

Fix-Mehle

Alle Mehle entsprechen der Bäckerqualität.

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

Fix-Mehle enthalten bereits Meersalz.

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:
Erlachermehl-fix Typ 780 helles körniges Mehl	Weizen, Roggen, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen, Leinsamen, 2.6 % Meersalz	Brot
Füürwehrmehl-fix Typ 700 dunkles Mehl mit Röstaroma	Weizen, Sonnenblumenkerne, 2.6% Meersalz, geröstetes Malzmehl	Brot
Rustikal-fix Typ 1150 dunkles Mehl	Weizen, Kürbiskerne, 2,6 % Meersalz	Brot
Pizzamehl-fix Typ 700 helles Mehl	Weizen, Hartweizendunst, Trockenhefe, 2.4% Meersalz	Pizza