

Neue Möglichkeiten

aus dem Gelbweizen, der von Natur aus karotinreich- und vitalstoffreich ist und ein sonnengelbes Mehl mahlt!
Karotin ist eine natürliche Vorstufe von Vitamin A

mit unserem **Gelbweizenmehl** Type 405

- herrlich lockere, gelbe Spätzle und Flädle zu machen
- feine Biscuits, Kuchen und Gebäcke

das **Hefeteigmehl** Type 550

- um lockere, süße und salzige Hefeteige mit gelben Schimmer herzustellen.

das **Ruchmehl** nach Schweizer Art Type 1200

- zum Backen von lockeren, herzhaften Brötchen und Brot mit besonders knuspriger Kruste .
- Damit werden gleichzeitig die Vitamine B, E und F des Keimlings und die Ballast-und Vitalstoffe der inneren Schale (Aleuronschicht) aufgenommen.

das **Dinkel - Ruchmehl** Type 1200

- Aus reinem Dinkel ermahlen,
- Für alle, die gerne Dinkelmehl verwenden und die Vorteile vom Ruchmehl genießen möchten.

**alle diese Mehle bekommen Sie in der
Gültsteiner Mühle**

Verkauf: Mo/Di/Do/Fr 8.30 - 12.45 / 14.30 - 18.00
Sa 8.30 - 12.45

Mittwochs geschlossen