

Fax/Telefax +49 (0)871 607 44

Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachfolger AG

Ansprechpartner, Vor- und Zuname

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

Firma, Branche

info@meyermuehle.de
www.biomehl.de

Strasse, Hausnummer, PLZ, Ort

Telefon, Telefax

email

Datum, Unterschrift



Bio-Mühle Nr.1

Unser Sortiment –1 in Bio-Premium-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

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

Unser Bio-Mehlsortiment

*Bitte gewünschte Qualität ankreuzen **X**

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

Unsere Bio-Grund- und Backmischungen

Bio-Pan-Peru	25 kg PS				
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				
Bio-Dinkel-Goldsprossenbrot	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	
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	