



UNSERE ROHSTOFFE



Unser Getreide – ein vielfältiger Rohstoff.



INTERNATIONALE STANDARDS

GEBEN SICHERHEIT

Sicherheit und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte sind heute unverzichtbar. Strenge Kontrollen sind für uns selbstverständlich. Ein konsequentes Qualitätsmanagement begleitet sämtliche Prozesse. Unabhängige Institute bestätigen durch ihre Audits diese Qualitätsstrategie.

International Featured Standards (IFS Food)

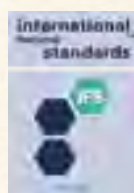
Qualitätsstandard des deutschen Lebensmitteleinzelhandels zur Produktsicherheit sowie Rückverfolgbarkeit

Bio-Zertifikat

Unterliegt den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung

VDM Monitoring

Freiwilliges Getreidemonitoring durch den Verband Deutscher Mühlen. Regelmäßige Rückstandskontrollen von Getreide und Fertigprodukten.



INHALTSVERZEICHNIS

UNSER GETREIDE

Unsere Mühle	3
Unsere Mühle	4
Getreidespickzettel	5
Getreidespickzettel	6

UNSER SORTIMENT

Getreidekerne	7
Getreideflocken	8
Mehle	9
Schrote & Co.	10
Gepuffte Cerealien	11
CeralGran	12
Dekore	13

UNSER SERVICE

CO ₂ -Druckentwesung	14
---------------------------------------	----

BIO-QUALITÄT

ZERTIFIZIERTE ROHSTOFFE

Der biologische Landbau steht für eine Landwirtschaft, die Ressourcen und somit die Umwelt schont. Wir bieten Ihnen ein breites Sortiment an Produkten in Bio-Qualität, von Kernen über Mehle und Flocken bis hin zu gepufftem Getreide. Unsere Rohstoffe aus biologischem Anbau entsprechen den Rahmenbedingungen der EU-Öko-Verordnung. Die SchapfenMühle garantiert lückenlose Qualität von Anfang an, denn der Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt wird lückenlos definiert und somit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

Unsere Mühle

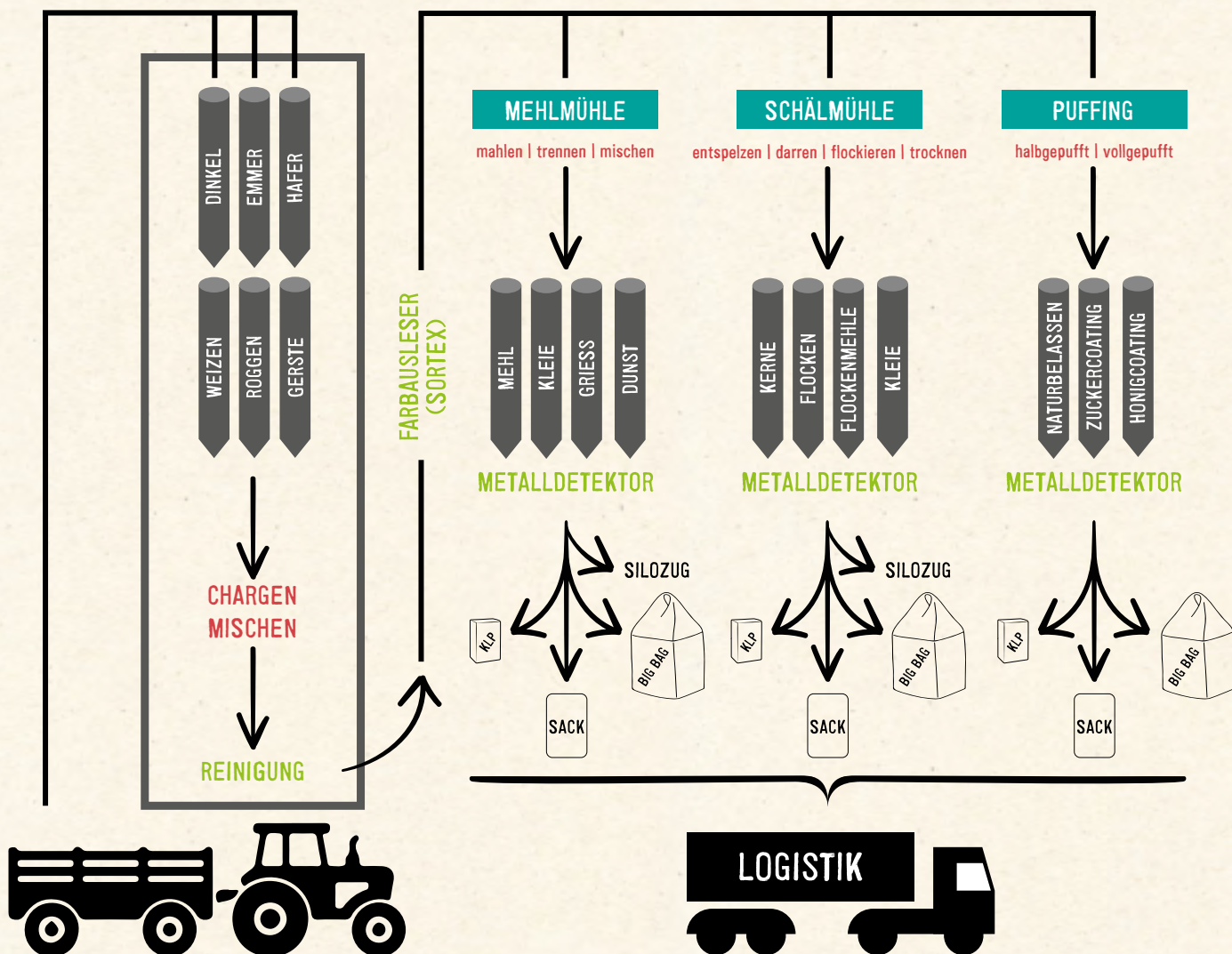
Als international agierendes Unternehmen für veredelte Getreideprodukte bietet die SchapfenMühle sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich ein umfangreiches Sortiment für:

