Typenregelung Weizen

Type	Verwendung
405	Klassisches Haushalts- bzw. Kuchenmehl, beste Backeigenschaften, hohes Bindevermögen
550	Für feinporig/lockere Teige; für helle Brotsorten, Semmeln und Kleingebäcke mit goldbrauner Kruste
1050	Für dunklere Mischbrote und herzhafte Backwaren
Schrot	Für Weizenvollkornbrot; wird auch gemeinsam mit hellen Mehlen verwendet
Grieß	Für Breie, Pudding oder Knödel
Vollkorn	Für Vollkorngebäcke mit lockerer Krume
Dunst	Zwischenprodukt von Mehl und Grieß; für Spätzle, Strudel und Serviettenknödel

Typenregelung Dinkel & Roggen

630	Vielseitiges, helles Dinkelhaushaltsmehl für Brot, Kuchen und Kleingebäcke
Vollkorn	Für dunkle Vollkornbrote
997	Für Roggen- & Roggenmischbrote
Schrot	Für dunkle (Vollkorn-) Brote

Öffnungszeiten Mühlenladen

Montag - Freitag	**08:00 - 12:00 Uhr**
	13:30 - 18:00 Uhr
Samstag	**08:00 - 12:00 Uhr**

Ich freue mich über Ihren Besuch in unserer Mühle!
(Josef Meir)

Sie suchen noch ein Geschenk?

Wie wär´s mit einem Gutschein oder Präsentkorb?
(Präsentkorb bitte vorbestellen)

MEIR MÜHLE Arnbach

Meir-Mühle Arnbach GbR
Am Kühberg 18
85247 Arnbach
Tel.: 08136/7660
info@meir-muehle.de
www.meir-muehle.de

MEIR MÜHLE Arnbach

UNSERE MEHLE UND PRODUKTE

Weizenmehl

Type	405 & 1050
(Type 550 in 2,5 & 5,0 kg erhältlich)	
1,0 kg	
2,5 kg	
5,0 kg	
10,0 kg	
25,0 kg	

Weizendunst (Spätzlemehl)

2,5 kg
5,0 kg
10,0 kg
25,0 kg

Weizenvollkornmehl

2,5 kg

Weizengrieß

1,0 kg

Hartweizengrieß

1,0 kg

Weizenkleie

1,0 kg

Dinkel

Dinkelmehl	TYPE 630
1,0 kg	
2,5 kg	
5,0 kg	
25,0 kg	

Dinkelvollkornmehl

1,0 kg
2,5 kg

Dinkelgrieß

1,0 kg

Roggen

Roggenmehl	TYPE 997
1,0 kg	
2,5 kg	
5,0 kg	
25,0 kg	

Müsli (Seitenbacher)

Mühlenmüsli 1 & 2
Schoko-Knusper-Müsli
Dinomüsli (0,75 kg)

Ebenso erhalten Sie folgende Produkte in unserem Mühlenladen:

„Arnbacher Mühlengeist“ Kräuterlikör 50% vol.
Eier vom Bumbaurhof (Ried)
Nudeln vom Bentenrieder Hof (Prittlbach)
Bio-Dinkelcremesuppe
Bio- Gemüsebrühe
Edelstahl-Backpinsel
Dinkelknusperwaffeln (Vollmilch, Zartbitter, Zartbitter Kokos, Mandelsplitter)

Zusätzlich...

Bienenhonig, Brotgewürze, Dinkel-/ Roggen- & Weizenkörner, Sonnenblumen- & Kürbiskerne, Backpulver, Trockenhefe, Kräutertee, Sauerteig, Brotkörbchen (lang und rund), Sesam- & Leinsaat, Dinkelspreu, Backerbsen...