MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO
MAMMA MIA!
Italienische Spezialmehle
BÄKO

# ORIGINAL ITALIENISCH.
# VON DER MÜHLE BIS ZUR BACKSTUBE.

Italienische Backwaren stehen für Genuss, Handwerk und unverwechselbare Spezialitäten. Mit den Spezialmehlen der Meraner Mühle bringen Sie genau diese Backkultur in Ihr Sortiment. Die Meraner Mühle besteht seit über 40 Jahren und ist ein Familienunternehmen, das auf rund 600 Jahre gelebte Müllerkunst zurückblickt. Sie verbindet moderne Technologie mit einem tiefen Verständnis für italienische Backverfahren. Das Ergebnis sind Spezialmehle und Mischungen, die gezielt für professionelle Anwendungen entwickelt wurden.

## DREI SPEZIALMEHLE DER MERANER MÜHLE. VIELE MÖGLICHKEITEN.

### CAPRI PIZZA TIPO 00

Art.-Nr.: 110417
Verpackung: 10 kg

Für Ciabatta, Pizza & weitere mediterrane Klassiker

Original italienisches Weizenmehl Tipo 00 mit sorgfältig ausgewähltem Qualitätsweizen für hochwertige Teige mit langer Reifezeit. Hohe Teigstabilität und Wasseraufnahme ermöglichen elastische Teige, eine lockere Krume und eine knusprige Kruste.

### GRAN STIRATA

Art.-Nr.: 203603
Verpackung: 15 kg

Für Pinsa, Focaccia & weitere moderne Snackkonzepte

Abgestimmte Mehlmischung aus hochwertigem Weizen-, Reis- und Sojamehl sowie inaktivem Lievito Madre für besonders leichte und offenporige Gebäcke. Mit GRAN STIRATA gelingen Produkte mit einer besonders knusprigen Kruste, einem aromatischen Bouquet und einer lockeren Krume.

### DIVINA

Art.-Nr.: 203604
Verpackung: 15 kg

Für Panettone & weitere italienische Hefesüßgebäcke

Hochwertige Komplettmischung auf Basis von inaktiver Lievito-Madre-Naturhefe für italienische Hefesüßgebäcke. Mit DIVINA gelingen Produkte mit typischer Struktur, unvergleichlicher Weichheit und authentischem Geschmack.

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

## DIE STÄRKSTEN VORTEILE FÜR IHREN BETRIEB

**Italienischer Genuss – beliebt und vielseitig**

Die italienische Küche und ihre Spezialitäten zählen zu den beliebtesten Genusswelten der Deutschen. Mit Focaccia, Pinsa & Co. lässt sich diese Beliebtheit direkt in die Backstube und das eigene Sortiment übertragen.

**Italienische Backkunst für die eigene Backstube**

Mit den Spezialmehlen der Meraner Mühle lassen sich authentische italienische Gebäcke in das eigene Sortiment integrieren. Passende Rezepturen und Anwendungsideen stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.

**Verlässliche Qualität aus einer Hand**

Die Meraner Mühle besteht seit über 40 Jahren und ist ein Familienunternehmen, das auf rund 600 Jahre gelebte Müllerkunst zurückblickt.

**Italienische Tradition mit Lievito Madre**

Der traditionelle italienische Natursauerteig unterstützt das Aroma, die Teigstruktur und die Frischhaltung ausgewählter Gebäcke.

**Vielseitig einsetzbares Sortiment**

Vom klassischen Ciabatta über die moderne Pinsa bis zum festlichen Hefegebäck: drei Mehle für ein breites Anwendungsspektrum.

**Sortimentserweiterung mit Geschichte**

Die Herkunft aus Südtirol liefert eine authentische Story für Beratung, Aushang und Kundengespräch.

## DIE STÄRKSTEN VORTEILE FÜR IHRE KUNDEN

- ✔ **Außen knusprig, innen luftig**
  Lockere, teils offenporige Krumen und knusprige Krusten sorgen für das typische Genusserlebnis italienischer Backwaren.
- ✔ **Ein Stück Italien**
  Authentische Spezialitäten von Focaccia und Pinsa bis Panettone.
- ✔ **Mehr Abwechslung beim Lieblingsbäcker**
  Neue herzhafte und süße Genussmomente mit Pizza, Pinsa, Focaccia, mediterranen Snacks, Brioche und Panettone.
- ✔ **Moderne Snackvielfalt**
  Mediterrane Alternativen für die Mittagspause, für unterwegs und zwischendurch.
- ✔ **Genuss mit Geschichte**
  Italienische Backtradition und Herkunft, die das Produkt besonders machen.

## ITALIEN ENTDECKEN.

Entdecken Sie die Spezialmehle der Meraner Mühle und bringen Sie italienische Backkultur in Ihre Backstube. Ihre BÄKO-Fachberatung unterstützt Sie gerne beim Testen und bei der Aufnahme ins Sortiment.

## WAS IST LIEVITO MADRE?

Lievito Madre ist ein traditioneller italienischer Natursauerteig auf Weizenbasis. Durch natürliche Fermentation entwickelt er sein charakteristisches Aroma und unterstützt Teigentwicklung und Frischhaltung. Mit GRAN STIRATA und DIVINA bringt die Meraner Mühle diese italienische Fermentationskompetenz direkt in die Backstube.

**BÄKO-ZENTRALE eG** | Am Kiekenbusch 4 | 47269 Duisburg | **baeko.de**

BÄKO

Stand: 09/2026