



EDEKA Nord eG  
Gadelander Straße 120  
24539 Neumünster

EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH  
Gadelander Straße 120  
24539 Neumünster  
[www.edeka-nord.de](http://www.edeka-nord.de)

## EDEKA Nord

Qualität – Made in Norddeutschland





# STEINMETZ – Mehl in reinster Qualität

► „Eine alte Marke kehrt zurück“ – Tobias Steinmetz produziert das besondere Mehl

Mehl ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Es bildet die Grundlage für nahezu alle Back- und Teigwaren. Gerade Deutschland ist bekannt für seine vielfältige Brotkultur – mit einem pro Kopf Mehlverbrauch von knapp 70 Kg pro Jahr und pro Person. Exklusiv für „Unsere Heimat – echt & gut“ hat EDEKA Nord seit Frühjahr 2014 die Premium-Mehle von STEINMETZ im Angebot. Hergestellt aus regionalem Getreide und gemahlen mit dem patentierten STEINMETZ-Verfahren gilt es als eines der besten Mehle.

/// Bereits vor 120 Jahren erfand Stefan Steinmetz, Müller in achter Generation, eine Maschine, mit der Getreide zu besonders reinem Mehl verarbeitet wird. Das im Jahr 1892 vom Firmengründer Stefan Steinmetz eigens patentierte Wasch- und Enthülungsverfahren bringt das verschmutzte Korn zunächst in den Zulauf der Reinigungsmaschine, wo es mit Hilfe eines Siebes vorgereinigt wird. Es folgen die Wasch- und Enthül-



► Willkommen bei STEINMETZ-Mehl – Der Mehl-Erfinder Stefan Steinmetz hat anno 1892 mit seinem patentierten Verfahren die Mehlgewelt verändert.

sungsphase, bei der das Korn mit Wasser gewaschen wird und die mit Schad- und Bitterstoffen belasteten Hüllen schonend entfernt werden, so dass ein sauberes STEINMETZ-Korn mit allen wertvollen Vitaminen und Ballaststoffen übrig bleibt. Daraus wird in der Vermahlungsphase das reine STEINMETZ Premium Mehl gemahlen. Durch das Reinheitsgebot von STEINMETZ fällt der Schadstoffanteil im Ergebnis deutlich geringer aus als bei herkömmlichen Mehlen.

### EIN SORTIMENT VON FÜNF PREMIUM-MEHELEN

Bei EDEKA Nord ist das Steinmetz-Mehl unter der Marke „Unsere Heimat – echt & gut“ erhältlich. Es enthält weniger Schadstoffe als die meisten Bio-Brote – Vitamine und Mineralstoffe sind dagegen fast vollständig enthalten. Da die wachsstoffartige Hülle entfernt wurde, ist das Mehl leicht verdaulich. Für jeden Anlass die richtige Type: Im Sortiment sind fünf hochwertige Sorten, deren Typenbezeichnung den Mineralstoffanteil beschreibt. Damit hat jede Sorte ihre ganz speziellen Backeigenschaften. Alle sind sehr bekömmlich und besonders reich an Vitaminen, Nährstoffen und Ballaststoffen.

### KOOPERATION MIT GETREIDELIEFERANTEN UND MÜHLENPARTNERN

Beim UNSERE HEIMAT Mehl arbeitet die EDEKA Nord mit einem traditionellen und verlässlichen Mehlproduzenten aus der Region zusammen: STEINMETZ. Nach Expertenmeinung das beste Mehl der Welt mit einem unverfälschten und ursprünglichen Geschmack. Die Qualität des STEINMETZ Mehls beginnt nicht erst beim Waschen. Mit acht Hoflieferanten aus Norddeutschland und zwei Mühlenpartnern in der Region kann STEINMETZ die hohen Qualitätsanforderungen von EDEKA erfüllen. Produziert wird nur in, vom Inhaber persönlich ausgewählten, regio-

nen Vertragsmühlen. Durch die Nähe zum Kunden ist eine reibungslose Logistik stets gewährleistet. Das familiengeführte Unternehmen ist ein idealer Partner für EDEKA Nord. Mit der regionalen Verbindung in Norddeutschland, mit regionalen Produktionsstätten und der Nähe zu den Mühlen ist sichergestellt, dass sowohl Kunden als auch unsere Kaufleute von der Qualität und Verlässlichkeit der Produkte profitieren.

Damit fügt sich STEINMETZ perfekt in das regionale Konzept der UNSERE HEIMAT Produkte ein. Das Mehl kommt direkt aus dem Absatzgebiet der EDEKA Nord. Es wird dort geerntet, gewaschen, verpackt und gelangt auf direktem Weg in die Regale. Mit dem unverfälschten und ursprünglichen Geschmack, den umweltschonenden Transportwegen und der Wertschöpfung in der Region ein gutes Beispiel für Verantwortung für die Region.

### Das STEINMETZ-Peeling-Verfahren



► Aus regionalem Getreide und dem einzigartigen Herstellungsverfahren entsteht ein Sortiment exklusiver Premium-Mehle.

Regionale Erzeuger „Unsere Heimat“

Käsespezialitäten aus Ostfelden

Tomaten aus Wöhrden

Feinkost aus Kaltenkirchen

Kartoffeln aus Lübese

Mehl aus Hamburg

