



Produktübersicht Stand 05.02.2019

Das Erfolgsrezept für erstklassige Mühlenprodukte? Traditionelles Handwerk aus Leidenschaft und hochwertige Rohstoffe! Die Antersdorfer Mühle verarbeitet nur bestes Bio-Getreide zu qualitätsvollen Mühlenprodukten. Das vom Biokreis zertifizierte "regional & fair"-Zeichen garantiert, dass alle einheimischen Rohstoffe von Partnern aus der Region stammen.

Müsli und Crunchys

Eine leckere Grundlage für den perfekten Start in den Tag: Getreide gepaart mit Nüssen und Früchten oder mit Saaten, dazu noch verfeinert mit Joghurt, Milch oder Quark – Müsli gehört einfach zu jedem Frühstück dazu! Extra knackig auch als Crunchy-Müsli in verschiedenen Sorten erhältlich.



Neu:

Das bestehende Müsli-Sortiment bekommt Verstärkung: Wohlig-wärmend mit der Sorte Apfel-Zimt oder unwiderstehlich süß mit Erdbeere und weißer Schokolade. Feinschmecker kommen mit dem gleichnamigen Crunchy-Müsli in den Genuss – und wer's fruchtig mag, lässt sich von der neuen Sorte Crunchy Himbeere überraschen!





Pops und Flakes

Gepuffter Dinkel mit leckerem Honig oder traditionelle Cornflakes aus Mais ohne Zuckerzusatz – als Müslizutat oder pur schmecken unsere Pops und Flakes köstlich und luftig-leicht.

Neu: Pikante Snacks

Pikante Snacks wie geröstete und gesalzene Kürbiskerne, mit Chili-Paprika oder mit einer mediterranen Kräuternote sorgen für ein neues, würziges Geschmackserlebnis!



Reis

Reisvielfalt von A bis Z. Klassiker wie Langkornreis aus Italien, Echter Basmati Reis im Kochbeutel mit 100% recycelbarer, FSC-zertifizierter Umverpackung oder Exoten wie Schwarzer Venere Reis und Wildreis stehen für höchste Bio-Qualität.





Halbfertigprodukte

Die kreativen Halbfertiggerichte - inspiriert aus der ganzen Welt - sind schnell zubereitet: ideal als Take Away für Uni oder Büro. Zusätzlich liefern die Fertigmischungen Raum und Rezepte für leckere eigene Kochvariationen.



Teigmischungen

Mit den veganen Teigmischungen bietet die Antersdorfer Mühle innovative Alternativen. Ideal als Basisteig für viele Backideen.



Ei-Ersatz

Neben den veganen Teigmischungen bietet das Unternehmen mit ihren Ei-Ersatzprodukten ZauberEi und ZauberEiweiß innovative Alternativen zu tierischen Produkten.





Ursprungsprodukte

Die regionalen Ursprungsprodukte sind die Lieblingsprodukte der Antersdorfer Mühle. Sie kommen von einzelnen Höfen, die in der unmittelbaren Umgebung wertvolle, alte samenfeste Sorten wieder anbauen und vermehren.



Getreide

Seit 5 Generationen verarbeitet das Unternehmen Getreide aus der Region in alter Handwerkskunst. Egal ob heimische Klassiker wie purer Roggen oder Exoten wie Quinoa und KAMUT®, die Antersdorfer Mühle steht für höchste Bio-Qualität.





Getreideprodukte

Ob klassischer Vollkorn-Couscous, traditioneller Bayerischer Nockerlgrieß oder exotischer KAMUT® Khorasan Grieß – das Sortiment bietet ballaststoff- und nährstoffreiche Vielfalt für jeden Geschmack.



Flocken

Regional & Fair: Alle einheimischen Rohstoffe stammen von Partnern aus der Region. Das lag schon dem Ururgroßvater der Unternehmerfamilie am Herzen.



Mehle

Die Antersdorfer Mühle verarbeitet nur das beste Bio-Getreide zu erstklassigen Mehlen, die ebenfalls das Biokreis- und "regional & fair"-Zeichen tragen.





Hülsenfrüchte

Die Proteinhelden, nicht nur für die kalte Jahreszeit. Vollgepackt mit wertvollen Inhaltsstoffen und einem hohen Eiweißgehalt sind Hülsenfrüchte eine ideale Alternative zu tierischen Produkten.



Ölsaaten und Samen

Knackig, eiweißreich, vielseitig: Pflanzensamen wie Chia-Samen, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam und Kürbiskerne können einfach so geknabbert oder beim Kochen und Backen verarbeitet werden. Dank ihrer Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, essentiellen Fettsäuren und bioaktiven Inhaltsstoffen bringen sie Abwechslung in jede Küche!



Antersdorfer Mühle: Familienunternehmen in fünfter Generation

Der Bio-Pionier Johann Priemeier stellte die 1884 gegründete Antersdorfer Mühle in den 70er Jahren auf 100 Prozent Bio um. Heute, in fünfter Generation und mit Leidenschaft für traditionelles Müllerhandwerk geführt, setzt die Antersdorfer Mühle mit Bauern aus der Region diesen Weg fort und schafft so Zukunft für die Landwirtschaft.

Pressestelle

modem conclusa gmbh, Jutastraße 5, 80636 München

Uti Johne, T. 089 746308-39, johne@modemconclusa.de

Weitere Informationen zum Unternehmen unter <http://news.cision.com/de/antersdorfer-muehle>