

Los expertos en productos de cereales y su proceso

Espelta, trigo blando, centeno, trigo duro, maíz, cebada



La familia

Desde hace más de un siglo, las familias Bindewald & Gutting son sinónimo de tradición e innovación en el sector de la molinería. Gracias a su compromiso, espíritu inventivo y desarrollo continuo de la producción, hoy en día son reconocidos como los principales expertos en molinería para la industria alimentaria.



El mayor grupo molinero familiar de Alemania



10 plantas de producción



700 empleados



>2 millones de toneladas de grano molido al año



Patrick Bindewald



Michael Gutting

Jochen Bindewald

Martin Bindewald

Calidad con responsabilidad



Una estrecha relación con la agricultura y un concepto sostenible de las materias primas constituyen la base de nuestro trabajo.



La seguridad alimentaria es nuestra máxima prioridad:

desde el campo hasta la siembra y la cosecha, apostamos por procesos de producción fiables, automatizados y reproducibles. Para un producto final seguro y de alta calidad y para la satisfacción y confianza de nuestros clientes.



Nuestro proyecto de floración en los campos:

Junto con nuestros socios agrícolas, hemos plantado más de 200 hectáreas de zonas de floración para fomentar la biodiversidad.



Producción de harina con CO2 reducido:

Nuestro proyecto de cooperación para reducir las emisiones de CO2 en el cultivo de trigo se basa en las mejores prácticas agrícolas y el uso de abonos y fertilizantes beneficiosos para la naturaleza, también usando energías renovables.





Ubicaciones



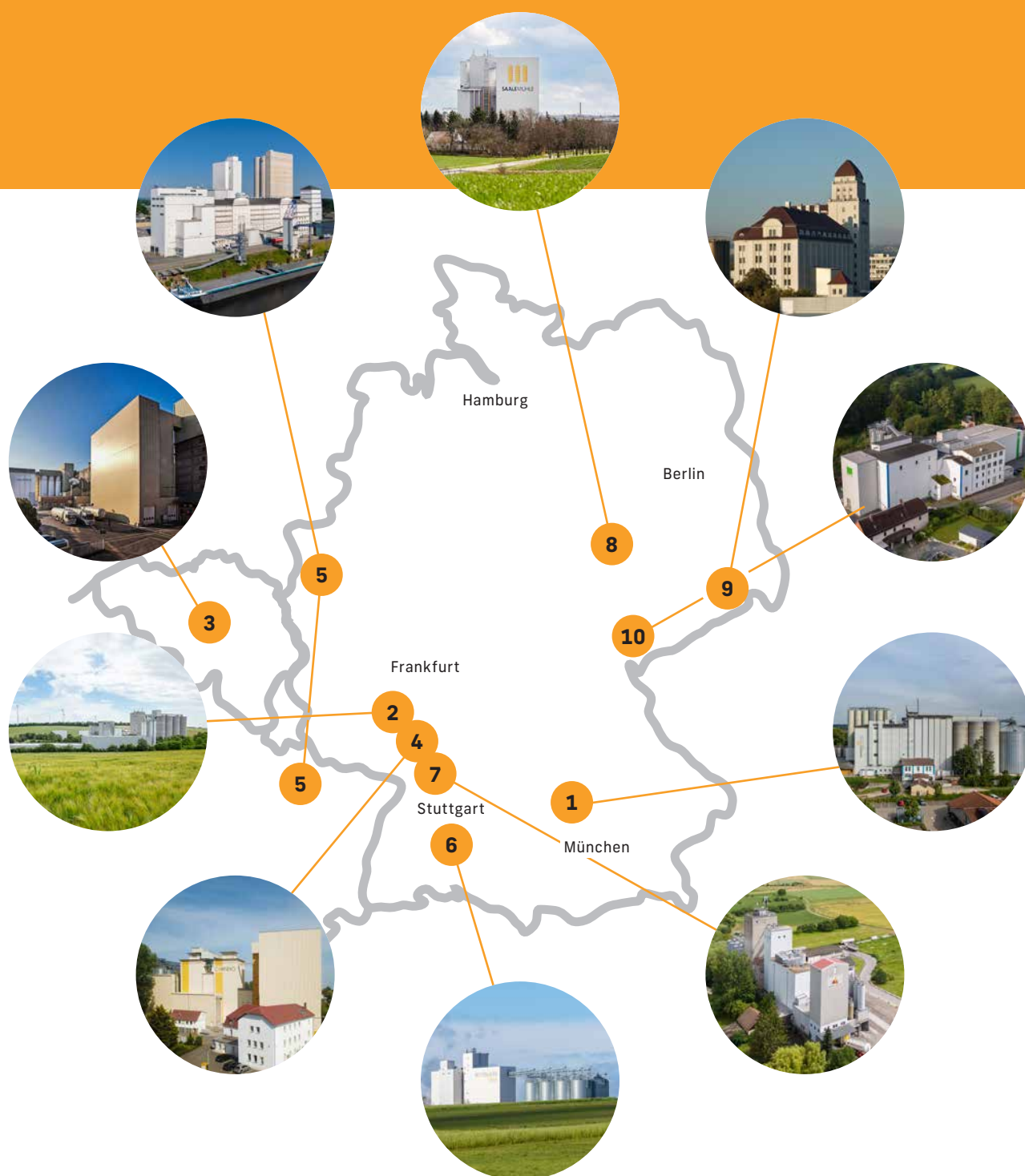
Proveedor eficaz desde Europa Central, con nuestra red de harineras que abarcan toda Alemania y Bélgica.



