



Wir backen unser *Brot* und
Gebäck ab sofort mit
STEINMETZ PREMIUM MEHL



... für ehrlicheren Geschmack!

- weniger Schadstoffe
- weniger Bitterstoffe
- bessere Bekömmlichkeit
- mehr Vitamine enthalten

gemahlen von den **ASSMANN Mühlen**



STEINMETZ PREMIUM Mehl durch patentiertes Verfahren

Dieses ermöglicht optimale Reduzierung von Bakterien, Spritzmitteln, Umweltbelastungen und Bitterstoffen.

Mit **Steinmetz Premium Mehl** ist ein Produkt am Markt, das einen außergewöhnlichen Reinheitsgrad mit besserer Bekömmlichkeit und besserem Geschmack kombiniert. Durch die Anwendung des patentierten STEINMETZ-Verfahrens ist es somit selbst in einer Zeit mit steigender Umweltbelastung möglich, dieses Grundnahrungsmittel in seiner ursprünglichen Reinheit zu produzieren.

Beim **Steinmetz Premium Mehl** kommt ein Wasch- und Enthüllungsverfahren für Getreide, das dem Mahlvorgang vorgeschaltet ist, zur Anwendung.

Somit sind mit **Steinmetz Premium Mehl** gemachte Backwaren nicht nur gesünder und besser bekömmlich, sie schmecken durch die Entfernung der Bitterstoffe auch wesentlich besser.

Der außergewöhnliche Reinheitsgrad und die positiven Eigenschaften für die Verdauung dieser **Steinmetz Premium Mehle** sind durch wissenschaftliche Studien, wie z.B. der LEFO Institute in Ahrensburg, der Bundesforschungsanstalt für Getreide und Kartoffelverarbeitung in Detmold, sowie dem Institut für Lebensmittelwissenschaft der Universität Hannover, erwiesen und belegbar.

Für **Steinmetz Premium Mehl** wird ausschließlich österreichisches Getreide verarbeitet.

... viele gute Gründe für
Steinmetz Premium Vital Mehl
in unserer Backstube.

Wie funktioniert das patentierte STEINMETZ - Verfahren ?

Bei dem patentierten **Steinmetz** - Verfahren wird das Getreide gewaschen und enthülst. Dabei wird die mit Schadstoffen, Bakterien und Bitterstoffen belastete nährwertlose Holzfaserhülle schonend entfernt.

Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben jedoch erhalten. Das so gereinigte Steinmetz Premium Vital Getreide wird von der zertifizierten Assmann Mühle vermahlen.



Normal
gereinigtes Getreide
mit Holzfaserhülle



STEINMETZ VERFAHREN
Holzfaserhülle fällt weg,
Vitamine und Ballaststoffe
bleiben erhalten



Schwer
verdauliche und Schadstoff
belastete Holzfaserhülle
fällt weg



Gewaschenes
und enthülstes
STEINMETZ PREMIUM
Getreide

Qualität die man sieht und schmeckt



STEINMETZ präsentiert
Mehl mit höchstem
Reinheitsgrad und
bestem Geschmack.

Das patentierte Steinmetz Premium Mehl

- **weniger Schadstoffe*** Bakterien, Pilze und Schadstoffe nachweislich und wirkungsvoll reduziert.
- **weniger Bitterstoffe*** Anteil an Bitterstoffen im Mehl nachweislich stark reduziert.
- **bessere Bekömmlichkeit*** Backwaren und vor allem Vollkorn-Backwaren nachweislich besser verdaulich.
- **besserer Geschmack** Das können wir natürlich nicht wissenschaftlich beweisen – aber Sie werden es erleben. Machen Sie den Geschmackstest *wissenschaftlich bewiesen



... für bewusste Ernährung

ASSMANNMÜHLEN GmbH
A-2353 Guntramsdorf
www.assmannmuehlen.at

