

Fax/Telefax +49 (0)871 607 44

Ansprechpartner, Vor- und Zuname

Firma, Branche

Strasse, Hausnummer, PLZ, Ort

Telefon, Telefax

email

Datum, Unterschrift

Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachfolger AG

Postfach 1528, 84003 Landshut
Telefon: 08 71 607-0
Telefax: 08 71 607-44

info@meyermuehle.de
www.biomehl.de



Bio-Mühle Nr.1

Unser Sortiment –1 in Bio-Select-Qualität



Haben Sie Fragen oder Wünsche? Unsere Ansprechpartner
im Verkauf stehen Ihnen gerne zur Verfügung:
Stephan Raßhofer, Tel 0871 - 607-19 und
Tanja Wegmann, Tel 0871 - 607-16, einkauf@meyermuehle.de

**Bitte Adressdaten oben ausfüllen, in der Sortimentsliste
Menge angeben und gewünschte Qualität ankreuzen.
An oben genannte Faxnummer senden.**

Unser Bio-Mehlsortiment

	Verpackungseinheit (VPE)	bitte Menge angeben (VPE/kg/to)
Bio-Weizenmehl Type 550	25 kg PS oder lose	
Bio-Weizenmehl Type 550 kleberstark	25 kg PS oder lose	
Bio-Weizenmehl Type 812	25 kg PS oder lose	
Bio-Weizenmehl Type 1050	25 kg PS oder lose	
Bio-Weizenvollkornmehl	25 kg PS oder lose	
Bio-Weizenvollkornschrot, fein	25 kg PS oder lose	
Bio-Weizen, ganz	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggenmehl Type 997	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggenmehl Type 1150	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggenmehl Type 1370	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggenmehl Type 1740	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggen-Vollkornmehl	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggen-Vollkornschrot, fein / grob	25 kg PS oder lose	
Bio-Roggen, ganz	25 kg PS oder lose	
Bio-Dinkelmehl Type 550	25 kg PS oder lose	
Bio-Dinkelmehl Type 630	25 kg PS oder lose	
Bio-Dinkelmehl Type 812	25 kg PS oder lose	
Bio-Dinkel-Vollkornmehl	25 kg PS oder lose	
Bio-Dinkel-Vollkornschrot, fein	25 kg PS oder lose	
Bio-Dinkel, ganz	25 kg PS oder lose	
Bio-Kamutvollkornmehl (extra fein)	25 kg PS oder lose	
Bio-Grieß, Dunst und weitere Mehltypen auf Anfrage.		

Unsere Bio-Grund- und Backmischungen

Bio-Vierkorn-Erntedankbrot	25 kg PS	
Bio-Pharaonenbrot	25 kg PS	
Bio-Bauernsemmel	25 kg PS	
Bio-Rustikal Dunkel	25 kg PS	
Bio-Rustikal Hell	25 kg PS	
Bio-Brotzeitstangerl	25 kg PS	
Bio-Dinkel Fit	25 kg PS	

Unsere Bio-Backzutaten (weitere Bio-Backzutaten auf Anfrage)

Backmittel und Sauerteige		bitte Menge angeben (kg/to)
Bio-Weizengluten	25 kg	
Bio-Premiumback (Bio-Brötchenbackmittel)	25 kg	
Ökoback-Plus (Bio-Brötchenbackmittel)	25 kg	
Ökostolz Vit. C (Acerola-Präparat)	20 kg / 5 kg	
Bio-Diastasemalzmehl a. Gerste enzymaktiv	25 kg	
Bio-Maltosemehl a. Gerste enzyminaktiv	25 kg	
Bio-Sauermalzschrot a. Gerste enzyminaktiv	25 kg	
Bio-Dinkel-Malz Flocken	25 kg	
Bio-Roggen-Malz Flocken	25 kg	
Bio-Rogrima (Roggenmalz-Quellmehl, enzyminaktiv)	25 kg	
Bio-Weizima (Weizenmalz-Quellmehl, enzyminaktiv)	25 kg	
Bio-Weizen-Vorteig Sauer (getrocknet)	1 kg	
Bio-Roggen-Vollkorn-Sauerteig (getrocknet)	5 kg	
Bio-Trockensauer, dunkel	25 kg	
Bio-Dinkelsauer, getrocknet	25 kg	
Flocken und Getreide		
Bio-Kartoffelflocken	20 kg	
Bio-Dinkelflocken	25 kg	
Bio-Roggenflocken	25 kg	
Bio-Weizenflocken	25 kg	
Bio-Haferflocken Großblatt	25 kg	
Bio-Gerstenflocken	25 kg	
Bio-Dinkelmalzflocken	25 kg	
Bio-Roggenmalzflocken	25 kg	
Bio-Dinkel Grünkern	25 kg	
Bio-Sojaschrot getoastet	25 kg	
Bio-Hafer, ganz	25 kg	
Bio-Gerste, ganz	25 kg	
Bio-Hartweizengrieß	25 kg	
Bio-Amaranth, gepoppt	10 kg	
Bio-Amaranthmehl, getoastet	25 kg	
Bio-Quinoamehl, getoastet	25 kg	
Gewürze, Salz und Öle		
Bio-Koriander ganz	1 kg	
Bio-Fenchel ganz	1 kg	
Bio-Kümmel ganz	5 kg	
Bio-Brotgewürz fein	5/ 20 kg	
Meersalz	25 kg	
Bio-Olivenöl nativ extra	5 Liter	
Bio-Sonnenblumenöl (desodoriert)	10 Liter	
Ölsaaten		
Bio-Leinsaat	25/ 22,7 kg	
Bio-Kürbiskerne	25/ 22,7 kg	
Bio-Sesam	25/ 22,7 kg	
Bio-Sonnenblumenkerne	25/ 22,7 kg	
Bio-Blaumohn	5/ 25 kg	