- Unternehmen der Lebensmittelindustrie
- Großhändler
- Hersteller von Bio-Produkten
- Industrielle Backwarenhersteller
- Traditionelle Bäckereien
- Lebensmitteleinzelhandel

Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung mit Getreide, modernen Veredelungstechniken und stetigem Erfahrungsaustausch mit Kunden. Aktuell bieten wir u. a. folgende Artikel an:

- Mehle
- Getreideflocken
- Gepuffte Körner
- Mühlenstandardprodukte
- Bio-Getreideprodukte
- Saaten und Kerne
- Spezialprodukte aus bspw. Amaranth, Buchweizen und Quinoa

GETREIDE UND SEINE VERARBEITUNG



GETREIDE – DER ANFANG VON ALLEM

Sortenauswahl, Anbaumethoden und ökologischer Landbau sind nur einige unserer zentralen Themen. Nachhaltig und wertebewusst arbeitende Erzeuger und Erzeugerringe sind uns wichtig. Bevorzugt verarbeiten wir Getreide aus der Region, denn kurze Transportwege schonen die Umwelt und Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit sind zentrale Werte unserer Firmenphilosophie. Direkt vom Feld oder den Erzeugerringen wird das Getreide sortenrein in einem der modernsten Getreidesilos der Welt gelagert, für gleichbleibende Qualität die Chargen gemischt, danach gereinigt und weiterverarbeitet.

DIE MEHLMÜHLE

Die **Mehlmühle** ist der Ursprung und der klassische Bereich. Hier werden Dinkel, Emmer, Weizen und Roggen zu den typischen Getreidemahlprodukten wie:

- Typenmehle
- Kleie & Schrote
- Grieß und Dunst

vermahlen. Weitere Produkte sind kundenindividuelle Mehle mit Unterschieden in Proteingehalt oder Griffigkeit.



DIE SCHÄLMÜHLE

Die SchapfenMühle ist einer der führenden Verarbeiter und Anbieter von Dinkel, Emmer und Hafer. Diese Getreidearten müssen geschält und von ihrer Umhüllung – den Spelzen – getrennt werden, erst dann können sie zu Flocken, Grütze, Schrotten, gepufften Körnern, Mehl oder Sonderprodukten verarbeitet werden.

PUFFING – EINE SPEZIELLE TECHNOLOGIE

Bei der komplexen Fertigungsmethode, der Puffing-Technologie, werden Körner mittels Dampf und Druck auf ein Vielfaches ihrer ursprünglichen Größe ausgedehnt. Dabei bleibt die Form des Korns weitgehend bestehen und es erhält eine knusprigere Konsistenz. Die gepufften Körner werden entweder so belassen oder einem weiteren Veredelungsprozess, dem sogenannten „Coating“ unterzogen. Hier bekommen die Körner eine Umhüllung aus Zucker, Honig oder Komponenten in anderen Geschmacksrichtungen.

