Produktveredelung: Reinheit und optimierte Ausbeute durch Innovation und Kompetenz im Eichmühle Getreidecenter

Eichmühle AG

Hanfsamen, vor und nach dem Veredeln durch **Spezialreinigung**

Sonnenblumen, vor und nach dem Veredeln durch **Schälen**

Reiskörner, vor und nach dem Veredeln durch **Schleifen**

Die Ansprüche des Markts – von Mühlen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben bis hin zu Konsumentinnen und Konsumenten – sind in den letzten Jahren markant gestiegen. Für die geforderte hohe Qualität und Ausbeute veredelt das Eichmühle Getreidecenter Produkte zu höherer Wertigkeit. Dabei stehen beim Schälen, Schleifen und Spezialreinigen verschiedene Technologien zur Verfügung für die optimale und schonende Bearbeitung bekannter Produkte.

Durch technische Innovation und besonderes Know-how der Mitarbeitenden werden in der Produktveredelung neue Benchmarks gesetzt.

Spezialreinigung – Problemlösung bei Verunreinigungen oder Vermischungen

Höchste Reinheitsqualität wird über mehrere Reinigungsstufen erzielt. Form, Farbe, Grösse, Gewicht und Prallverhalten sind unter anderem massgebende Kriterien für die verschiedenen Reinigungsprozesse. Steine werden konsequent ausgelesen. Durch diese optimierte Veredelungsmethode und der entsprechend modernen Infrastruktur für das gleichermassen effiziente wie auch schonende Verfahren ist das Eichmühle Getreidecenter in der Lage, den höchsten Reinheitsgrad zu erwirken und somit Produkte in besonders hoher Qualität abzuliefern.

Die Spezialreinigung im Eichmühle Getreidecenter löst diese Probleme:

- Verunreinigungen aller Art wie Steine, Fremdgetreide, Unkraut entfernen
- Vermischungen mit fremden Produkten separieren
- In unterschiedliche Fraktionen auftrennen (nach Farbe, Form, Gewicht)
- Mykotoxin beseitigen / reduzieren

Diese Produkte werden durch Spezialreinigung veredelt: Sojabohnen, Kichererbsen, Quinoa, Lein, Bohnen, Linsen, Kürbiskerne, Reis, Hanfsamen, Getreide etc.

Schälen – komplexe Abläufe für die optimale Schälung

Mittels innovativer Schäl-Technologien für die optimale und schonende Schälung werden im Eichmühle Getreidecenter verschiedenartige Produkte geschält oder entspelzt. Die möglichst hohe Ausbeute steht dabei ebenso im Fokus wie die Qualität des Gutes. Die speziellen und verschiedenen Schälmaschinen schälen die Produkte auf besonders schonende Art. Durch diese Kompetenzen hat sich das Eichmühle Getreidecenter als Schälbetrieb für namhafte Institutionen und Labels etabliert. Diese Produkte werden durch Schälen veredelt: Sonnenblumen, Lupinen, Dinkel, Buchweizen, Speisehafer, Hirse, Sojabohnen etc.

Produktbearbeitung in allen Facetten ist die Leidenschaft und Expertise des modernen Eichmühle Getreidecenters in Beinwil/Freiamt, welches nächstes Jahr das 450-jährige Jubiläum feiern darf.

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. Das Schleifen von Produkten ist eine Stärke des Eichmühle Getreidecenters.
Diese Produkte werden durch Schleifen veredelt: Reis, Dinkel, Rollgerste etc.

Kompetenter Partner

Das Eichmühle Getreidecenter in Beinwil/Freiamt ist der ideale ausgewiesene Partner für die Veredelung von Produkten.

Mehr Informationen zu den Dienstleistungen und Kontaktmöglichkeiten sind auf der Unternehmens-Website ersichtlich: www.eichmuehle.swiss/veredeln