

ZERTIFIKAT

über eine giftfreie Schädlingsbekämpfung nach dem
ThermoNox® Wärmeentwesungsverfahren in der

Frießinger-Mühle GmbH

Brühlstraße 13

74206 Bad Wimpfen

Das ThermoNox® Wärmeentwesungsverfahren basiert auf dem Prinzip, dass Lebensmittelschädlinge und deren Eiablagen bei einer Temperatur um 50°C durch Eiweißgerinnung sicher abgetötet werden. Die Mühle wurde auf ca. 50°C erwärmt und durch die automatische Regelung auf diesem Temperaturniveau rund 48 Stunden konstant gehalten.

Fahlenbach, den 3. Juli 2018

Jens Köpcke

ThermoNox®

ThermoNox® Wärmeentwesungs GmbH
Hauptstraße 1

85296 Fahlenbach