

# GLUTENFREI

Professionelle Mischungen für die  
Herstellung exzellenter glutenfreier  
Backwaren.



**MOLINO MERANO**  
MERANER MÜHLE

# EIN WIRKLICH BESONDERER ORT

Wo mediterran und alpin  
aufeinandertreffen.

In Südtirol, einem Land der Gegensätze und Harmonie, vereint die Meraner Mühle Tradition, Innovation und Leidenschaft für hochwertiges Backhandwerk.

Diese Philosophie spiegelt sich auch in unserer **glutenfreien Linie** wider – entwickelt für alle, die sich glutenfrei ernähren, dabei aber keine Kompromisse bei Geschmack, Struktur und Qualität eingehen möchten.

Das Sortiment basiert auf unserer langjährigen Backerfahrung und dem Anspruch, glutenfreie Mischungen mit hoher Qualität, einfacher Verarbeitung und authentischem Geschmack anzubieten. Sorgfältig entwickelt und aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt, garantieren unsere Produkte zuverlässige und gleichbleibend exzellente Ergebnisse bei jeder Anwendung.



## UNSERE GLUTENFREIE LINIE

Unsere Mischungen sind **ausgewogen formuliert** und bestehen aus **natürlich glutenfreien Zutaten**. Sie wurden entwickelt, um qualitativ hochwertige Ergebnisse in **wenigen, einfachen Arbeitsschritten** zu erzielen.

Die Verarbeitung ist auf gängige Backtechnik abgestimmt und erfordert keine speziellen Anlagen oder Technologien, was maximale Flexibilität und hohe Wirtschaftlichkeit ermöglicht.

Das Ergebnis: **weiche, stabile und aromatische Teige**, die **Volumen und Frische über längere Zeit** erhalten. Jede Rezeptur vereint Innovation und Verarbeitungssicherheit – für ein Ergebnis, das auch anspruchsvolle Profis überzeugt.

In Zusammenarbeit mit **Dietary Food Solutions**, Spezialisten für Forschung und Entwicklung im glutenfreien Bereich, optimieren wir jede Prozessphase durch technisches Know-how, Fachkompetenz und Innovation.

“FEINE IDEEN”.



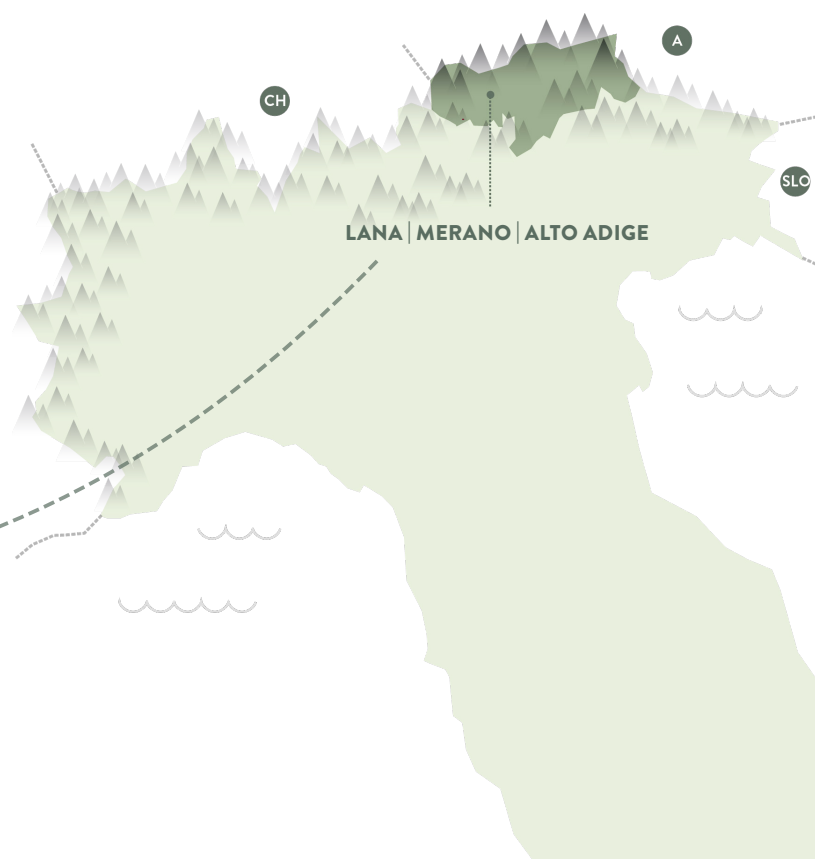


# GARANTIERTE QUALITÄT IN JEDER PHASE: ERFAHRUNG, KOMPETENZ UND INNOVATION

Die Produktion erfolgt in einem **ausschließlich glutenfreien, räumlich getrennten und permanent überwachten Werk**. Alle Prozessschritte unterliegen **zertifizierten Verfahren** und strengen Laborkontrollen, um höchste Produktsicherheit und Reinheit zu gewährleisten.

Seit **2022** ist unser Betrieb nach dem **BRCGS Gluten-Free** Standard zertifiziert – einem international anerkannten Standard für glutenfreie Produktion.

