

<u>Weizenmehle je 1 Kg:</u>		<u>Bio</u>
Type 405	2,30€	-----
Type 550	2,30€	2,70€
Type 812	2,30€	-----
Type 1050	2,30€	2,70€
Vollkornmehl	2,30€	2,70€
5 Kg	10,00€	12,00€

<u>Spezielle Weizen je 1 Kg:</u>	
Elite Weizen	2,30€
italienisch Type 00	2,30€
Weizendunst	2,30€
5 Kg	10,00€

<u>Französisch:</u>	
Type 45-Patisserie	2,60€
Type 65-Baguette natur	2,60€
Type 65-mit Enzym	2,60€
Type 80-Steinmehl	2,60€
5 Kg	11,50€

<u>Roggenmehle je 1 Kg:</u>		<u>Bio</u>
Type 997	2,20€	-----
Type 1150	2,20€	2,70€
Vollkornmehl	2,20€	2,70€
Roggenschrot	2,20€	-----
5 Kg je	9,50€	12,00€

<u>Dinkelmehle je 1 Kg</u>	
Type 630	2,90€
Type 1050	2,90€
Vollkornmehl	2,90€
Bio 630	3,40€
5 Kg je	13,00€

<u>Weitere Mehle:</u>			
Einkornmehl	4,50€	Haferschrot	2,50€
Emmermehl	4,50€	Hartweizengrieß	2,40€
Gerstenmehl	2,80€	Kamutmehl	4,20€

<u>Mischungen je 1 Kg:</u>	
Nudelmehl	2,60€
Pizzamehl	2,60€
Spätzlemehl	2,60€
5 Kg je	11,50€

<u>zusätzliches je 200 g:</u>	
Malzmehl- enzymaktiv	1,80€
Roggensauer- kein Sauerteigansatz	2,00€
Weizansauer- kein Sauerteigansatz	2,00€

<u>Backmischungen je 1 Kg:</u>					
Baguettemischung	2,90€	Focaccia	2,90€	Schwarzwälder Bauernb.	2,90€
Bauernkruste	2,90€	franz. Urkornbrot	2,90€	Seelenbackmischung	2,90€
Ciabattamischung	2,90€	Hausmischung	4,20€	Urgetreidebrot	5,20€
Dinkel Schrot u.Korn	3,90€	Kuchenmischung	5,50€	Wachauer Dinkelbrot	4,20€
		Muffinmischung	4,50€		

Die Zusammensetzungen der Brotbackmischungen geben wir ihnen gerne auf Anfrage.

Stand: 1 September 2024