

Bio-Knospe-Suisse Mehle



Wir sind BIO-Knospe zertifiziert durch bio-inspecta

Alle Mehle entsprechen der Bäckerqualität.

Erhältlich in 1kg, 5kg, 10kg und 25kg Säcken

Die angegebene Typenbezeichnung gibt Aufschluss über den Mineralstoffgehalt des Mehles. Je höher die Type, umso dunkler das Mehl. Weissmehl Typ 405, Vollkornmehl Typ 1900.

Mehlsorte:	Zutaten:	Verwendung:
Weissmehl Typ 405 sehr helles Mehl	Weizen	Zopf, Cake, Bisquits
Halbweissmehl Typ 700 helles Mehl	Weizen	Brot
Ruchmehl Typ 1150 dunkles Mehl	Weizen	Brot
Landmehl Typ 1000 dunkles Mehl	Weizen	Brot
Vollkornmehl Typ 1900 Vollkornmehl	Weizen	Brot
Dinkelhalbweissmehl Typ 700 helles Mehl	Dinkel alte Sorten	Zopf, Brot, Gebäck
Dinklruchmehl Typ 1150 dunkles Mehl	Dinkel alte Sorten	Brot
Dinkelvollkornmehl Typ 1900 Vollkornmehl	Dinkel alte Sorten	Brot
Weizen ganz Getreidekörner	Weizen	zum selber mahlen

Bio-Knospe-Suisse Mehle

Roggen ganz
Getreidekörner

Roggen

zum selber mahlen

Dinkel ganz
Getreidekörner

Dinkel

zum selber mahlen
