



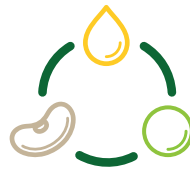
**MAGDEBURGER
MÜHLENWERKE GmbH**

Die Marke unseres Hauses:

BÖRDEGOLD
Mehl für Bäcker



Strom aus
100%
Wasserkraft



SMART FLOURS

by Bördegold

Unsere Produkte

Weizen:



- Herstellung von Weizenmehlen nach DIN-Standard oder auf Kundenwunsch
- Abpackung erfolgt in loser Form, gesackt, Big Bag und Kleinabpackungen
- Verwendung zur Herstellung von z.B. feiner Backwaren, Kuchen, Torten, Keksen und Weißbrot

Roggen:



- Herstellung von Roggenmehlen nach DIN-Standard oder auf Kundenwunsch
- Abpackung erfolgt in loser Form, gesackt, Big Bag
- Verwendung zur Herstellung von z.B. Brot und Brötchen und Lebkuchen

Dinkel:



- Herstellung von Dinkelmehl Type 630 und Dinkelvollkornmehl
- Abpackung in loser form, gesackt, Kleinabpackungen
- Verwendung zur Herstellung von z.B. feiner Backwaren, Kuchen, Pizza und Plätzchen

Weizen ccc-frei:



- Herstellung von Weizenmehlen nach DIN-Standard oder auf Kundenwunsch
- Weizen frei von Halmverkürzern und Glyphosat
- Verwendung zur Herstellung von z.B. feiner Backwaren, Kuchen, Torten, Keksen und Weißbrot ccc-frei

Ackerbohne:



- Hoher Proteingehalt (ca. 30%) und ausgewogenes Aminosäurespektrum
- Ein Zusatz von Ackerbohnenmehl in Teigen für Kleingebäcke, Baguettes oder Toasts führt zu geschmeidigeren Teigen, einer besseren Wasseraufnahme und Frischhaltung, einer ansprechenden Porung sowie einer helleren Krume, Ersatz für Soja (allergenfrei)
- Regionaler Anbau

Rote Linse:



- Proteingehalt von ca. 25%
- Enthält langsam verdauliche Kohlenhydrate
- Für Slow carb Ernährung geeignet
- Zur Herstellung von Brot, Backwaren und veganen Speisen

Gelbe Erbse:



- Proteingehalt 28%
- Reich an Proteinen und Ballaststoffen, enthält vergleichsweise wenige Kohlenhydrate
- Zum Andicken von Soßen und Suppen, als Proteinzugabe in Smoothies, für Gemüsebratlinge oder zum Backen
- Regionaler Anbau

Mungobohne:



- Proteingehalt 31%
- Herstellung von Glasnudeln aus Mungobohnenmehl
- Zum Kochen und Backen geeignet

Kichererbse:



- Proteingehalt 20%
- Reich an Ballaststoffen
- Zum Kochen und Backen, vegane Speisen, Hummus
- Regionaler Anbau



MAGDEBURGER MÜHLENWERKE GmbH



Ansprechpartner:

Thomas Brumme

th.brumme@magdeburger-muehle.de

Yvonne Leder

y.leder@magdeburger-muehle.de

Telefon: 0391-532860