

## **PRESSEMITTEILUNG**

Februar 2010

**Ansprechpartner:** Charlotte Ruck  
**Telefon:** 0 71 35 – 98 15 48  
**E-Mail:** c.ruck@spielberger-muehle.de

### **Unverfälschte Vielfalt der Getreide**

#### **SPIELBERGER präsentiert neue Urgetreide-Linie und neue Spezialitätenmehle auf der Biofach 2010**

Mit einer neuen **Urgetreide-Produktlinie in Demeter-Qualität** engagiert sich die SPIELBERGER-Mühle für die Wiederbelebung alter Getreidesorten. Dies ist nicht nur in ökologischer Hinsicht von großer Bedeutung. Viele der alten Sorten bringen zudem ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit sich und haben besondere gesundheitliche Vorteile. Zur Biofach 2010 bringt SPIELBERGER deshalb sechs Urgetreide-Produkte auf den Markt: **demeter Einkorn** als ganzes Korn, **Einkornflocken** und **Einkornvollkornmehl** sowie **demeter Emmer**, **Emmerflocken** und **Emmervollkornmehl**. Die unverfälschten Urgetreide-Produkte werden auch von Menschen gut vertragen, die sensibel auf Weizen reagieren.

Verstärkung bekommt zur Biofach auch die breite Palette an **demeter** Mehl-Spezialitäten aus der SPIELBERGER-Mühle: Neben einem **demeter Roggen-Vollkornmehl** wird es künftig auch ein **demeter Spätzle- und Nudel-Mehl** aus Weizenmehl Type 550 geben. Ein hoher Anteil an Weizendunst erhöht bei diesem Mehl die Griffigkeit und ermöglicht es, Nudelteige selbst herzustellen, die leckere Nudeln mit feinem Biss ergeben. Besonders lockere Hefezöpfe mit stabiler faseriger Krume lassen sich mit dem neuen **demeter Hefezopf-Mehl** aus Dinkelmehl 630 backen. Hierfür sorgt die besondere Kleberstruktur des Mehls.

Auf der Biofach wird zudem die neue Marketing-Kampagne zum Kino-Filmstart des zweiten Films der „**Zauberhaften Nanny**“. Unter anderem ist ein Gewinnspiel geplant, dessen Hauptgewinn eine eigene Filmvorführung für den Gewinner, seine Freunde und/oder seine Schulklasse ist.

Besuchen Sie uns in **Halle 7 Stand 304**. Am besten, Sie vereinbaren einen Termin, damit ich mir ausreichend Zeit für Sie einplanen kann.