

aus **tritordeum**
VIVAGRAN



GOLDGELBER BROTGENUSS



Gesund, bekömmlich und 100 % natürlich

www.muellergold.de

Goldgelber Genuss für die ganze Familie



tritordeum
VIVAGRAN

**Ein neues natür-
liches Getreide**

Tritordeum ist eine Kreuzung aus Hartweizen und Wildgerste. Es wurde nach dem gleichen Verfahren entwickelt, wie sie in der Natur vorkommen und ist das erste gezielt gezüchtete Getreide, das sich zum Konsum für den Menschen eignet.

Mehr Informationen zu den Vorzügen dieses Getreides erhalten Sie in unserem Tritordeum-Flyer oder unter www.muellergold.de

Suchen Sie nach Neuheiten, mit denen Sie Ihre Kunden immer wieder begeistern können? Dann bieten Sie ihnen leckeres Brot aus Tritordeum-Mehl! Neben seiner charakteristischen goldgelben

Farbe zeichnet es sich durch gute Bekömmlichkeit, große Vielseitigkeit und hervorragende Verarbeitung aus. Wo Sie diese Innovation bekommen? Natürlich bei Ihrer Mönshheimer Mühle!



Diese neue Mehlsorte erfüllt die Ansprüche moderner Konsumenten und entspricht dem Trend des Lebensmittelmarktes nach neuen, gesunden und natürlichen Produkten. Dazu enthält es weniger Gluten als herkömmlicher Weizen und ist deshalb für viele Kunden bekömmlicher.



GOLDGELBER BROTTGENUSS

Überzeugend und vielfältig

Sensorik:

Attraktive, goldgelbe Farbe, angenehmes Aroma, süßlicher Geschmack

Verträglichkeit:

Verglichen mit Weizen weniger Glutenprotein, hoher Anteil an Ballaststoffen, Fettsäuren, Lutein und Fruktanen

Einzigartigkeit:

Neue, noch wenig bekannte Getreidesorte, daher hohe Alleinstellung im Markt

Vielfalt:

Gut geeignet für feine Brote Feingebäck und Snacks, aber auch für Frühstücksgetreide oder Teigwaren



Kennen Sie schon unsere anderen Genussbrote?



Vorteile, ganz nach Ihrem Geschmack

- Langjährige Erfahrung eines Familienunternehmens mit Tradition
- Ein umfangreiches Sortiment an Mehlen und regionalen Produkten in bester Qualität
- Schonende Herstellungsverfahren und individueller Service
- Spezielle Mehlmischungen nach Ihren Wünschen
- Lizenzen für exklusive Brotmarken
- Liefer-Service mit entsprechenden Mehlmischungen direkt in Ihre Bäckerei
- Unterstützung auf Ihrem Weg zum Genussbäcker durch Schulungen und Werbematerialien
- Workshops und Schulungen in unserem historischen Backhaus



Mönshheimer Mühle
Decker + Mönch GmbH & Co. KG
Pforzheimer Straße 8 · D-71297 Mönshheim
Telefon: +49 (0) 70 44/9 11 55-0
Telefax: +49 (0) 70 44/9 11 55-90
info@decker-moench.de
www.decker-moench.de