

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

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

	Verpackungseinheit (VPE)	bitte Menge angeben (VPE/kg/to)	Select-Qualität*
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	