

<b><u>Weizenmehle je 1 Kg:</u></b>		<b><u>Bio</u></b>
Type 405	2,50€	-----
Type 550	2,50€	2,90€
Type 812	2,50€	-----
Type 1050	2,50€	2,90€
Vollkornmehl	2,50€	2,90€
<b>5 Kg</b>	<b>11,00€</b>	<b>13,00€</b>

<b><u>Spezielle Weizen je 1 Kg:</u></b>	
Elite Weizen	2,50€
italienisch Type 00	2,50€
Weizendunst	2,50€
<b>5 Kg</b>	<b>11,00€</b>

<b><u>Französisch:</u></b>	
Type 45-Patisserie	2,80€
Type 65-Baguette natur	2,80€
Type 65-mit Enzym	2,80€
Type 80-Steinmehl	2,80€
<b>5 Kg</b>	<b>12,50€</b>

<b><u>Roggenmehle je 1 Kg:</u></b>		<b><u>Bio</u></b>
Type 997	2,40€	-----
Type 1150	2,40€	2,90€
Vollkornmehl	2,40€	2,90€
Roggenschrot	2,40€	-----
<b>5 Kg je</b>	<b>10,50€</b>	<b>13,00€</b>

<b><u>Dinkelmehle je 1 Kg</u></b>	
Type 630	3,10€
Type 1050	3,10€
Vollkornmehl	3,10€
Bio 630	3,40€
<b>5 Kg je</b>	<b>14,00€</b>

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

<b><u>Mischungen je 1 Kg:</u></b>	
Nudelmehl	2,70€
Pizzamehl	2,70€
Spätzlemehl	2,70€
<b>5 Kg je</b>	<b>12,00€</b>

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

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

**Die Zusammensetzungen der Brotbackmischungen geben wir ihnen gerne auf Anfrage.**

Stand: 20 Januar 2025