

Kennen Sie das ZENTROFAN-Mehl-Geheimnis...

... den typischen vollmundigen Geschmack des ZENTROFAN Voll-Wert-Mehls, hergestellt mit der ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle aus keimfähigem (Bio-) Getreide. Oder das der ZENTROFAN Mahltechnik, verantwortlich für den besonderen Feinheitsgrad und die backverbessernde Wirkung des ZENTROFAN Voll-Wert-Mehls.

Für lockere, feine Vollkorn-Teigwaren, Vollkorn-Brote und Vollkorn-Feingebäcke, die gesund sind und gut schmecken...



Hier erhalten Sie ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl. Wenn Sie mehr Informationen dazu wünschen, besuchen Sie uns im Internet unter www.zentrofan-muehle.de

ZENTROFAN

Voll-Wert-Mehl 

Vollwertig backen und genießen.

- 100%iges Voll-Wert-Mehl
- besonderer Feinheitsgrad
- backverbessernde Wirkung
- alle Nährstoffe des vollen Korns
- für locker, feine Vollkorn-Teigwaren,
- Vollkorn-Brote & Vollkorn-Feingebäcke



gemahlen mit der ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle

ZENTROFAN

Voll-Wert-Mühle Voll-Wert-Mehl 

ZENTROFAN Mehlladen
R. J. Braunwarth
Hohle Straße 5 (gegenüber Neukauf)
88662 Überlingen

Unsere Öffnungszeiten

Freitag 15.00 - 18.00 Uhr
Samstag 9.00 - 12.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung unter
Telefon +(49) 75 51/97 02 43

Oder bestellen Sie das ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl direkt über unseren Mehlladen im Internet unter www.zentrofan-muehle.de



www.zentrofan-muehle.de

Für Menschen mit gesunden Grundsätzen!

Mit ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl ist ein 100%iges Vollkornmehl am Markt, das einen außergewöhnlichen Feinheitsgrad mit besserem Backergebnis und vollem Geschmack kombiniert.

ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl enthält aufgrund seiner speziellen Mahltechnik alle Bestandteile, die die Natur in das volle Getreidekorn gelegt hat: Alle Vitamine, Enzyme und Ballaststoffe einschließlich des Keimlings.

Erhalt aller Nährstoffe

Das Getreide wird nicht zerrieben und gequetscht, sondern durch einen ständig zirkulierenden Luftstrom am stehenden Naturmahlstein aus Basalt-Lava abgeschliffen. Durch dieses besondere Verfahren liegen die Nährwerte, Mineralstoffe und Vitamine zum Teil erheblich höher als bei herkömmlichen Vollkornmehlen.

Vitaminschonende Verarbeitung

Gleichzeitig kühlt der Luftstrom das Mahlgut während des gesamten Mahlvorganges. Die wertvollen Vitamine bleiben erhalten!

Natürliche Konservierung

Auffallend ist der niedrige Wassergehalt im ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl. Der hohe Trocknungseffekt ist auf die starke Belüftung während der Vermahlung zurückzuführen. Das Mehl bleibt somit lange frischebeständig und haltbar!



“Die Nahrung soll Deine Medizin sein und nicht die Medizin Deine Nahrung!”

Hippokrates (ca. 460-370 v. Chr.)

ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl wird deshalb besonders geschätzt, weil man damit lockere, feine Vollkorn-Teigwaren, Vollkorn-Brote und Vollkorn-Feingebäcke herstellen kann, die nicht nur gesund sind, sondern auch gut schmecken.

Das Feinstmehl ist für die Verarbeitung in der Konditorei, Bäckerei, Gastronomie, in Kliniken, Sanatorien, Kurhäusern, Gesundheitszentren, in Kinderkliniken und zur Säuglingsernährung bestens geeignet.

Fazit: Eine absolut ehrliche Voll-Wert-Qualität für ein gesundes Geschmacksvergnügen.

Qualität, die man sieht und schmeckt.

Durch die besondere Mahltechnik und damit anderen Struktur der Mehlpartikel, ist die unerreichte Korngrößenverteilung – also der Feinheitsgrad – ausschlaggebend für die backverbessernde Wirkung dieses 100%igen ZENTROFAN Voll-Wert-Mehles.

Die Korngrößenverteilung mit dem Luftstrahlsieb analysiert spricht für sich:

> 125 my	11,0 %
> 90 my	4,0 %
> 63 my	7,5 %
> 40 my	13,5 %
< 40 my	64,0 %



Das Besondere an der ZENTROFAN-Mahltechnik:

Das volle Getreidekorn wird durch einen ständig zirkulierenden Luftstrom am stehenden Naturmahlstein aus Basalt-Lava abgeschliffen.



Das Ergebnis:

ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl
Hell aussehendes, lockeres Mehl mit allen Vitaminen, Enzymen und Ballaststoffen.

“Gesundheitlich wertvoll” – denn die Nährstoffe diese außergewöhnlich feinen Voll-Wert-Mehles werden im Körper besser aufgenommen und tragen zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

