



## Frießinger Mühle

Brühlstraße 13 | 74206 Bad Wimpfen

Phone: 07063 979710

Mail: [cindy.magriplis@friessinger-muehle.de](mailto:cindy.magriplis@friessinger-muehle.de)

[www.friessinger-muehle.de](http://www.friessinger-muehle.de)



## Beste Naturprodukte. Echte Vielfalt. Aus Bad Wimpfen.

### Über uns

In früheren Zeiten wurde das Korn noch mit Wind- und Wasserkraft gemahlen. Auch die Frießinger Mühle begann im Jahr 1859 mit einer Wassermühle in Kirchberg an der Murr. Seit der Gründung durch Johann Jakob Frießinger vor über 160 Jahren ist die Mühle in Familienbesitz. Im Jahr 1987 zieht die Frießinger Mühle aufgrund besserer Expansionsmöglichkeiten nach Bad Wimpfen, den heutigen Standort, um. Auch die 2019 fertiggestellte, dritte Mühle am Standort, lässt die Frießinger Mühle weiter wachsen und mit der zusätzlichen Kapazität flexibel auf Kundenanforderungen reagieren. Dank dieser Erweiterung werden nun insgesamt 1.200 Tonnen Getreide pro Tag auf einer der modernsten Mühlenanlagen Europas vermahlen. Die Frießinger Mühle gehört heute zu den fünf größten Mühlen Deutschlands.

Nähere Informationen finden Sie unter: [www.friessinger-muehle.de](http://www.friessinger-muehle.de)

### Unser Portfolio für Ihren Erfolg

Qualität ist unser oberstes Ziel und steht im Mittelpunkt unseres täglichen Handelns. Ein zertifiziertes Qualitäts- und Energiemanagement, modernste Mühlentechnologie, aber auch der Kundenservice bilden weitere, unentbehrliche Säulen zum Qualitätserhalt. Qualitätssicherung beginnt bei der Frießinger Mühle GmbH schon mit der möglichen Einführung eines neuen Produkts. Qualität hängt jedoch nicht nur von der guten Idee ab – von entscheidender Rolle sind dabei die eingesetzten Rohstoffe. Langjährige und vertrauliche Lieferantenbeziehungen, regionales Getreide, eine sorgfältige Rohstoffauswahl sowie engmaschige Kontrollen sind die Grundbausteine einer hochwertigen Qualität unserer Erzeugnisse. Eine weitere unverzichtbare Säule zur Gewährleistung unserer Qualität ist die lückenlose Rückverfolgbarkeit vom Rohstoff bis hin zum Kunden.

- Brotbackmischungen mit Hefe
- Soßenbinder
- Pizzamehl Typo 00
- Dinkel Produkte
- Speisestärke
- Bio Produkte

