Veredelung: das Beste aus dem Produkt hervorbringen

in Zusammenarbeit mit Eichmühle

Schälen, Schleifen, Spezialreinigung: Durch die optimalen Veredelungsverfahren werden bekannte Produkte im Eichmühle Getreidecenter zu höherer Wertigkeit geführt.

Eichmühle

Das serviceorientierte Team des Eichmühle Getreidecenters präsentiert das feine UrDinkel-Kernotto nach dem hauseigenen mehrstufigen Veredelungsprozess.

Kompetenter Partner: von der Sammelstelle über die Veredelung bis zu Gourmetprodukten
Der Veredelungsprozess im Eichmühle Getreidecenter bringt aus einem Produkt das Beste hervor. Mit viel Engagement und Kompetenz setzt sich das erfahrene Team persönlich für ein hohes Mass an Qualität und Ausbeute ein. Als regionale Sammelstelle ist das Eichmühle Getreidecenter ein wichtiger Partner für die Landwirtschaft, als Veredelungsspezialist vertrauen zahlreiche Unternehmen auf das Familienunternehmen in Beinwil/Freiamt und als Produzent von Gourmetprodukten wie dem UrDinkel-Kernotto für den Detailhandel und die Gastronomie ist das Eichmühle Getreidecenter nah am Puls des Markts und der Bedürfnisse der Konsumenten.

Mehr Informationen auf der Website: www.eichmuehle.swiss/veredeln

Dienstleistungen zur Produktveredelung
Aus bekannten Produkten wie Reis, Sonnenblumen, Dinkel und vielen weiteren das Beste herauszuholen, gehört zur Kernkompetenz des Eichmühle Getreidecenters. Um den hohen Marktbedürfnissen gerecht zu werden, liegt der Fokus dabei auf Reinheit und optimierter Ausbeute durch Innovation und Know-how mit schonenden Verfahren.

Spezialreinigung – Problemlösung bei Verunreinigungen oder Vermischungen
Form, Farbe, Grösse, Gewicht und Prallverhalten sind unter anderem massgebende Kriterien, um Verunreinigungen wie Steine, Unkraut oder Fremdgetreide zu entfernen oder Vermischungen zu separieren.

- Sojabohnen, Kichererbsen, Quinoa, Lein, Bohnen, Linsen, Kürbiskerne, Reis, Hanfsamen, Getreide etc.

Schälen – komplexe Abläufe für die optimale Schälung
Verschiedene spezielle Schälmaschinen schälen die Produkte auf besonders schonende Art. Die möglichst hohe Ausbeute steht ebenso im Zentrum wie die Qualität des Gutes.

- Sonnenblumen, Lupinen, Dinkel, Buchweizen, Speisehafer, Hirse, Sojabohnen etc.

Schleifen – eine überzeugend schonende Art der Produktveredelung
Durch das Schleifen wird die äusserste Schicht der Produkte abgetragen. Dadurch optimiert sich der geniessbare Anteil ohne Nachteile.

- Reis, Dinkel, Rollgerste etc.

Eichmühle

Vom geernteten UrDinkel im Spelz bis zum küchenfertigen Kernotto durch die Veredelung mittels innovativer Schäl- und Schleifverfahren.

UrDinkel-Kernotto? Ein Paradebeispiel für die optimale Veredelung
Ein echtes Musterbeispiel für die optimale Anwendung des Schleifverfahrens des Eichmühle Getreidecenters stellt das hauseigene und beliebte UrDinkel-Kernotto dar. Dank des Schälens und des anschliessenden ausgeklügelten Schleifprozesses können die UrDinkel-Kerne in der Küche ohne Vorkochen vielfältig zubereitet werden – ähnlich wie ein Risotto. Der wunderbare UrDinkel-Kernotto-Geschmack ist dabei etwas herzhafter im Aroma. UrDinkel ist reich an Ballaststoffen und unterstützt eine gesunde Ernährung. Ein modernes, innovatives Produkt dank Veredelung.