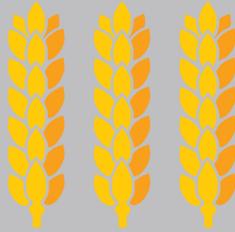




ÄHREN
WORT



MEHL

SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE



Mehle und Getreideprodukte für das moderne Bäckerhandwerk

Die Saalemühle und die Dresdener Mühle sind inhabergeführte Unternehmen, die sich durch ein regional fokussiertes und wissenschaftlich begleitetes Rohstoffkonzept sowie ein einzigartiges Qualitätsverständnis auszeichnen. An beiden Standorten wird ein breites Spektrum von Mahlerzeugnissen für das handwerkliche Backen produziert.

Als Teil der Wertschöpfungskette vom Getreidevertragsanbau bis zum fertigen Lebensmittel garantieren wir unseren Kunden lückenlose Rückverfolgbarkeit und kompetente Unterstützung. Es ist unsere Stärke, anwendungsbezogene Produkte mit definierten Eigenschaften, maßgeschneidert für die Anforderungen unserer Kunden, herzustellen.

Unser Rohstoffangebot:

- Weichweizen
- Roggen
- Durum (Hartweizen)
- Dinkel
- Emmer

Aus diesen Rohstoffen produzieren wir anwendungsbezogene Mehle und Grieße, Spezialmehle, thermische und hydrothermische Produkte, z. B.:

- Mehle für Backwaren aller Art
- Mehle in Babyfood-Qualität
- Grundstoffe für Nasspanaden
- Mehle für Präzisionskekse
- thermische Mehle als Trägerstoff
- stabilisierte Weizenkeime
- stabilisierte Weizenkleie

Kontrollierte Qualität.



Ährenwort – Qualität entsteht auf dem Feld

Damit unsere Mehle und die Endprodukte unserer Kunden stets die geforderten anwendungsbezogenen Eigenschaften aufweisen, kümmern wir uns um die Qualität schon lange, bevor das reife Korn unsere Mühle erreicht. Gemeinsam mit unseren Landwirten und wissenschaftlich begleitet arbeiten wir nach einem nachhaltigen Anbaukonzept, das Boden, Grundwasser und Ressourcen schont.

Von der Sortenwahl über Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz sowie bedarfsgerechte Düngung bis hin zur Ernte begleiten und beraten wir unsere Vertragslandwirte und Partner. Gemäß der gemeinsam entwickelten Anbau Richtlinien und dem hierin integrierten Pflanzenschutz gelingt es uns, diese notwendigen ackerbaulichen Maßnahmen auf ein Minimum zu beschränken. Wir führen wissenschaftliche Feldversuche mit neuen Sorten und Anbauverfahren durch, um entsprechend unserer gemeinsamen Verantwortung für Umwelt und Verbraucher unser Produktspektrum marktgerecht zu erweitern.



Gesteuerte Prozesse für sichere Ergebnisse

Wir sorgen in jedem einzelnen Verarbeitungsschritt dafür, dass das Endprodukt die gewünschten Eigenschaften aufweist. Dazu haben wir unsere Prozesse bis in jedes noch so kleine Detail verfeinert. Jeder Ablauf wird permanent online überwacht und die Prozessparameter werden entsprechend gesteuert.

Wir wissen zu jedem Zeitpunkt exakt, wie unser werdendes Produkt beschaffen ist. Unsere Endkontrolle bestätigt schließlich die Daten aus der Produktion.

Auch beim Transport sorgen wir mit eigenem Fuhrpark und einer eigenen Silowageninnenreinigung dafür, dass unsere Produkte mit Sicherheit sauber in der Bäckerei ankommen.





Mit Leidenschaft für Backwaren

Wir fühlen uns unseren Kunden und ihrem Streben nach hochwertigen Backwaren verpflichtet. Deshalb beraten wir unsere Geschäftspartner individuell und haben auch immer den Endverbraucher im Blick. Wir stellen unseren Kunden sowohl Produkte als auch unsere Kompetenz rund um Rezepturen, Verfahren und Prozesse zur Verfügung.

Unsere Vertragslandwirte, Fachberater, Müller und Anwendungstechniker arbeiten eng zusammen, um konstant höchste Qualität zu erzeugen und veränderte Anforderungen beispielsweise an die Mehlfunktionen schnell umzusetzen.

Permanent beleuchten wir unsere Prozesse, beobachten Ernährungstrends und sind jederzeit offen für Innovationen bei Rohstoffen, Mahlerzeugnissen und Endprodukten. Mit unseren Partnermühlen sind wir in der Lage, nahezu jede getreidebasierte Zutat moderner traditionsbewusster Backwaren zu liefern.

Familiengeführt, persönlich, nachhaltig.

Seit Generationen verstehen die Dresdener und die Saalemüller Nachhaltigkeit als eine Pflicht, Technologien, Verfahren und auch das Denken immer weiter zu entwickeln. Dafür engagieren auch wir uns jeden Tag.



Anja und Michael Gutting



Lothar Neumann, Vertriebsleitung Alleben



Dirk Willkomm, Vertriebsleitung Dresden



Tobias Fuchs



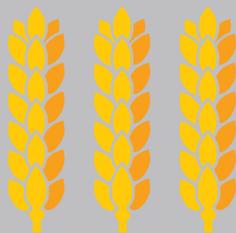
Oliver Lübke



Dietmar Schleifer



*Konstanze Fritsch, Dipl. Agrar-Ing.,
Fachberaterin für die Ährenwort-Landwirte*



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Dresdener Mühle | ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG | Waltherstraße 2 | D-01067 Dresden
Telefon Vertrieb +49 351 49964-99 | Telefon Zentrale +49 351 49964-30 | Fax +49 351-49964-00
E-Mail info@dresdener-muehle.de | www.sd-muehle.de

Saalemühle Alsleben GmbH | Bernburger Straße 35 b | D-06425 Alsleben
Telefon +49 34692-263-0 | Fax +49 34692-263-50 | E-Mail info@saalemuehle.de | www.sd-muehle.de