

Mehlmischungen

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:
Vitamehl Typ 1000 dunkles Mehl	Weizen	Brot
Aelplermehl Typ 900 dunkles Mehl mit Schrot	Weizen , Roggen	Brot
10-Kornmehl Typ 780 helles Mehl körnig	Weizen , Roggen, Dinkel , Gerstenflocken,Reis, Hirse , Mais , Soja ,Buchweizen, Haferflocken	Brot
6-Kornmehl Typ 1300 dunkles Mehl flockig	Weizen , Roggen, Hafer, Gerste, Hirse , Mais	Brot
Seeländermehl Typ 750 helles Mehl flockig	Weizen , Roggen, Hafer, Gerste	Brot
Knöpflimehl Typ 600 helles Mehl	Weizen , Hartweizendunst	Knöpfli, Teigwaren