

# The Mushroom Dryers

## Neue und einzigartige Manufaktur innerhalb der Worlée Gruppe

The Mushroom Dryers (TMD) ist ein Joint Venture von Scelta und Worlée, das auf einer langen geschäftlichen Partnerschaft basiert. TMD verbindet Know-how und langjährige Erfahrung im Pilzgeschäft.

Um das Joint Venture so effektiv wie möglich zu führen, basiert die Geschäftstätigkeit von TMD auf drei Säulen: einer hervorragenden Lage und Infrastruktur, innovativen Köpfen und Qualität auf höchstem Niveau. Alle Säulen dienen demselben Zweck: luftgetrocknete Champignons aus Europa in unvergleichbarer Qualität anzubieten.

### 1. Top-Lage und hervorragende Infrastruktur

Unser Werk befindet sich mitten im Herzen der europäischen Champignon-Produktion\*: Belfeld (Niederlande) ist das neue „Zuhause“ für eine hochmoderne Produktionsanlage für luftgetrocknete Champignons. Was das bedeutet? Kurze Wege von den Anbauflächen direkt zum Bandtrockner – ohne lange Transportwege und ohne Qualitäts- und Zeitverlust.

\* 60 % der gesamten Champignonproduktion des Landes wird in dieser Region gezüchtet

### 2. Innovation trifft auf Erfindungsreichtum

Jahrelange Erfahrung, Leidenschaft für unsere Produkte und der Mut für Innovationen flossen in dieses Projekt mit ein. Wir haben einen speziell angefertigten Bandtrockner entwickelt, um die Champignons luftzutrocknen. Dies ist eine einzigartige und selbst entwickelte Technologie, die zum ersten Mal eingesetzt wird – weltweit.



Außenansicht der Anlage








# The Mushroom Dryers

## Was wir Ihnen anbieten?

... die beste Lösung für luftgetrocknete Champignons. Um diesen Premium-Rohstoff zu veredeln, muss der Herstellungsprozess selbst hocheffizient sein. Dies führt uns zur dritten und vielleicht wichtigsten Säule: Qualität.

### 3. Produkte von höchster Qualität

TMD bietet qualitativ hochwertige, luftgetrocknete Champignonscheiben von frischen, handgeernteten Champignons aus den Niederlanden an. Aber das ist nicht alles. Nach ein paar Stunden Fahrt gelangen die Rohstoffe zur weiteren Veredelung in das Worlée-Werk nach Hamburg. Dieser Veredelungsprozess beinhaltet unsere Behandlung zur Keimreduzierung (EVW) sowie ein hochmodernes, mechanisches und manuelles Reinigungsverfahren. Durch diese Prozesskette ist es Worlée möglich, europäische Qualitätsstandards stets zu erfüllen:

-  Niedrige mikrobiologische Kontamination
-  Niedrige Pestizidbelastung
-  Geringeres Risiko für Fremdkörper
-  Keine genetisch veränderten Produkte
-  Gleichbleibende Qualität
-  Keine Währungsfehlانpassung
-  Ganzjährige Produktion

