**Medienmitteilung**

**Das Label „100% BERN“ – reines Berner Mehl für Berner Bäcker**

**Diemtigen, im Februar 2017. „100% BERN“ - das neue Label steht für reines Berner Mehl und einzigartigen regionalen Genuss. Berner Bäckereien erhalten mit den neuen „100% BERN“ Mehlen der Mühle Burgholz AG die Chance, das wachsende Kundenbedürfnis nach regionalen, hochwertigen und nachhaltigen Produkten, abzudecken: Vom Getreidekorn bis zum fertigen Mehl wird alles auf Berner Boden produziert und verarbeitet. Die Mühle Burgholz stellte das neue Angebot an der FBK**, **der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf mit grossem Erfolg vor.**

Immer mehr Kundinnen und Kunden schätzen hochwertige, regional hergestellte Backwaren aus Bäckereien, die noch lokal im Quartier oder Wohnort produzieren. Den Bäckereien im Kanton Bern bietet die Berner Mühle Burgholz AG seit Anfang 2017 ihr gesamtes Sortiment an Grundmehlen unter dem Label „100% BERN“ an. Damit erfüllt sie den Wunsch nach hochwertigem, ökologisch und nachhaltig produziertem Mehl aus der Region. Die gesamte Wertschöpfungskette mit Landwirt, Getreideanbau, Mühle, Mehl und Bäckerei fällt im Kanton Bern an. Das Getreide kommt von Berner Landwirten, wird anschliessend in der Mühle Burgholz AG in Diemtigen gemahlen und in Berner Backstuben zu köstlichen Spezialitäten verbacken.

**Getreide: Hier gewachsen**

Gutes, geschmackvolles Brot hat seinen Ursprung auf dem Feld.Das Getreide für das hochwertige „100% BERN“ Mehl wächst nach strengen ökologischen Richtlinien (ÖLN-Nachweis) ausnahmslos auf Feldern von Berner Landwirten. Die Rückverfolgbarkeit des Getreides ist jederzeit sichergestellt. Die unabhängige Zertifizierungsstelle ProCert stellt sicher, dass die Vorgaben „100% BERN“ eingehalten werden. Für Bäckereien, welche noch mehr Wert auf Ökologie und Nachhaltigkeit legen, gibt es das Mehlsortiment auch in IP Suisse Qualität, erkennbar am Label mit dem roten Marienkäfer.

**Mehl: Hier gemahlen**

Die Mühle Burgholz AG verarbeitet das Berner Getreide mit grosser Sorgfalt auf modernen Anlagen zu hervorragenden Backmehlen. Mit ihrem neuen „100% BERN“ Mehl setzt die Mühle Burgholz konsequent auf Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit. Alle „100% BERN“-Qualitätsmehle sind exklusiv in der Mühle Burgholz AG erhältlich und werden für Bäckereien im Kanton Bern gemahlen.

**Brot: Hier gebacken**

Die Nachfrage nach ursprünglichen und hochwertigen Backwaren aus der Region steigt kontinuierlich. Mit dem „100% BERN“ Label haben die Konsumentinnen und Konsumenten die Gewissheit, dass das Getreide und das Mehl aus dem Kanton Bern stammen. Dieses wird in Berner Backstuben mit viel Leidenschaft, Geduld und handwerklichem Können gebacken. Auf kurzen Transportwegen gelangen die frischen Produkte in die Verkaufsläden der Bäckerei.

Für weitere Informationen:

Diego Della Cà, Vorsitzender der Geschäftsleitung, Mühle Burgholz AG

Telefon: 033 681 82 21, Mobile +41 79 636 51 07, E-Mail: diego.della-ca@muehle-burgholz.ch

Bildmaterial:

Fotos können Sie herunterladen unter:

[www.muehle-burgholz.ch/backmehle/100-bern/](http://www.muehle-burgholz.ch/backmehle/100-bern/)