





Bio Mehle und Mehlmischungen Privatkunden

Weizenmehle				
Bezeichnung	ArtNr.	Label	Gebinde	Anwendungen
Bio Zopf-Weissmehl	2-1000	Suisse	1kg/5kg/25kg	Zopf, Brote, helle Gebäcke, Apérogebäcke, Guetzli, Kuchen
Suisse Knospe (Typ 400)		Knospe	<i>y y y</i>	und Cake
Bio Halbweissmehl	2-2000	Suisse	1kg/5kg/25kg	Pizza, Focaccia, Brote und Brötchen
Suisse Knospe (Typ 720)		Knospe		
Bio Ruchmehl	2-3000	Suisse	5kg/25kg	Brote und Brötchen. Kann gut mit zB Weissmehl gemischt
Suisse Knospe (Typ 1100)		Knospe		werden.
Bio Weizen Vollkornmehl	2-6200	Suisse	5kg/25kg	Vollkornbrote, Knäckebrot, Zugabe 1/3 zum Weissmehl für ein
Suisse Knospe		Knospe		gelungenes Mischbrot
Bio Weizen ganz	2-6295	Suisse	5kg/25kg	Zum selber Mahlen
Suisse Knospe		Knospe		
Bio Buremehl hell	2-6400	Suisse	5kg/25kg	helles Weizenmehl mit Roggenmehl für Brote und Brötli.
Suisse Knospe		Knospe		Zugabe von zB Speck
Bio Buremehl dunkel	2-6405	Suisse	1kg/5kg/25kg	dunkles Weizenmehl mit Roggenmehl für Brote und Brötli;
Suisse Knospe		Knospe		Zugabe von zB Dörrfrüchte und Nüsse
Bio Klostermehl	2-6410	Suisse	1kg/5kg/25kg	Weizenmehl mit Roggenmehl und gequetschten
Suisse Knospe	0.0014	Knospe	EL (0.51	Roggenkörnern. Brote oder Brötli mit leicht groberer Textur
Bio 4 - Kornmehl	2-6611	Suisse Knospe	5kg/25kg	Brote und Brötli aus vier verschiedenen Getreidesorten. Es
Suisse Knospe	2.7470		11 - /51 - /251 -	können nach Belieben Sämereien dazugegeben werden.
Bio Lindmühlezopfmehl	2-7470	Knospe	1kg/5kg/25kg	Feiner Zopf mit Sämereien. (Rezeptur vorhanden)
Knospe	2 6050	Suisse	11.0 /Fl.0	Achtung: Salz bereits in der Mischung enthalten
Bio Chnöpflimehl Suisse Knospe	2-6050	Knospe	1kg/5kg	Chnöpflimehl aus Weizen, UrDinkel und Weichweizendunst.
Suisse Knospe		'		
UrDinkel				
Bio UrDinkel-Weissmehl	2-5110	Suisse	1kg/5kg/25kg	Zopf, Brote, helle Gebäcke, Apérogebäcke, Guetzli, Kuchen
Suisse Knospe		Knospe UrDinkel		und Cake
Bio UrDinkel-Halbweissmehl	2-5155	Suisse	1kg/5kg/25kg	Pizza, Focaccia, Brote und Brötchen
Suisse Knospe		Knospe		
·		UrDinkel		
Bio UrDinkel-Ruchmehl	2-5210	Suisse Knospe	1kg/5kg/25kg	Brote und Brötchen. Kann gut mit zB Weissmehl gemischt
Suisse Knospe		UrDinkel		werden.
Bio UrDinkel-Vollkornmehl	2-5325	Suisse	1kg/5kg/25kg	Vollkornbrote, Zugabe 1/3 zum Weissmehl für ein
Suisse Knospe		Knospe	<i>J. J.</i>	gelungenes Mischbrot
· ·	0.5010	UrDinkel	=1 (0=1	
Bio UrDinkel ganz	2-5910	Suisse Knospe	5kg/25kg	Zum selber Mahlen
Suisse Knospe		UrDinkel		
B				
Roggen	2 4200	Cuisso	11 - /51 - /251 -	December of British Alexander with 1/2
Bio Roggenmehl dunkel	2-4200	Suisse Knospe	1kg/5kg/25kg	Roggenbrot und Brötchen, Weizenmehle mit 1/3
Suisse Knospe	2 4200		Eleg /2Eleg	Roggenmehl für Roggenmischbrote
Bio Roggen-Vollkorn fein	2-4300	Suisse Knospe	5kg/25kg	Roggenvollkornbrot und Brötchen, Weizenmehle mit 1/3
Suisse Knospe	2-4700	Suisse	5kg/25kg	Roggenmehl für Roggen-mischbrote Zum selber Mahlen
Bio Roggen ganz Suisse Knospe	2-4700	Knospe	5kg/25kg	Zuiti Seibei Matilett
Suisse Kilospe		- 1		
Bio Lindmüli Müesli	2-8510	Bio	0.75kg/5kg/	Für ein feines, ausgeglichenes Zmorge, geeignet für
		Knospe	25kg	Birchermüesli

01.06.2023

Geheimrezepte

Mit diesem QR-Code gelangen Sie auf unsere Website mit einigen Rezepten und zusätzlichen Informationen zu den Mehlen.