La independencia de nuestras sedes nos permite salvaguardar nuestros puntos fuertes, como la rapidez, la flexibilidad y la proximidad al cliente.



Aprovechamos estas sinergias y combinamos los conocimientos y la experiencia de cada planta para desarrollar productos aún más eficientes y soluciones personalizadas para nuestros clientes. Juntos somos imbatibles.



1



Bavaria Mühle (cerca de Múnich) combina la fiable tradición de dos familias molineras con innovaciones de producto orientadas al futuro.

- Productos de trigo blando, centeno y espelta

D-86551 Aichach • bavaria-muehle.de

2



Bindewald Mühle und Mälzerei de Bischheim y Kirchheimbolanden elabora productos de trigo blando, así como maltas cerveceras de trigo y cebada y harinas de malta tostada aromatizadas de trigo, cebada y centeno. Todos los productos cumplen las normas más estrictas de calidad y sostenibilidad.

- Productos de trigo blando
- Maltas cerveceras de trigo y cebada
- Maltas tostadas aromatizadas de trigo, cebada y centeno

D-67294 Bischheim • bindewald.de

3



Como uno de los principales actores de la molinería belga, con más de 125 años de experiencia en el sector, **Ceres** ofrece una amplia gama de productos de molinería.

- Trigo blando, centeno y espelta

B-1130 Brussels • www.ceres.be

4



Cornexo, con sede en Freimersheim, en el Palatinado, es nuestro experto en productos de maíz, naturalmente sin OGM y de calidad convencional, ecológica y, sobre todo, sin gluten.

- Productos de maíz convencionales, ecológicos y sin gluten

D-67482 Freimersheim • cornexo.de

5



Desde 1775, **Plange Mühle** es sinónimo de tradición y experiencia. En su planta de Neuss, Plange fabrica productos de trigo blando y centeno, así como productos micronizados.

- Productos de trigo blando y centeno
- Productos micronizados

D-41460 Neuss • plange.de

F-57070 Metz • plange.de/fr

6

7



Rettenmeier Mühle, en Horb am Neckar, junto con **Rheintal Mühlen**, en Stutensee-Friedrichstal, son nuestros polifacéticos molineros de trigo blando, centeno y espelta.

- Productos de trigo blando, centeno y espelta

D-72160 Horb a. N. • rettenmeiermuehle.de

D-76297 Stutensee-Friedrichstal • rheintal-muehlen.de

8

9



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Saalemühle + Dresdener Mühle, con sus plantas de Alsleben y Dresde, establece nuevos estándares en el procesamiento de trigo, trigo duro y centeno. También posee conocimientos y experiencia especiales en harinas técnicas, entre otras cosas mediante refinamiento (hidro)térmico.

- Productos de trigo blando, trigo duro, centeno y espelta
- Especialización en harinas técnicas: Refinamiento (hidro) térmico según los deseos y requisitos del cliente
- Germen estabilizado, salvado estabilizado

D-06425 Alsleben • D-01067 Dresden • sd-muehle.de

10



Los **BioMühlen de Vogtland** trabajan con gran compromiso y respeto por la naturaleza. Procesan productos elaborados a partir de trigo blando, centeno y espelta de la más alta calidad ecológica.