Diese Zertifizierung verlangt lückenlose Rückverfolgbarkeit, strenge Kontrollen und kontinuierliche Optimierung und steht für unser klares Bekenntnis zu sicheren, leistungsstarken und verlässlichen glutenfreien Lösungen.



## WEISSBROT

1 x 15 kg  
art. 6096

Mischung zur Herstellung von Weißbrot, Brotlaiben, Brötchen und Kastenbrot mit weicher, lockerer Krume.

**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, Reismehl, Buchweizenmehl.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



## SCHWARZBROT

1 x 15 kg  
art. 6642

Mischung zur Herstellung von Schwarzbrot mit intensivem Geschmack.

**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, Buchweizenmehl, pflanzliche Faser, Leinsamenmehl.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

## KÖRNERBROT

1 x 15 kg  
art. 6036

Mischung mit hohem Saaten-Anteil zur Herstellung von Körnerbrot, Brotlaiben, Brötchen und Kastenbrot.

**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, Reismehl, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Buchweizenmehl, Maismehl, getrockneter Reis-Sauerteig.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



## SUPREMA

1 x 15 kg  
art. 6325

Mischung auf Basis glutenfreier Weizenstärke zur Herstellung herzhafter Backwaren wie Brot, Brotlaiben, Brötchen, Focaccia und Pizza in der Form.

**HAUPTZUTATEN:** Entglutinierte Weizenstärke, Reismehl, pflanzliche Faser.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

## PIZZA

1 x 15 kg  
art. 6097

Mischung zur Herstellung von Pizza mit knusprigem Rand und Focaccia mit intensivem Aroma.

**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, Reismehl, Buchweizenmehl, pflanzliche Faserfibre.  
Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



## MIRUM

1 x 15 kg  
art. 6294

Mischung zur Herstellung von Panettone und süßen Hefengebäcken mit besonders weicher Krume und langer Haltbarkeit – geschmacklich den konventionellen Produkten ebenbürtig.

**HAUPTZUTATEN:** Reismehl, Maisstärke, Zucker, Reisstärke, pflanzliche Faserfibre.  
Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

## UNITOP

1 x 15 kg  
art. 6449

Mischung zur Herstellung verschiedener süßer Backwaren wie Mürbteig, Biskuit und Brandteig sowie für herzhaftere Zubereitungen wie Pasta und Kartoffelgnocchi.

**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, Reismehl, Maismehl.  
Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



## MUFFINS & PLUMCAKE

1 x 15 kg  
art. 6124

Mischung zur Herstellung von Muffins und Rührkuchen mit besonders weicher, lockerer Textur.

**HAUPTZUTATEN:** Zucker, Maisstärke, Reismehl, Tapiokastärke, Maismehl.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

# MAXIMO

NEUHEIT

## MIT MAXIMALER FLEXIBILITÄT

MAXIMO ist eine universell einsetzbare, leistungsstarke Mischung, ideal für die Herstellung einer breiten Palette an Backwaren wie Brot, Pizza, Focaccia, frittierte Hefegebäcke, Grissini und vieles mehr.



**HAUPTZUTATEN:** Maisstärke, Reismehl, pflanzliche Faser, Linsenmehl.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts oder in Kombination mit anderen glutenfreien Mehlen

1 x 15 kg  
art. 6626



ENTDECKEN SIE ALLE REZEPTE MIT UNSEREN  
GLUTENFREIEN MISCHUNGEN

# WAS SPRICHT FÜR UNSERE GLUTENFREIEN MISCHUNGEN?

- ☛ Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und umfassende Qualitätskontrollen.
- ☛ Kompatibel mit den gängigsten Back- und Produktionsanlagen.
- ☛ Zuverlässige Ergebnisse bei einfachen Prozessen.
- ☛ Hohe Produktionsstandards und konstante Performance.
- ☛ Weiche, elastische und gut gelockerte Teige mit ausgewogenem Geschmack.
- ☛ Lange Frischhaltung des Endprodukts bei gleichbleibender Qualität.



## UNSERE STÄRKEN



### **Sicherheit, Effizienz und messbare Ergebnisse**

Unsere glutenfreien Lösungen sind darauf ausgelegt, den Arbeitsalltag von Profis zu vereinfachen und gleichzeitig Ausbeute und Endproduktqualität zu optimieren.

### **Hohe Qualität und Produktionskonstanz**

Zuverlässige Resultate durch kontrollierte Prozesse.

### **Einfache Verarbeitung**

Stabile, leistungsfähige Teige mit gleichbleibender Performance.

### **Höhere Ausbeute und weniger Ausschuss**

Ausgewogene Rezepturen zur optimalen Nutzung von Zeit und Ressourcen.

### **Technische Unterstützung und individuelle Beratung**

Ein kompetenter Partner entlang des gesamten Produktionsprozesses.

#### PROZESSZERTIFIZIERUNGEN



#### PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN





**MOLINO MERANO SRL**

Zona Industriale 7 - 39011 - Lana (BZ)  
info@molinomerano.it | 0473 497220

[www.molinomerano.it](http://www.molinomerano.it)



#maciniambuoneidee | #feineideen