



Im Einklang mit der Natur

Bio wird weiter wachsen, davon ist Mestemacher überzeugt. Der Ökopionier reagiert darauf mit verstärktem Engagement.

Der Verbraucher bevorzugt simple und kulinarische Lösungen, die seinem Bedürfnis nach einer bewussten Ernährung gerecht werden und ihm einen ethisch-moralischen Vorteil garantieren. Nachhaltigkeit lautet das Stichwort. Auch für Mestemacher ist dies von zentraler Bedeutung. Der Experte zählt zu den ersten Bio-Pionieren, die in den 80er-Jahren damit angefangen haben, Produkte in Bio-Qualität anzubieten. Mestemacher hat als erster Vollkornbäcker verpackte und durch Pasteurisation natürlich haltbare Bio-Brote ins Brotregal geliefert.

Mestemacher setzt jedoch nicht allein auf Bio, sondern auf „Bio plus“. Sprich, die Spezialitäten bieten einen Zusatznutzen, der sich in den Rezepturen widerspiegelt. Das Getreide wird aus vollem Korn in der eigenen Mühle frisch gemahlen, die Bio-Brote

mit Saaten und Kernen aus ökologischem Anbau aromatischer gemacht. Zudem behalten die Brote durch die Pasteurisation ihre Genussfrische bis zu sechs Monaten und sind so optimal für die Bevorratung geeignet. Mittlerweile umfasst das Sortiment der Lifestyle Bakery zwölf Bio-Sorten.

Mestemacher ist davon überzeugt, dass Bio weiterhin auf eine wachsende Nachfrage stoßen wird. Daher wird der Hersteller sein Engagement ausbauen und das Wachstum des Ökolandbaus fördern.

Mestemacher GmbH

Am Anger 16
33332 Gütersloh
Telefon: 05241 8709-0
E-Mail: info@mestemacher.de
www.mestemacher.de

Ein Auszug aus unserem Produktsortiment:



Bio Hafer + Goldleinsaat
Toastbrötchen



Bio Haferbrot – Vollkornbrot
mit Beta-Glucane



Bio-Vollwertbrot – ballaststoff-
reiches Roggenvollkornbrot

Weitere Produkte auf Seite xx