- Productos ecológicos de trigo blando, centeno y espelta

D-08527 Plauen • vogtlandbiomuehlen.de

Visión general de nuestras materias primas

- Granos y harinas integrales en todas las granulaciones deseadas
- Harinas de calidad biológica y convencional
- Harina de trigo blando
- Harina de trigo duro
- Harina de centeno
- Harina de espelta
- Sémola de trigo duro
- Maíz y productos sin gluten
- Productos malteados y malta
- Harinas térmicas e hidrotérmicas (recubrimientos húmedos, soportes, harinas de bajo germen, sustituto del almidón)
- Harinas de espolvoreo (pobres en polvo)
- Salvado de trigo estabilizado
- Germen de trigo estabilizado
- Panko (pan rallado asiático)



Visión general y áreas de aplicación en los productos finales

Pág.
10

- Alimentos para bebés – Productos para dietas controladas
- Productos instantáneos
- Especias y productos farmacéuticos
- Producción de pasta
- Productos de maltería y maltas
- Panko (pan rallado asiático)

Pág.
13

- Sopas, salsas y aderezos
- Producción de Pizzas
- Producción de croissants
- Producción de Puding, natillas y postres
- Productos extrusionados
- Productos empanados y rebozados

Pág.
11

- Producción de galletas/Cookies
- Producción de galletas, obleas y palillos
- Producción de galletas, gofres, obleas y barquillos
- Producción de muffins y madalenas
- Barritas energéticas de muesli y componentes complementarios
- Productos sin gluten y Productos de maíz

Pág.
14

- Productos para Masas frescas y congeladas
- Panes, Bizcochos, Bollos, Croissants, Hojaldres con trigo especial de los Alpes
- Productos para lograr alta hidratación y ternura de la miga, disminuir la retrogradación y envejecimiento ... con “Hidrobooster”
- Harinas de separación y de proceso (CIP)

Pág.
12

- Producción de panecillo y bollos/ Buns
- Panes árabes y tortillas
- Producción de tostadas
- Productos integrales
- Pastelería repostería mediterránea
- Panettone y Stollen

Producto final, Aplicación y sector de aplicación

Alimentos para bebés – Productos para dietas controladas

- Cumpliendo la normativa para Baby Food – alimentación infantil
- Límites y controles estrictos de residuos y microbiología
- Materias primas especialmente cultivadas y separadas – métodos de cultivo y procesos con control especialmente estrictos



Producción de pasta

- Granulación personalizada, definida y orientada al cliente.
- Valores de color muy estables y óptimos
- Valor proteico particularmente alto, con esto excelente capacidad “al dente”
- De cultivo controlado y regional



Productos instantáneos

- Aplicable en todos nuestros productos.
- Con excelente viscosidades en frío y en caliente, se pueden controlar individualmente.
- Fácilmente solubles
- Aplicaciones con resultados sin grumos y densidad deseada y homogénea



Productos de maltería y maltas

- Maltas para color y sabor para productos y mejorantes de panadería Clean Label
- sustituto del chocolate



Especias y productos farmacéuticos

- Varios componentes transportadores
- Muy buenas propiedades de procesamiento – dosis de alta precisión, sin grumos, buenas propiedades en el molde o forma.
- Microbiológicamente estable, con valores muy bajos



Panko (pan rallado asiático)

- sabor único
- cobertura exquisitamente crujiente alta capacidad para ligar el agua
- sustituto de la fécula de patata y del pan rallado convencional
- Sin OMG



Producción de galletas/ Cookies

- Masa fresca de galletas o congelados inclusive Pucks
- Distribución definida de los bordes de las galletas durante el proceso de horneado
- Estructura óptima de las galletas/cookies



Producción de muffins y madalenas

- Con greña o sin greña, personalizable según se desea
- Excelente ternura y frescura
- Formación de alveolos muy definidos



Producción de galletas, obleas y palillos

- Comportamiento de fractura definida en la mordida
- Evitando defectos superficiales (formación de burbujas)
- Alta estabilidad en la medida de los productos cocidos
- Evitando la obstrucción de las boquillas de las líneas y de las matrices de impresión y relieve



Barritas energéticas de muesli y componentes complementarios

- Con valores nutricionales personalizables
- Enriquecimientos con fibra natural y vitaminas
- También logramos propiedades viscosas en frío



Producción de galletas, gofres, obleas y barquillos

- Alta precisión en la forma y medida de los productos finales (incluidas galletas de precisión)
- Viscosidades controladas (calibración).
- Sin grietas por tensión
- Procesamiento óptimo de las masas sin grumos ni formación de espuma



Productos sin gluten y Productos de maíz

- Tortillas-Chips / Nachos
- Industria de snacks
- Harinas térmicas e hidrotérmicas



Producto final, Aplicación y sector de aplicación

Producción de panecillo y bollos/Buns

- Bollos / Bunscore a alto nivel.
- Defectos casi cero en la superficie y el suelo
- Volumen óptimo deseado
- Alveolos según se necesite, microfinos o grandes



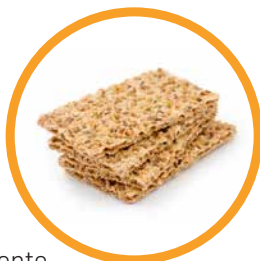
Productos integrales

- Productos nutritivos con recetas equilibradas en todos los tipos
- Harinas Puras y Topings especiales
- Proporción muy reducida casi cero en sustancias anti-nutritivas, reducción de ATI
- Diversas granulaciones deseadas, incluida la micronización estabilización
- Eliminación de sabores amargos