Gepuffte Körner gibt es aus fast allen konventionellen und Bio-Getreidearten aber auch aus bspw. Amaranth, Buchweizen oder Quinoa. Sie können kundenindividuell für die Weiterverarbeitung in Frühstückscerealien, Instantprodukten, Backmischungen, Süßwaren oder auch Molkerei-Produkten produziert werden.

Dinkelkerne



Dinkelkerne gepufft



Getreide



DINKEL

Hildegard von Bingen: „Der Dinkel ist das beste Getreide.“

- *Triticum spelta*
- Die ältesten Funde stammen aus Westarmenien und Osteuropa ca. 4.000 v. Chr.
- Planmäßiger Anbau in Mitteleuropa seit 1.100 – 800 v. Chr.
- Spelzgetreide
- Erster Anbauvertrag der SchapfenMühle bereits 1987
- Hohe Frosttoleranz, genügsam hinsichtlich Bodenqualität und Düngung
- Schonendere Verarbeitung im Vergleich zu Weichweizen empfehlenswert



HAFER

Das regionale Superfood

- *Avena sativa*
- Züchtung des Hafers erst ab ca. 1.000 v. Chr.
- Kultivierung seit der Bronzezeit
- In Nordeuropa fast 2000 Jahre lang Hauptnahrungsmittel
- Spelzgetreide
- Der Fruchtstand ist als Rispe und nicht als Ähre ausgebildet
- Bevorzugt feucht-kühle Witterung, anspruchslos hinsichtlich Boden und Klima
- Glutenarm und gleichzeitig nährstoffreicher als alle anderen Getreidarten



- *Triticum dicoccum*
- Eine der ältesten Getreidearten, Brotweizen und Dinkel
- Auch Pharaonenweizen genannt, Anbaugeschichte in Babylon, im alten Ägypten war
- Spelzgetreide
- Vertragsanbau der SchapfenMühle
- Enthält viel mehr Beta-Carotin als Weizen
- Anspruchslos hinsichtlich Bodenqualität



- *Secale cereale*
- Erster Nachweis von steinzeitlichen Funden in Mesopotamien ca. 6.600 v. Chr. datiert, ca. 1.000 v. Chr. in Europa
- Seit ca. 500 v. Chr. Anbau in Mitteleuropa
- Nacktgetreide
- In Mitteleuropa wird fast ausschließlich als Roggen angebaut (Aussaat Mitte September)
- Roggen ist eine anspruchslos wachsende, frost- und schimmelresistente Frucht, die in verschiedenen Sorten kultiviert werden kann

Spickzettel



EMMER

Julius Cäsars Lieblingsgetreide

arten – direkter Vorfahr von

annt, da es das wichtigste
im antiken Griechenland sowie

nMühle seit 2013

otin als heutige Weizensorten

oden und Klima



ROGGEN

Wertvoll für die Ernährung

zeitlichen Schichten in Nord-
nach erst wieder ca. 1.500

in Deutschland

nur Winterroggen angebaut
(r – Mitte Oktober)

stlose, abtragende, krankheits-
alle Richtungen der Fruchtfolge



GERSTE

Ältestes Kulturgetreide der Menschheit

- *Hordeum vulgare*
- Stammt aus dem Vorderen Orient und den Gebieten des östlichen Balkans
- Ansiedelung im Gebiet des fruchtbaren Halbmondes vor ca. 10.000 Jahren
- Weltweit viertwichtigstes Getreide nach Weizen, Mais und Reis
- Wintergerste kommt vor allem für Ernährung und Futtermittel und Sommergerste überwiegend als Braugerste zum Einsatz
- Sehr anpassungsfähige Getreideart



WEIZEN

Wichtigste Kulturpflanze in Deutschland

- *Triticum aestivum*
- Die ältesten Nacktweizenfunde stammen aus einer Zeit zwischen 7.800 und 5.200 v. Chr., damit ist Weizen nach Gerste die zweitälteste Getreideart
- Ca. 4400 v. Chr. Erster Anbau von Nacktweizen als Vorfahr des Kulturweichweizens, den wir heute verwenden
- Die in Deutschland am häufigsten angebaute Getreideart
- Nach Mais die am häufigsten angebaute Getreideart der Welt
- Anspruchsvoll im Hinblick auf Klima, Boden und Wasserversorgung

