



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

3206 Biberen, Telefon 031 754 50 00, Telefax 031 754 50 01

www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

Unser Mehl bäckt besser, garantiert!

Mehlbeschrieb

Mehl	Konv.	Bio	Kurzbeschrieb	Zusammensetzung
Weissmehl / Zopfmehl	x	x	Mit unserem Weissmehl wird jeder Butterzopf zu einem wahrhaften Genuss. Hergestellt aus dem besten Weizen von Bauern aus unserer Region.	Weizen
Halbweissmehl	x	x	Das ideale Mehl für helle und geschmackvolle Brote. Es kann auch sehr gut mit dunklen und groben Mehlen gemischt werden. So backen Sie Ihr ganz persönliches Brot!	Weizen
Ruchmehl	x	x	Ein dunkles, "chüschtiges" Ruchbrot, leicht und luftig, gelingt mit unserem Ruchmehl immer, gemahlen aus regionalem Weizen.	Weizen
Buremehl hell	x		Aus Roggen und Weizen, Typ Halbweiss, fürs helle Burebrot. Bleibt dank dem Roggen lange frisch.	25% Roggen, 75% Weizen
Buremehl dunkel		x	Die dunkle Variante für ein noch geschmackvolleres Burebrot!	25% Bio-Roggen, 75% Bio-Weizen
Spezialmehl	x		Die Bestandteile unseres Spezialmehls sind Halbweiss-, Ruch-, Vollkorn- und Roggenmehl. Damit backen Sie ein dunkles Brot mit einem einzigartigen Geschmack.	Weizen, Roggen
Roggenmehl hell, Roggenmehl dunkel	(x) x	(x) (x)	Roggenmehl lässt sich hervorragend mit anderen Mehlsorten mischen und verleiht dem Brot eine lange Haltbarkeit. Liebhaber verbacken das Roggenmehl problemlos auch rein.	Roggen
Vollkornmehl (Graham)	x	x	Mit Vollkornmehl, integrieren Sie die ganze Kraft des Korns in Ihr Brot. Das Mehl ist reich an Vitaminen und Ballaststoffen.	Weizen
6-Kornmehl	x		Fein gemahlene helles Mehl und Schrot aus sechs Getreidearten für eine geschmackvolle Abwechslung auf dem Frühstückstisch!	Weizen, Roggen, Dinkel, Hirse, Gerste, Hafer
10-Kornmehl	x		Für Liebhaber von kernigen Broten, empfehlen wir Ihnen das 10-Kornmehl. Es zeichnet sich durch eine lange Haltbarkeit aus.	Weizen, Roggen, Dinkel, Hirse, Gerste, Hafer, Mais, Sonnenblumen, Leinsamen, Soja
Ährengoldmehl	x		Dank dem Roggenanteil gibt es ein luftiges und sehr chüschtiges Brot mit schön dunkler Kruste.	Weizen, Roggen
Dinkel-Weissmehl, Dinkel-Halbweissmehl, Dinkel-Ruchmehl	x x	x x x	Reines Dinkelmehl ist dank hochwertigem Eiweiss leicht verdaulich und eignet sich bei Weizen-Allergien.	Dinkel

x = Standardsortiment

(x) = auf Bestellung