

Standardmehle

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	Cake, Brot, Bisquits
Ruchmehl Typ 1150 dunkles Mehl	Weizen	Brot
Vollkornmehl Typ 1900 Vollkornmehl	Weizen	Brot