Panes árabes y tortillas

- Proceso de masa óptimo y sencillo
- Muy buena ternura y elasticidad
- Sin grietas
- Panes extrusionados en caliente



Pastelería repostería mediterránea

- Alto rendimiento excelente volumen, aumento de hidratación, sin uso de mejorantes
- Facilidad para trabajar con la masa, excelente extensibilidad y firmeza a la vez
- Estructura de la corteza y la miga tradicional y típica en todas las variedades de Pan
- Fuerza natural en el horno, suavidad de la miga, costra deseada y agradable



Producción de tostadas

- Harinas Puras y Topings estándares y especiales
- Volumen deseado en las tostadas integrales
- Estructura tradicional de la miga con un alveolado perfecto en integral
- Formación perfecta y crujiente de la corteza
- Excelentes propiedades para trabajar la masa cómodamente incluso con hidratación alta



Panettone y Stollen

- Facilidad para trabajar con la masa, excelente extensibilidad y firmeza a la vez
- Las masas de estos productos no se escurren a los lados por gravedad
- Estructura uniforme de miga y corteza, muy suave y exquisita para comerla
- Excelente contraste en la corteza y la miga



Sopas, salsas y aderezos

- Amplia variedad de viscosidades en frío y caliente
- Agradable sensación en la boca
- Estabilidad consistente o menos densa según su necesidad y muy homogénea



Producción de Puding, natillas y postres

- Sémolas de trigo duro, estabilizados para la cocción
- Estabilidad uniforme y homogénea con sensación exquisita y definida en la boca



Producción de Pizzas

- Para masas de Pizzas boleadas, laminada o extrucionadas con gran facilidad de trabajo de la masas y resultado de alta calidad
- Precisión en cada forma y medida
- Personalización e individualización en el desarrollo de volumen.
- Estructura perfecta del suelo deseado en sus Pizzas



Productos extrusionados

- Extrusión altamente uniforme con granulación calibrada
- Viscosidades definidas en los productos finales (salsas, sopas, postres, mermeladas)
- Densidad y aplicación controlable



Producción de croissants

- Excelente facilidad en el laminado con resultado de alta calidad de la masa en crudo y cocido
- Excelente estabilidad en el proceso
- Excelente desarrollo de volumen en crudo congelado, prefermentado y congelado y en cocido directo



Productos empanados y rebozados

- Personalizamos la viscosidad que Usted necesita, viscosidades frías y calientes
- Excelentes propiedades homogéneas y de viscosidad en salsas sopas y rellenos dulces o salados (empanadas, tartas, tartaletas, berlinas), enlaza y es agradable al paladar.
- Estabilidad óptima para congelados, luego descongelados y posibilita una excelente regeneración



Producto final, Aplicación y sector de aplicación

Productos para Masas frescas y congeladas

- Pueden fabricarse todo tipo de masas frescas y congeladas, en artesanos o Industrias gigantes.
- No necesita envolturas con gas protector (reducción de costes en envolturas)
- Notable estabilidad en la acción enzimática y anti-oxidación
- Estado microbiológico óptimo
- Mantienen el color homogéneo y estable del producto final durante toda la vida útil



Productos para lograr alta hidratación y ternura de la miga, disminuir la retrogradación y envejecimiento ... con "Hidrobooster"

- Retarda el envejecimiento y ralentiza la retrogradación
- Alargamos la fecha de caducidad para productos envasados
- Favorece la reducción de sal
- Perfil de aroma fino y agradable, usted con sus productos se diferencian de los demás
- Masas que desarrollan un excelente volumen con buena percepción de sabor y aroma



Panes, Bizcochos, Bollos, Croissants, Hojaldres con trigo especial de los Alpes

- Facilidad para trabajar con la masa, excelente extensibilidad y firmeza a la vez
- Alto rendimiento excelente volumen, aumento de hidratación, sin uso de mejorantes.
- Miga fina, brillante y suave como seda con el alveolo o laminas deseadas con muy buenas propiedades de sabor, estructura y conservación
- Corteza fina, crujiente y delicada, en los hojaldres las capas finas y sabrosas de comer exquisito
- Perfil de sabor altamente versátil



Separación y procesamiento de las masas en producción (CIP)

- harina de procesamiento de bajo contenido en polvo
- mejor acabado del producto final
- entorno de trabajo sin polvo
- producción sin problemas
- bajos costes de limpieza



Certificados



MÜLLER-BBM



