

Produkte

**Erhältlich in 10 kg und 25 kg Mehlsäcke, weitere Kleingebinde möglich,
nach Absprache in 1 kg, 2,5 kg und 5 kg.**

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*

Type 550

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

Type 812

** dunkle Weizen- und Mischbrote*

Type 1050

** Mischbrote Roggen/Weizen*

Roggenmehl Type 815

** helles Roggenbrot und Brötchen*

Type 997

** reines Roggenbrot und Mischbrot*

Type 1150

** Roggenbrot*

Type 1370

** herzhaft und dunkle Brote*

Weizenschrot

** Brotbacken und Zutat für Müslis*

Weizenvollkornmehl

** Brot, Kuchen*

Roggenschrot Type 1800

** Brotbacken und Zutat für Müslis*

Roggenvollkornmehl

** Vollkornbrote und Mischbrote*

Dinkelvollkornmehl

** für Vollkornbrot und Vollkornkuchen*

Dinkelmehl (hell) Type 630

** Kuchen, Hefengebäck und Torten*

** Verwendung*

