



**MAGDEBURGER
MÜHLENWERKE GmbH**

Die Marke unseres Hauses:

BÖRDEGOLD
Mehl für Bäcker

Produktportfolio

Weizenmehle

Generell haben Sie die Möglichkeit unsere Produkte in loser Form, gesackt in verschiedensten Größen oder im Blockbodenbeutel 1kg, 2kg oder 5 kg zu erwerben. Unsere geographische Lage inmitten der Magdeburger Börde, einem der besten Getreideanbauggebiete Europas, verschafft uns die Möglichkeit qualitativ sehr hochwertige und kleberstarke Mehle herzustellen. Nach unten runden kleberschwache Keksmehle das Portfolio ab.

Zu den Standardprodukten zählen hier:

- Weizenmehl Type 405
- Weizenmehl Type 550
- Weizenmehl Type 630
- Weizenmehl Type 812
- Weizenmehl Type 1050
- Weizenvollkornmehl
- div. Weizenschrote
- Weizengrieß

Sie benötigen ein speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes Produkt?
Bitte sprechen Sie uns direkt darauf an.

Roggenmehle

Roggenmehle erhalten Sie bei uns in loser als auch gesackter Form. Roggengebäcke zeichnen sich, im Gegensatz zu Weizengebäcken, durch einen dunkleren, festen und aromatischen Teig aus.

Zu den Standardprodukten zählen hier:

- Roggenmehl Type 815
- Roggenmehl Type 997
- Roggenmehl Type 1150
- Roggenmehl Type 1370
- Roggenvollkornmehl
- div. Roggenschrote

Halmverkürzerfrei CCC-Frei

Seit vielen Jahren sind wir zuverlässiger Lieferant von halmverkürzerfreien Mehlen. Wir beziehen unsere Ware ausschließlich von dafür zertifizierten Händlern. Für detaillierte Informationen zu diesen Produkten, sprechen Sie uns bitte direkt an.

Dinkel

Abgerundet wird unser Produktportfolio durch die Herstellung von Dinkelmehlen. Dinkel werden teilweise besondere gesundheitliche Vorteile im Vergleich zu allen anderen Getreidesorten zugeschrieben. Auch gibt es Fälle von Weizenunverträglichkeiten, bei denen Dinkel als Ersatzgetreide vertragen wird. Wir produzieren Dinkelmehl Type 630 sowie Dinkelvollkornmehl.