

## Kleine Mehlfibel

Die Mehltypen (z. B. Weizenmehl 1050) beschreiben den Mineralstoffgehalt des Mehles in Promill. Je höher die Typennummer, desto mineralstoffreicher und dunkler ist das Mehl, dementsprechend höher ist der Gehalt an Ballaststoffen und Vitaminen. Vollkornmehl enthält den wertvollen Keim.



Weizenmehl: Ideal für Kuchen und Gebäck. Hausfrauen und Bäckereien sind seit Generationen davon begeistert. Durch die sorgfältige Auswahl der Weizensorten und die spezielle Verarbeitung eignet sich unser Weizenmehl für jede Art des Backens.

Roggenmehl: Das rundum gesunde Korn mit herzhaftem Geschmack. Die beste Wahl für kräftige Roggen- und Sauerteigbrote.

Dinkelmehl: Ein Urkorn bei uns ganz neu entdeckt. Dinkel zeichnet sich durch seine ausgezeichneten Backeigenschaften und seinem milden und nussigen Geschmack aus.

Das Korn reift im Spelz heran, eingepackt in einer natürlichen Schutzhülle. Schon Hildegard von Bingen berichtete über die gute Verträglichkeit von Dinkel.