

Goldblumenweizen®

Eigenschaften:

- Hohe Backfähigkeit
- Es liegen Hinweise der Getreidezüchtungsforschung Darzau vor, dass Goldblumenweizen von weizensensitiven Allergikern gut vertragen wird, jedoch nicht bei Zöliakie – da er glutenhaltig ist.
- Außergewöhnlich hoher Proteingehalt
→ eignet sich daher zum Aufmischen von weniger hochwertigen Weizensorten
- Höchste Qualitätswerte!

Anbau:

- Aus altem Winterweizen entwickelt, nur für ökologisch bewirtschaftete sandige Standorte geeignet, die tendenziell trockenungsgefährdet sind.
- Üppige Frühjahresentwicklung mit sehr hohem Wuchs.



Goldblumenweizen (Quelle: www.waldviertlerbiohof.at)

Lichtkornroggen®

Eigenschaften:

- Hohe Backfähigkeit
- Angenehm milder Geschmack
- Für lockere und hellere Brote
- Auch für Mehlspeisen geeignet!
- Mit allen Vorzügen des Roggens
→ hoher Anteil an B-Vitaminen, nährstoffreich, ballaststoffreich, Blutdruck und Cholesterin senkend, blutreinigend, ...

Anbau:

- Roggensorte mit hellen Körnern, die früher in Mitteleuropa häufiger anzutreffen war
→ wurde von der neuzeitlichen Getreidezüchtung, die grau-grüne Kornfarben bevorzugt, verdrängt
- Lichtfülle, Helligkeit und Glanz sind im Frühjahreswachstum und in der Strohfärbung gut zu beobachten.
- Für ökologischen Landbau mit besonderen Bildekräften und unverwechselbarem Charakter.



Lichtkornroggen
(Quelle: <https://www.cultivari.de/sorten/lichtkornroggen/>)

Quelle: Getreidezüchtungsforschung Darzau (<https://www.cultivari.de/sorten/>)

Die ZENTROFAN®-Vollwertmühle

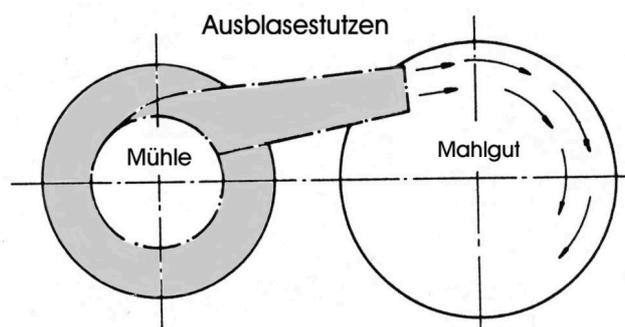
Mit der Zentrofan®-Mahltechnik wird unser Getreide durch eine sehr schonenden und einzigartigen Weise vermahlen. Bei dieser speziellen Technik werden die Körner nicht gequetscht sondern an einem stillstehenden Mahlstein im ständig wirbelnden und kühlenden Luftstrom abgeschliffen. Dadurch können wir für Sie ein sehr feines, lange haltbares Vollkornmehl anbieten, in dem wertvolle Vitamine erhalten bleiben.

Im Gegensatz zu den rotierenden Mahlsteinen herkömmlicher Getreidemühlen basiert der Mahlvorgang bei den ZENTROFAN® Vollwert-Mühlen auf einem stillstehenden, **zylindrischen Mahlstein aus Basalt-Lava**. Durch den stillstehenden Mahlstein wird das Mahlgut nicht gequetscht, sondern am Mahlstein im ständig verwirbelten und kühlenden Luftstrom abgeschliffen. Es entsteht kaum Reibungshitze, alle Nährstoffe und Vitamine aus dem vollen Korn bleiben erhalten.



Schonender ist die Meh Zubereitung kaum möglich. Dadurch ermöglichen diese Mühlen eine besondere und vitaminerhaltende Herstellung des Mehls. Ob Dinkel, Weizen, Buchweizen, Hafer oder Roggen – alle nicht ölhaltigen Körner können mit dieser Technik vermahlen werden.

Besonders hervorzuheben ist die große Feinheit, die lange Haltbarkeit und die Frischebeständigkeit des Mehls. Das Zentrofan®-Mehl ist kühl und dunkel gelagert bis 12 Monate haltbar.



Das vollkommen Neue und Andersartige der ZENTROFAN Vollwert-Mühle ist auch ihre Dynamik, die auf der kosmischen Spirale basiert.