

Wir vermahlen für unsere handwerklich und nach alter Müllertradition hergestellten Backmehle ausschliesslich das beste Getreide von Landwirten aus unserer Region. Dank schonender Vermahlung behält unser Mehl die ganze Kraft des natürlichen Rohstoffs Getreide – kein Vergleich mit einem industriell hergestellten Backmehl. Überzeugen Sie sich selbst.

Unser Mehl bäckt besser, garantiert.

100 % Handwerk

Herstellung nach alter Müllertradition.

100 % Natur

Pures Getreide ohne Zusatzstoffe.

100 % regional

Aus bestem Getreide unserer Region.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Mühle Rytz AG, Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



Backmehl

Nach alter Handwerkskunst vermahlen.

Unser Backmehlsortiment



Mühle Rytz AG



Konventionell	Zusammensetzung		Beschrieb	5 kg	25 kg
Weissmehl/Zopfmehl	Weizen	Suisse Garantie	Für den besten Butterzopf, für Gebäcke und als Haushaltsmehl	11.00	45.50
Halbweissmehl	Weizen	Suisse Garantie	Für helle und geschmackvolle Brote	11.00	43.50
Ruchmehl	Weizen	Suisse Garantie	Für dunkles und «chüschtiges» Ruchbrot	11.00	42.00
Buremehl hell	75 % Weizen, 25 % Roggen	Suisse Garantie	Typ Halbweiss, bleibt dank Roggen lange frisch	13.00	51.50
Vollkornmehl	Weizen		Faserreiches, dunkles Mehl, reich an Vitaminen und Ballaststoffen	13.00	57.50
Ährengoldmehl	Roggen-, Halbweiss- und Ruchmehl, Roggenschrot		Dunkles Mehl mit Roggen und Getreideschrot	14.00	63.50
6-Kornmehl	Weizen, Roggen, Dinkel, Hirse, Gerste, Hafer		Fein gemahlenes dunkles Mehl mit Schrot aus sechs Getreidearten	14.00	63.50
10-Kornmehl	zusätzlich: Mais, Sonnenblumen, Leinsamen, Soja		Helles, luftiges Brot mit Schrot und ganzen Kernen	15.00	68.50



BIO SUISS

Bio Suisse	Zusammensetzung		Beschrieb	1 kg	5 kg	25 kg
Bio-Weissmehl/Zopfmehl	Weizen	Bio Suisse	Für den besten Butterzopf, für Gebäcke und als Haushaltsmehl	5.00	16.00	72.00
Bio-Halbweissmehl	Weizen	Bio Suisse	Für helle und geschmackvolle Brote	5.00	16.00	70.00
Bio-Ruchmehl	Weizen	Bio Suisse	Für dunkles und «chüschtiges» Ruchbrot	5.00	16.00	68.50
Bio-Buremehl dunkel	75 % Weizen, 25 % Roggen	Bio Suisse	Typ Ruchmehl, bleibt dank Roggen lange frisch	5.50	17.50	80.50
Bio-Seeländermehl	Weizen- und Roggenmehl, Getreideschrot, Haferflocken	Bio Suisse	Helles Buremehl mit Getreideschrot und Flocken	5.50	17.50	80.50
Bio-Vollkornmehl	Weizen	Bio Suisse	Grobes, dunkles Mehl, reich an Vitaminen und Ballaststoffen	5.50	18.50	87.50
Bio-Pizzamehl	Weizen, Hartweizendunst	Bio Knospe	Für Pizzateig und selbst gemachte Pasta	5.50	17.50	80.50
Bio-Dinkel-Weissmehl	Dinkel	Bio Suisse	Für Zopf zum separat backen oder gemischt mit Weizenmehl	7.00	21.00	102.50
Bio-Dinkel-Halbweissmehl	Dinkel	Bio Suisse	Für Halbweissbrot, kann auch mit Weizenmehl gemischt werden	7.00	21.00	100.00
Bio-Dinkel-Ruchmehl	Dinkel	Bio Suisse	Für Ruchbrot, kann auch mit Weizenmehl gemischt werden	7.00	21.00	100.00
Bio-Dinkel-Vollkornmehl	Dinkel	Bio Suisse	Grobes, dunkles Mehl, reich an Vitaminen und Ballaststoffen	7.00	21.00	100.00
Bio-Roggenmehl dunkel	Roggen	Bio Suisse	Für Roggenbrot oder zum Mischen mit anderem Mehl	6.00	19.50	90.50
Bio-Buchweizenmehl	Buchweizen	Bio Suisse	Für Crêpes und Pizzoccheri oder zum Mischen mit anderem Mehl	8.00	28.00	135.00
Bio-Weizenkerne	Weizen	Bio Suisse	Ganze Weizenkerne zum selbst mahlen und schroten	6.00	15.00	68.00
Bio-Roggenkerne	Roggen	Bio Suisse	Ganze Roggenkerne zum selbst mahlen und schroten	6.00	15.00	68.00
Bio-Dinkelkerne	Dinkel	Bio Suisse	Ganze Dinkelkerne zum selbst mahlen und schroten	7.00	20.00	95.00
Bio-Gerstenkerne geschält	Gerste	Bio Suisse	Für Gerstensuppe, Gerstotto oder zum selber mahlen	7.00	20.00	95.00
Bio-Haferkerne geschält	Hafer	Bio Suisse	Ganze Haferkerne zum selbst mahlen und flockieren	7.00	20.00	95.00
Bio-Speisehaferflocken	Hafer	Bio Suisse	Für Müesli oder zum Beimischen im Backmehl	750 g	7.00	20.00
Bio-Getreideschrot	75 % Weizen, 25 % Roggen	Bio Suisse	Zum Beimischen im Backmehl für Brote mit «Biss»	750 g	6.00	80.50
Bio-Speisekleie	Weizen	Bio Suisse	Zum Beimischen im Backmehl	500 g	5.00	

Preise inkl. MWST