Getreidekerne



DINKELKERNE



WEIZENKERNE



DINKEL WIE REIS



EMMERKERNE



GERSTENKERNE



HAFERGRÜTZE



HAFERKERNE



ROGGENKERNE

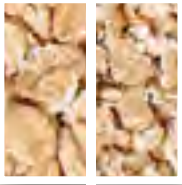
VPE

VERPACKUNG
Unterschiedliche Verpackungseinheiten


SACK **BIG BAG** **SILOZUG**

Unsere Produkte werden im Silozug, in Big Bags oder in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

Getreideflocken



DINKELFLOCKEN

Großblatt | Kleinblatt | 



EMMERFLOCKEN

Großblatt




GERSTENFLOCKEN

Großblatt  | 




HAFERFLOCKEN

Großblatt | Kleinblatt | 



ROGGENFLOCKEN

Großblatt 



WEIZENFLOCKEN

Großblatt 



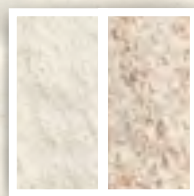
VPE

VERPACKUNG
Unterschiedliche Verpackungseinheiten

SACK  **SILOZUG** 

Unsere Produkte werden im Silozug, in Big Bags oder in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

Mehle



DINKELMEHL

Type 630 | Type 1050 | Vollkorn




EMMERMEHL

Type 1300 | Vollkorn



GERSTENMEHL

Vollkorn | 



HAFERMEHL

Vollkorn



ROGGENMEHL

Type 997 | Type 1150 | Vollkorn



WEIZENMEHL

Type 405 | Type 550 | Type 1050
Vollkorn



VPE

VERPACKUNG
Unterschiedliche Verpackungseinheiten

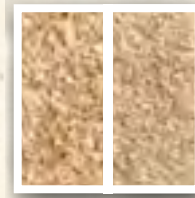
SACK  **BIG BAG**  **SILOZUG**

Unsere Produkte werden im Silozug, in Big Bags oder in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

Schrote & Co.



DINKELDUNST



WEIZENSCHROT

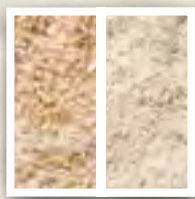
Mittel | Fein



DINKELGRIESS



DINKELKLEIE



DINKELSCHROT

Grob | Fein

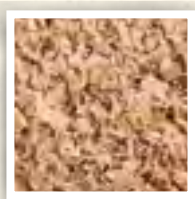


HAFERKLEIE



ROGGENSCHROT

Grob | Mittel | Fein



WEIZENKLEIE

VPE

VERPACKUNG
Unterschiedliche Verpackungseinheiten

SACK

BIG BAG

SILOZUG

Unsere Produkte werden im Silozug, in Big Bags oder in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

Gepuffte Cerealien



AMARANTH



QUINOA

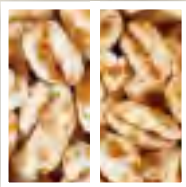


BUCHWEIZEN



REIS

Natur | 30 % Honig |



DINKEL

Natur | 30 % Honig |
Natur | Zuckercoating



DURUM

Natur | 30 % Honig |
Natur | Zuckercoating



EMMER



GERSTE



HIRSE



VPE

VERPACKUNG
Unterschiedliche Verpackungseinheiten

SACK

BIG BAG

Unsere Produkte werden in Big Bags oder in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

