

# Mühlenprodukte

## Verpackung

500g 2,5kg 5kg 10kg 25kg Verwendung



Weizen						
Weizenmehl Type 405		✓	✓		✓	Haushaltsmehl für Kuchen und feine Gebäcke. Gute Backeigenschaften sorgen für feinporige Ergebnisse. Auch zum Andicken von Soßen gut geeignet.
Weizenmehl Type 550		✓	✓	✓	✓	Klassisches Bäckermehl. Ideal für Hefegebäcke, Brote und Brötchen. Auch für Kuchen geeignet. Backstarke Eigenschaften für viele andere Backwaren. "Universalmehl"
Weizenmehl Type 1050		✓	✓	✓	✓	Besonders geeignet für dunklere Backwaren wie Vollkornbrot, Mischbrot oder andere Herzhafte Backwaren. Dieses Mehl besitzt durch seinen höheren Mineralstoffgehalt eine kräftigeren Eigengeschmack.
Weizenvollkornmehl		✓	✓		✓	Ideal für Vollkornbrote.
Weizenbackschrot 1700		✓	✓			Gebrochene Weizenkörner für den Einsatz in Vollkornbrotten.
Mahlweizen, mehrfach gereinigt		✓	✓		✓	

Roggen						
Roggenmehl Type 997		✓	✓		✓	Ein ausgemahlene Roggenmehl für Brötchen und Brote.
Roggenmehl Type 1150		✓	✓		✓	Ideal für reine Roggenbrote und Roggenmischbrote für das Mischen mit Weizenmehl.
Roggenbackschrot 1800 fein		✓				Gebrochene Roggenkörner für diverse Roggenvollkornbrote oder -brötchen.
Roggenbackschrot 1800 mittel		✓				Gebrochene Roggenkörner für diverse Roggenvollkornbrote oder -brötchen.
Roggenbackschrot 1800 grob		✓				Gebrochene Roggenkörner für diverse Roggenvollkornbrote oder -brötchen.
Roggenbackschrot 1800 extra grob		✓				Gebrochene Roggenkörner für diverse Roggenvollkornbrote oder -brötchen.
Roggenvollkornflocken		✓	✓		✓	Gedämpfte Roggenvollkornflocken für das Bestreuen von Broten oder als Müslikomponente
Mahlroggen, mehrfach gereinigt		✓	✓		✓	

Zutaten						
Sonnenblumenkerne	✓					
Sesamsaat	✓					
Kürbiskerne	✓					
Mahldinkel, mehrfach gereinigt		✓	✓		✓	