätzen besonders die hervorragende und vor allem auch beständige Mehlqualität der Meyermühle. Denn diese

Beständigkeit auf hohem Niveau ist einer der wichtigsten Vorteile für die Verarbeitungsfähigkeit und die Qualität der leckeren Backwaren“, führt Achim Stock, Bio-Fachberater der BÄKO, aus. Immer häufiger kommt es vor, dass auch Bio-Rohstoffe, besonders aus frachtferner Herkunft, mit Rückständen belastet sind. Um ihren Kunden höchste Bio-Sicherheit zu bieten, setzt die Meyermühle auf besonders strenge und umfangreiche Qualitätsprüfungen. So beauftragt die Meyermühle ein akkredit-

iertes Labor damit, jede eingehende Bio-Getreidelieferung auf mehr als 240 Pflanzenschutzrückstände zu untersuchen. Bevor nicht alle Untersuchungsergebnisse

Die Bio-Mehle der Meyermühle sind

Fotos (2): Meyermühle

vorliegen, wird die entsprechende Charge nicht zur Verarbeitung freigegeben. Diese strengen Kontrollen müssen sowohl die Bio-Premium-Mehle, bei denen das Getreide von bayerischen Landwirten stammt, die nach den strengen Richtlinien des Naturland- bzw. Bioland-Verbandes wirtschaften, als auch die Produktlinie Bio-Select, das den EU-Bio-Vorschriften genügt, erfüllen. Ergänzend gewährleistet die Meyermühle eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zu den einzelnen Landwirten.

AZUL

K A F F E E

SPITZENKAFFEES VON DEN GRÜNEN HÜGELN

Biologisch angebaut und fair gehandelt

Reagieren Sie jetzt auf die steigende Nachfrage nach echter Ursprünglichkeit und Reinheit bei höchster Qualität: CERRO VERDE, die neue Bio-Fairtrade-Produktlinie von AZUL Kaffee, erfüllt höchste Ansprüche für verantwortungsbewussten Genuss. Servieren Sie Ihren Gästen köstliche Kaffee- und Espressospezialitäten, die eine auf nachhaltigem Denken basierende Lebensart repräsentieren.



Für Sie auf der IBA, Düsseldorf:
03.10.09 - 09.10.09
Halle 11
Stand 11 A 10



NEU

www.azul.de



Dem Gast das Beste