

MEHL

SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE



Mehle und Getreideprodukte für die moderne Lebensmittelherstellung

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 werden mehr als 600.000 t Getreide pro Jahr verarbeitet.

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 Endprodukte unserer Kunden, herzustellen.

Unser Rohstoffangebot:

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

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

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



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 bedarfsgerechten Düngung bis hin zur Ernte begleiten und beraten wir unsere Vertragslandwirte und Partner. Gemäß der gemeinsam entwickelten Anbaurichtlinien 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.

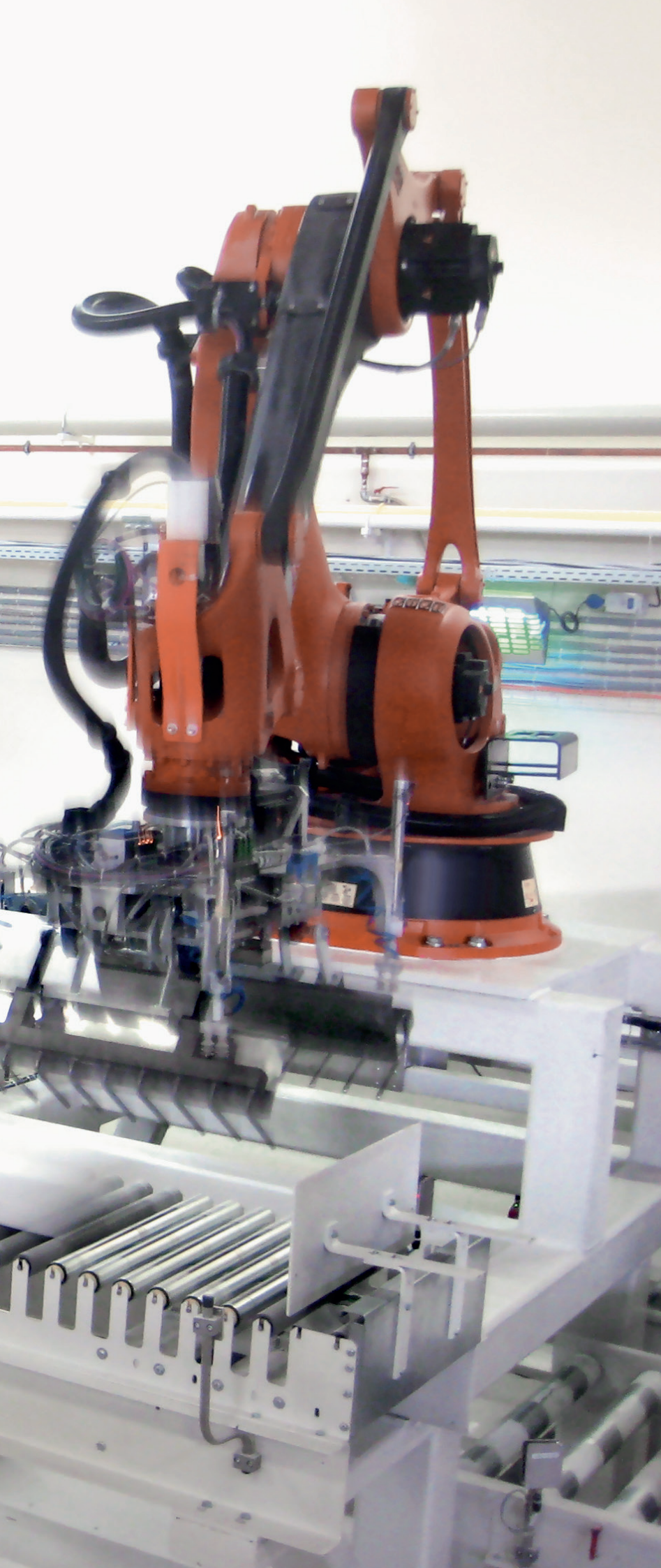
Wir wissen zu jedem Zeitpunkt exakt, wie unser werdendes Produkt beschaffen ist. Unsere Endkontrolle ist genau genommen eine reine Validierung der Daten aus der Produktion.

Auch beim Transport sorgen wir mit einer eigenen Silowageninnenreinigung dafür, dass unsere Produkte mit Sicherheit sauber beim Kunden ankommen.









Mit Leidenschaft für Lebensmittel

Wir fühlen uns weniger den Zahlen einer Spezifikation, sondern primär dem für den Kunden perfekten Endprodukt verpflichtet. Insofern verstehen wir uns als Dienstleister und haben auch den Konsumenten immer im Blick. Wir stellen unseren Kunden sowohl Produkte als auch unsere Kompetenz rund um Rezepturen, Verfahren und Prozesse zur Verfügung.

Unsere Müller, Verfahrenstechniker, Logistiker, Entwickler und Anwendungstechniker arbeiten eng mit unseren Kunden und Rohstofflieferanten 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 Lebensmittel zu liefern.



Starke Partner

Unsere Partner runden unser Angebot an Mahlerzeugnissen perfekt ab. Neben den gängigen Zertifikaten erfüllen alle Sortimente auch Kosher und Halal. Bei jedem einzelnen Unternehmen haben Kunden Zugriff auf das Gesamtangebot aller Mühlen.

Karl Bindewald Kupfermühle GmbH
Mehle, Malze, Flocken und Schrote aus Weizen,
Roggen, Gerste und Dinkel
www.bindewald.de



CORNEXO GmbH
Maisprodukte (konventionell, Bio- und Babyfood-Qualität),
glutenfrei und gentechnikfrei, mit individuellen Granulationen
und Fettgehalten
www.cornexo.de



GEORG PLANGE
ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG
Industrie- und Bäckermehle, Spezialmehle, Trockenmischungen,
Backzutaten, Dekore und Dekorierhilfen
www.plange.de



Rettenmeier Mühle GmbH
Mehle, Flocken und Schrote aus Weizen,
Roggen und Dinkel
www.rettensmeiermuehle.de





SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Dresdener Mühle | ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG | Waltherstraße 2 | D-01067 Dresden
Telefon +49 3 51-4 99 64-30 | Fax +49 3 51-4 99 64-00 | E-Mail info@dresdener-muehle.de | www.sd-muehle.de

Saalemühle Alsleben GmbH | Bernburger Straße 35 b | D-06425 Alsleben
Telefon +49 3 46 92-2 63-0 | Fax +49 3 46 92-2 63-50 | E-Mail info@saalemuehle.de | www.sd-muehle.de