

Produkte

Erhältlich in 10 kg-, 25 kg- und 30 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

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 Müslis

Weizenvollkornmehl

* Brot, Kuchen

Roggenschrot Type 1800

* Brotbacken und Zutat für Müslis

Roggenvollkornmehl

* Vollkornbrote und Mischbrote

Dinkelvollkornmehl

* für Vollkornbrot und Vollkornkuchen

Dinkelmehl (hell) T630

* Kuchen, Hefengebäck und Torten

