

# WIESENMÜHLE

MEHL · NATURKOST · LANDHANDEL  
GETRÄNKEMARKT

**Neu bei uns,  
aus eigener Herstellung...**

## ZENTROFAN

Voll-Wert-Mühle Voll-Wert-Mehl



### ✓ **Erhalt der Nährstoffe**

Das Getreide wird nicht zerrieben und gequetscht, sondern durch einen ständig zirkulierenden Luftstrom am stehenden Naturmahlstein aus Basalt-Lava abgeschliffen.

### ✓ **Vitaminschonende Verarbeitung**

Durch den zirkulierenden Luftstrom wird das Mahlgut bereits während des Mahlvorgangs ständig gekühlt und die Vitamine gehen nicht durch Reibungshitze verloren.

### ✓ **Natürliche Konservierung**

Während des Mahlvorgangs wird dem Mahlgut seine natürliche Feuchtigkeit entzogen und das Mehl ist lange haltbar.

### ✓ **Feinstes Vollkornmehl**

Das Vollkornmehl, gemahlen mit der Zentrofän-Mühle, ist in seiner Feinheit unübertroffen. Es ist zur Herstellung aller Art von Back- und Teigwaren wie Kuchen, Nudeln, Gebäck, Pizza, Brot und vieles mehr geeignet.

### ✓ **Probieren Sie es aus!**

Bei diesem Mahlprinzip wird die Feuchtigkeit vom Korn zum Mehl um ca. 8% reduziert. Auch in der Natur erweist sich die spiralförmige Bewegungskraft als Reinigungs- und Veredelungsprinzip.