

Anbieter staubarmer HT-Trennmehle

Stand: Mai 2021

HT-Trennmehle sind hydrothermisch modifizierte Mehle. Diese Produkte bestehen zu 100% aus Getreidemehl und sind nur mit Wasser und Wärme behandelt. Sie enthalten keine weiteren Zusätze (clean-label Produkte). Sie sind ausschließlich als Trennmehl oder zum Panieren zu verwenden und können dabei manuell oder in Maschinen (automatischen Mehlstreuern) eingesetzt werden. Aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften verbinden sie eine hohe Trennwirkung bei geringem Materialeinsatz und geringerem Reinigungsaufwand mit einem deutlich reduzierten Erkrankungsrisiko in Bezug auf die Ausbildung einer Mehlstauballergie. Auch bei einer bestehenden Allergie können Sie die Krankheitssymptome verringern, wenn sie als Ersatz für natives Mehl bei der Teigaufarbeitung verwendet werden. Siehe auch: www.mehlstaub-nein-danke.de

Folgende Betriebe bieten diese Trennmehle in verschiedenen Qualitäten an:

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
www.leonhard-saalfrank.de

Außerhalb Nordbayerns über die Bäckerei Gebert direkt.

Bindewald Gutting Mühlengruppe

www.bigu-muehlengruppe.de

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

Produktionsstandort

Saalemühle Alsleben GmbH

Bernburger Straße 35 b
06425 Alsleben
Telefon 034692 263-0
Fax +49 34692 263-50
info@saalemuehle.de
www.sd-muehle.de

Die CIP Flow Optimizer-Produkte sind direkt bei der Produktionsmühle oder über die folgenden Standorte der Bindewald Gutting Mühlengruppe sowie über den Bäckereigrößhandel erhältlich.

Dresdener Mühle

Waltherstraße 2
D-01067 Dresden
Telefon +49 351 49964-30
Fax +49 351 49964-00
info@dresdener-muehle.de
www.sd-muehle.de

GEORG PLANGE

Hansastraße 6-8
D-41460 Neuss
Telefon +49 2131 2795-0
Fax +49 2131 2795-159
kontakt@plange.de
www.plange.de

Karl Bindewald Kupfermühle GmbH

Kupfermühle
D-67294 Bischheim
Telefon +49 6352 406-0
Fax +49 6352 406-200
info@bindewald.de
www.bindewald.de

Rettenmeier Mühle

Manfred-Volz-Straße 7
D-72160 Horb a. N.
Telefon +49 7451 5502-0
Fax +49 7451 5502-29
info@rettenmeiermuehle.de
www.retteneiermuehle.de

GoodMills Innovation GmbH (ehemals: Kampffmeyer Food Innovation GmbH)

Trettaustrasse 35
21107 Hamburg
Tel. 040 75109 – 666
ccc@goodmillsinnovation.com
www.goodmillsinnovation.com/tip-top-trennmehle/

hydrothermisch modifizierte Mehle spezieller Weizen- und Roggensorten mit besonders hoher Trennwirkung

Weizenmehle:

- TIP-TOP Ultra Clean Spezial: Spezielles Trennmehl für Anwendungen in automatisierten Sieb-, Bürsten- und Walzenstreuvorrichtungen.
- TIP-TOP Ultra Clean: Trennmehl für Anwendungen in automatisierten Sieb-, Bürsten- und Walzenstreuvorrichtungen.
- TIP-TOP Ultra Clean BIO: Bio-Trennmehl für Anwendungen in automatisierten Sieb-, Bürsten- und Walzenstreuvorrichtungen.
- PING-PONG 500: Spezialgranulation insbesondere für kontinuierliche Teigaufarbeitungsanlagen.
- PING-PONG 500 BIO: Spezialgranulation in Bio-Qualität insbesondere für kontinuierliche Teigaufarbeitungsanlagen.

Roggenmehl:

- TIP-TOP Ultra Clean RYE: Spezielles Roggen-Trennmehl für Anwendungen in Sieb-, Bürsten- und Walzenstreuvorrichtungen.
- TIP-TOP Ultra Clean RYE BIO: Spezielles Bio-Roggen-Trennmehl für Anwendungen in Sieb-, Bürsten- und Walzenstreuvorrichtungen.

Alle Mehle sind auch für die handwerkliche Aufarbeitung geeignet. Weitere Trennmehlspezialitäten und Verpackungen auf Anfrage.

Roland Mills United GmbH & Co. KG

Ender Straße 39
28217 Bremen
Tel. 0421 386 05 – 0
info@rolandmillsunited.de
www.rolandmillsunited.de

- Galileo: hydrothermisch verändertes Weizenmehl

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 hydrothermisch modifizierten staubarmen Trennmehls sein und sich hier nicht wiederfinden, benachrichtigen 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