CeralGran



AMARANTH GEPUFFT



DINKEL GRANULAT

Vollkorn



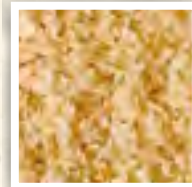
DINKEL GEPUFFT



DURUM GRANULAT



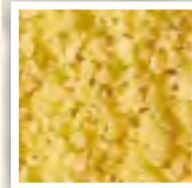
DURUM GEPUFFT



KARTOFFEL GRANULAT



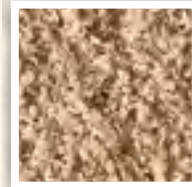
GERSTE GEPUFFT



MAIS GRANULAT



QUINOA GEPUFFT



ROGGENVOLLKORN
GRANULAT



ROGGEN GEPUFFT



WEIZEN GRANULAT



VPE

VERPACKUNG

Verpackungseinheit: Sack

Unsere Produkte werden in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

Dekore



**CERALGRAN AMARANTH
GEPUFFT**



**CERALGRAN QUINOA
GEPUFFT**



**CERALGRAN DINKEL
GRANULAT**

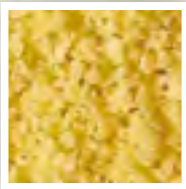
Vollkorn



**CERALGRAN DURUM
GRANULAT**



**CERALGRAN KARTOFFEL
GRANULAT**



**CERALGRAN MAIS
GRANULAT**



**CERALGRAN ROGGEN-
VOLLKORN GRANULAT**



**CERALGRAN WEIZEN
GRANULAT**



DINKELFLOCKEN

Kleinblatt



ROGGENFLOCKEN

Kleinblatt



DINKELGRIESS



VPE

VERPACKUNG
Verpackungseinheit: Sack

SACK

Unsere Produkte werden in Säcken für Sie bereitgestellt. Weitere Details zu unseren Verpackungsmöglichkeiten erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

CO₂-Druckentwesung

CO₂-DRUCKENTWESUNGSANLAGE – UNSER SPEZIELLER SERVICE

Diese innovative Technologie der Druckentwesung lässt sich auf eine Vielzahl von Produkten anwenden. Die zu behandelnden Güter werden zunächst unter Zusatz von Kohlensäure einem hohen Druck ausgesetzt. Das CO₂ ist als solches auch aus der Herstellung von kohlenstoffhaltigem Mineralwasser bekannt. Durch Druckunterschiede werden schließlich sämtliche Schädlinge sowie deren Larven und Eier abgetötet, ohne dabei die Ware in irgendeiner Weise zu beeinträchtigen.

Die ökologische und zugleich auch äußerst ökonomische Funktionsweise mit dem Zweikammersystem verhindert Vorratsschädlinge jeglicher Art so früh wie möglich und bekämpft diese sicher und einzig und allein mit natürlichem Kohlenstoffdioxid (CO₂) und ausreichend Druck. Durch das moderne Zweikammersystem kann enorm viel CO₂ eingespart werden, da dieses jeweils von einer Kammer in die nächste geleitet werden kann. Ein großer Vorteil der Druckentwesung ist, dass es zu keinerlei nachteiligen Veränderungen in den Nahrungsmitteln führt und daher das Verfahren auch vorbeugend zur Qualitäts- und Produktsicherung ideal anwendbar ist.



„Mit der Investition einer CO₂-Druckentwesungsanlage will die SchapfenMühle der stark wachsenden Nachfrage aus der Lebensmittel- und Biobranche gerecht werden. Die bei Naturprodukten unvermeidlichen Schädlinge gehen besonders gerne an die schadstofffreien Bio-Produkte und legen dort auch ihre Eier ab. Um die hohen Hygienestandards der SchapfenMühle noch weiter zu verbessern und die wertvollen Naturprodukte zu schützen, wurde die CO₂-Druckentwesungsanlage eingebaut.“



Ralph Seibold,
Geschäftsführender Gesellschafter der SchapfenMühle

CO₂

DRUCKENTWESUNG
Unsere CO₂-Druckentwesungsanlage

- ✓ Vorbeugende Behandlung
- ✓ Ware muss sich in Säcken oder Big Bags befinden
- ✓ Ware muss auf saubere Euro-Paletten verpackt sein
- ✓ Standardgrößen der Paletten
- ✓ Eine Kammer umfasst 10 Standard-Europaletten

Weitere Details zu unserer CO₂-Druckentwesungsanlage erhalten Sie über unser Vertriebsteam.

Unser Getreide.

Die SchapfenMühle Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an

Die Wertekette als Symbol für Qualität und Vertrauen ist einzigartig und das Markenzeichen der SchapfenMühle. Sie definiert den konsequenten Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt. Dieser Prozess garantiert eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.



Die SchapfenMühle

Unser Getreide

Unsere Mühle

Produktvielfalt

Kundenzufriedenheit

Tradition trifft Innovation, denn die SchapfenMühle ist eine moderne Mühle mit langer Tradition. Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen wurde 1452 erstmals urkundlich erwähnt. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die unser Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen.

Die SchapfenMühle als Getreidespezialist ist Ihr Partner und steht für Vertrauen von Anfang an.

Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Unsere Anbauverträge garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Die SchapfenMühle engagiert sich außerdem für den Erhalt von Urgetreidesorten wie Dinkel und Emmer.

Das Herzstück unserer Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiterverarbeitet und veredelt.

Zu unseren natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.

Die Bedürfnisse Ihrer und unserer Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für uns im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantieren wir beste Qualität. Hochwertige und innovative Mühlenprodukte sichern Ihren Verkaufserfolg.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“

Ralph Seibert