

## Produkte

Erhältlich in 5 kg-, 10 kg-, 25 kg-, und 30 kg Mehlsäcke!

### DEMETER

#### Demeter Dinkel

*\* in Backwaren, Müslis oder als ganzes Korn gekocht*

#### Demeter Weizen

*\* Brotgetreide, Müslis, als Grütze oder in Bratlingen*

#### Demeter Roggen

*\* Brotgetreide, hat eine würzige Note*

### BIO

#### Bio-Dinkelkörner

*\* zum selber mahlen und eingeweicht als Salatkörner*

#### Bio-Roggenkörner

*\* Roggenkörner zur eigenen Weiterverarbeitung*

#### Bio-Weizenkörner

*\* zum selber mahlen und zum weiter verarbeiten*

### KONVENTIONELLE MEHLTYPEN

#### Weizenmehl Type 405

*\* Kuchen, Küchle, Torten, Weißbrot und Dönerbrote*

#### TIPO 00

*\* Italienisches Mehl für Pizzateig*

#### 550

*\* Brötchen, Kuchen, Torten, Weißbrot und Hefengebäck*

#### 812

*\* dunkle Weizen- und Mischbrote*

#### 1050

*\* Mischbrote Roggen/Weizen*

#### Roggenmehl Type 815

*\* helles Roggenbrot und Brötchen*

#### 997

*\* reines Roggenbrot und Mischbrot*

#### 1150

*\* Roggenbrot*

#### 1370

*\* herzhaft und dunkle Brote*

*\* Verwendung*

#### Weizenschrot

*\* Brotbacken und Zutat für Müsli's*

#### Weizenvollkornmehl

*\* Brot, Kuchen*

#### Roggenschrot Type 1800

*\* Brotbacken und Zutat für Müsli's*

#### Roggenvollkornmehl

*\* Vollkornbrote und Mischbrote*

#### Dinkelvollkornmehl

*\* für Vollkornbrot und Vollkornkuchen*

#### Dinkelmehl (hell) T630

*\* Kuchen, Hefengebäck und Torten*

