



Nähere Infos finden Sie unter
www.gloriakorngut.de

Mehr Information und Kontakt:

GoodMills Deutschland GmbH
Aurora Mühle Hamburg
Trettaustraße 49
D-21107 Hamburg
T +49 40 751 09-102
F +49 40 751 09-131
auroramuehle@goodmills.de
www.goodmills.de



Gloria Korngut: „Echt Norddeutsch“

Nur Getreide aus dem Norden -
Mehle und Schrote mit Charakter

Seit 120 Jahren Mehl aus Deutschlands Norden

Hochwertige Mahlprodukte, die ausschließlich in der Hamburger Mühle hergestellt werden - das ist Gloria Korngut. Mehle und Schrote mit Charakter.

Regionalität

Unser Getreide für Gloria Korngut kommt ausschließlich von Landwirten und Getreidehändlern unseres Vertrauens aus dem Norden, mit denen wir seit vielen Jahren zusammenarbeiten und die von uns regelmäßig auditiert werden.

Mit Gloria Korngut gehen Landwirte, Mühle und Bäcker Hand in Hand zum Wohle unserer norddeutschen Region und Ernährungskultur. Damit bieten wir dem Verbraucher mit Sicherheit ein regionales Produkt.

EINIGE UNSERER LANDWIRTE:



Gerd Fahrenkrog, Bad Oldesloe

„Das ganze Jahr über beschäftige ich mich mit dem Getreide auf unseren Feldern. Jede Phase von der Aussaat bis zur Ernte wird von mir gewissenhaft begleitet. Wenn ich dann im Sommer einen Weizen ernten kann, der den hohen Ansprüchen der Mühle gerecht wird, dann habe ich meinen Job richtig gemacht.“



Landwirt Matthias Block, Tespe

„Ich fahre sehr gerne meinen Weizen aus der Elbmarsch direkt zur Mühle nach Hamburg. So weiß ich, dass meine Arbeit anerkannt wird und etwas Gutes aus meinem Getreide produziert wird.“



Landwirt Carsten Schütt

„In der Zeit wo ich für dieses Land verantwortlich bin, möchte ich es bestmöglich und nachhaltig bewirtschaften. Ich freue mich, wenn aus dem Getreide dann auch noch ein besonderes Lebensmittel hergestellt und in der Bäckerei im Ort verwendet wird.“

Unser Gloria Korngut Anbaugebiet:



Funktionalität

Unsere Gloria Korngut Produkte unterliegen vor der Vermahlung einer intensiven Reinigung und Oberflächenbearbeitung des Getreidekorns in unterschiedlicher Intensität. Hier werden die äußeren Schichten des Korns mithilfe von Scheuer- und Schälmaschinen in unterschiedlicher Stärke abgelöst, um unter anderem alle denkbaren Oberflächenbelastungen nachweisbar zu reduzieren. Bei den Gloria Korngut Roggenschroten wird zudem durch eine variabel eingesetzte Schleiftechnik sanft gepeelt.

Das bietet Ihnen handfeste Verarbeitungsvorteile wie z.B. bessere Frischhaltung, mehr Lebensmittelsicherheit, beschleunigte Wasseraufnahme und eine mögliche Verkürzung der Prozesszeiten. Für Ihre Kunden bedeutet es mehr Genuss.

Lassen Sie sich von unserem Backmeister überzeugen!

EINIGE UNSERER BÄCKER:



Stephanie Kühl, Bäckerei Kühl

„Wir achten bei der Herstellung unserer Backwaren auf beste Qualität der Rohstoffe, daher verwenden wir ausschließlich Mehle und Schrote von Gloria Korngut. Das wir damit richtig liegen zeigen uns täglich unsere zufriedenen Kunden.“



Gunnar Wäger, Bäckerei Wäger

„Für uns eine logische Entscheidung, sich für Regionalität und Nachhaltigkeit zu entscheiden. Insbesondere wenn die Mehqualität sehr gut ist, was sich wiederum beim Backwarenverkauf in einem positivem Kundenfeedback zeigt.“



Christian Pagel, Bäckerei Pagel

„Ich verwende Gloria Korngut „Echt Norddeutsch“, weil das Getreide aus der Region kommt und in Hamburg hergestellt wird. Durch spezielle Mühlenverfahren habe ich nicht nur mehr Produkt- und Qualitätssicherheit, sondern meine Kunden auch ein Plus an Geschmack und Bekömmlichkeit.“



Broder und Thomas Raffelhüschen, Bäckerei Raffelhüschen

„Unsere Erfahrung als Backmeister zeigt uns immer wieder, dass Qualität nicht von ungefähr kommt. Gloria Korngut Mehl erfüllt alle Kriterien, die wir mit dem Backen verbinden. Die Backwaren gelingen einfach immer und wir haben ein gutes Gefühl, etwas für die Umwelt zu tun.“

