



MEHL IM CHECK

SUCH DIR EINE MEHLVERPACKUNG UND FÜLLE DIE EINZELNEN BEREICHE DAZU AUS.

Name des Mehls:

Bio glattes Weizen Mehl

Gewicht:



1000 g

Getreideart: Weizen

Mehltype: Type 700

Besonderheiten: glatt



Mindesthaltbarkeitsdatum:

Juni 2027

Lagerungshinweis:

Trocken lagern.

Zusatzmittel: keine

Nährwerttabelle:

Brennwert (kcal pro 100 g)

341

Kohlenhydrate (g pro 100 g)

70 g



Verwendungsmöglichkeiten:

Germ-, Keks-, und

Kuchenteig sowie

Saucenbinder

Gütesiegel:





MEHL IM CHECK

SUCH DIR EINE MEHLVERPACKUNG UND FÜLLE DIE EINZELNEN BEREICHE DAZU AUS.

Name des Mehls:

Dinkel Mehl

Gewicht:



1 kg

Getreideart: Dinkel

Mehltype: Type 700

Besonderheiten: keine



Mindesthaltbarkeitsdatum:

Dezember 2026

Lagerungshinweis:

Trocken lagern.

Zusatzmittel: keine

Nährwerttabelle:

Brennwert (kcal pro 100 g)

349

Kohlenhydrate (g pro 100 g)

67 g



Verwendungsmöglichkeiten:

Palatschinken,

Kekse- und Biskuitmassen,

Knödel, Nockerl und

Brot

Gütesiegel:





MEHL IM CHECK

SUCH DIR EINE MEHLVERPACKUNG UND FÜLLE DIE EINZELNEN BEREICHE DAZU AUS.

Name des Mehls:

Bio-Roggen-Vollkorn-Mehl

Gewicht:



1 kg

Getreideart: Roggen

Mehltype: Vollkorn

Besonderheiten: verleiht Brot einen kräftigen

Geschmack und eine dunkle Farbe.



Mindesthaltbarkeitsdatum:

Februar 2027

Lagerungshinweis:

Trocken und

lichtgeschützt lagern.

Zusatzmittel: keine

Nährwerttabelle:

Brennwert (kcal pro 100 g)

335

Kohlenhydrate (g pro 100 g)

59 g



Verwendungsmöglichkeiten:

Mischbrot und

Roggenvollkornbrot

Gütesiegel:





MEHL IM CHECK

SUCH DIR EINE MEHLVERPACKUNG UND FÜLLE DIE EINZELNEN BEREICHE DAZU AUS.

Name des Mehls:

Bio-Weizenmehl

Gewicht:



1000 g

Getreideart: Weizen

Mehltype: Type 480

Besonderheiten: Bio-Keimkraft, gibt zusätzlich wert-
volle Nährstoffe wie Folsäure und Vitamin E und B6.



**Mindesthaltbar-
keitsdatum:**

Oktober 2025

Lagerungshinweis:

Trocken lagern.

Zusatzmittel: Keimlingsmehl

Nährwerttabelle:

Brennwert (kcal pro 100 g)

348

Kohlenhydrate (g pro 100 g)

71,5 g



Gütesiegel:



**Verwendungs-
möglichkeiten:**

Topfenteig, Biskuitmasse,

Backpulverteig, Sandmasse,

Kekse, Mürbteig

und Germteig





MEHL IM CHECK

SUCH DIR EINE MEHLVERPACKUNG UND FÜLLE DIE EINZELNEN BEREICHE DAZU AUS.

Name des Mehls:

Mehl griffig

Gewicht:



1 kg

Getreideart: Weizen

Mehltype: Type 480

Besonderheiten: griffig



Mindesthaltbarkeitsdatum:

01/2027

Lagerungshinweis:

Trocken lagern.

Zusatzmittel: keine

Nährwerttabelle:

Brennwert (kcal pro 100 g)

360

Kohlenhydrate (g pro 100 g)

75 g



Verwendungsmöglichkeiten:

Nockerl, Spätzle, Knödel

und Topfenteig

Gütesiegel:





MEHL IM CHECK

SUCH DIR EINE MEHLVERPACKUNG UND FÜLLE DIE EINZELNEN BEREICHE DAZU AUS.

Name des Mehls:

Mix Brot

Gewicht:



1 kg

Getreideart: Mais und Reis

Mehltype: keine

Besonderheiten: glutenfrei



Mindesthaltbarkeitsdatum:

12.05.27

Lagerungshinweis:

Bei Raumtemperatur

trocken lagern.

Zusatzmittel: Linsenmehl, Flohsamenschalen, Dextrose, Verdickungsmittel, Bambusfaser, Salz

Nährwerttabelle:

Brennwert (kcal pro 100 g)

337

Kohlenhydrate (g pro 100 g)

78 g



Verwendungsmöglichkeiten:

Nudelteig, Brot und Brötchen,

Kuchen und Süßes, Pizza

und Focaccia, Kekse und

Mürbeteig, herzhafte

Snacks und Panaden

Gütesiegel:

