

Anbieter staubarmer Trennmehle

Stand: März 2021

1) hydrothermisch behandelte Trennmehle

Bäckerei Hans Gebert

Weetgasse 6
97340 Marktbreit
Tel. 09332 / 8637
hans-gebert@t-online.de

- Staub-Stopp Weizenmehl, Type 550, fein benetzt mit Wasser und zurückgetrocknet
- Staub-Stopp Roggenmehl, Type 997, Verarbeitung wie bei Weizenmehl
- Es können auch andere Mehltypen oder Qualitäten (z.B. auch Demeter) verarbeitet werden.

Vertrieb in Nordbayern über die Firma
LEONHARD & SAALFRANK GMBH & CO. KG
Ostendstraße 6, 91233 Neunkirchen am Sand
Tel.: 09153 / 9260-0
info@leonhard-saalfrank.de
<https://leonhard-saalfrank.de>

Außerhalb Nordbayerns über die Bäckerei Gebert direkt

Roland Mills United GmbH & Co. KG

Emders Straße 39
28217 Bremen
Tel. 0421 386 05 – 0
info@rolandmuehle.de
<https://www.rolandmillsunited.de>

- Galileo: hydrothermisch verändertes Weizenmehl

GoodMills Innovation GmbH (ehemals: Kampffmeyer Food Innovation GmbH)

Ansprechpartner: Uwe Brudermler
Trettaustrasse 35
21107 Hamburg
Tel. 040 75109 – 627
ccc@goodmillsinnovation.com,
<http://www.goodmillsinnovation.com/de/produkte/prozessmehle/trennmehle>

hydrothermisch modifizierte Mehle spezieller Weizensorten mit besonders hoher Trennwirkung

Weizenmehle:

- Ping-Pong 500: Streu- bzw. Trennmehl, geeignet für automatisch Mehlstreuer
- Tip Top Ultraclean: im Unterschied zu Ping-Pong 500 für die manuelle Teigaufarbeitung am Bocktisch konzipiert
- Tip Top Ultraclean Spezial: Spezielles Trennmehl für Anwendungen in Streumaschinen mit Walzen- oder Bürstenaustrag

Roggenmehl:

- Tip Top Ultraclean Rye: wie Tip Top Ultraclean, aber auf Roggenbasis

Weitere Spezialtrennmehle, auch Bioqualitäten auf Anfrage

Saalemühle Alsleben GmbH

Bernburger Straße 35 b

06425 Alsleben

Telefon 034692 263-0

info@saalemuehle.de

<http://www.sd-muehle.de/de>

und

Georg Plange, ZN der PMG Premium Mühlen Gruppe GmbH & Co. KG

Hansastraße 6 – 8

41460 Neuss

Tel. 02131 2795 – 0

kontakt@plange.de

<http://www.plange.de/de>

- CIP Flow Optimizer Weizen CL: Weizenmehl, hydrothermisch veredelt und fein agglomeriert
- CIP Flow Optimizer Weizen fein CL
- CIP Flow Optimizer Roggen

2) andere staubarme Trennmehle

Die folgenden Trennmehle eignen sich ebenfalls zur staubarmen Teigverarbeitung.

Georg Plange

Hansastr. 6-8

41416 Neuss

Tel. 02131 / 2795-444

kontakt@plange.de

<http://www.plange.de>

- Weizenmehl Typ 550 und Roggenmehl mit Fettbeschichtung zur Staubbinding

Hemelter Mühle Dr. Cordesmeier GmbH & Co. KG

Surenburgstr. 69

48429 Rheine

Tel. 05971 / 80821-0

info@hemelter-muehle.de

<http://www.hemelter-muehle.de>

- Streu- und Roll-Weizen

Landshuter Kunstmühle C. A. Meyer's Nachf. AG

Hammerstraße 1

84034 Landshut

Tel. 0871 / 607-0

info@meyermuehle.bio

<http://www.biomehl.bio>

- Bio-Premium Weizenstreumehl

Aufgrund der unterschiedlichen Rezepturen, Arbeitstechniken und Kundenvorlieben muss jeder Bäcker selbst das für sich am besten geeignete Produkt durch Ausprobieren herausfinden. Automatische Mehlstreuer müssen unbedingt an die Produkte angepasst werden.

Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sollten Sie Hersteller eines staubarmen Trennmehls sein und sich hier nicht wiederfinden, kontaktieren Sie uns bitte:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Geschäftsbereich Prävention
Dr. Peter Rietschel
Dynamostr. 7-11
68165 Mannheim
Tel.: 0621-4456-3450
E-Mail: peter.rietschel@bgn.de