

**ITALIENISCHE NATURHEFE  
LIEVITO MADRE, MEHLE  
UND MISCHUNGEN**  
AUS ÜBER 20 GETREIDESORTEN

Eine ausgewählte mediterran-alpine Produktpalette  
für Ihre besonderen Bio-Backwaren



## UNSER *Getreide* ABC

FAST SO VIELE KÖRNER WIE BUCHSTABEN: UND WIR ENTDECKEN IMMER WIEDER NEUE KOMBINATIONEN.

Die Leidenschaft für verschiedene Getreidesorten und Körner ist schon lange Teil unserer DNA. Und wir lieben jedes einzelne. Hier sind sie:

 AMARANTH

 WEIZEN

 GELB  
HIRSE

 HANF  
SAMEN

 HAFER

 KAMUT

 BRAUN  
HIRSE

 SOJA

 CHIA

 ROTWEIZEN

 GERSTE

 SORGUM

 DINKEL

 BUCHWEIZEN

 QUINOA

 TEFF

 EMMER

 HARTWEIZEN

 REIS

 EINKORN

 MAIS

 ROGGEN



„Mit 18 Jahren und gerade erst Müller, so wie mein Vater, Großvater und Urgroßvater, übernahm ich die Meraner Mühle – und bereue es mit keinem Tag. Noch heute fasziniert es mich, unser Getreide sorgfältig auszuwählen, es optimal zu verarbeiten und dafür konstant in modernste Anlagen zu investieren. Und sich ständig weiterzuentwickeln und zu wachsen, gemeinsam mit den Kunden.“

*Rudolf von Berg*



# EIN WIRKLICH BESONDERER ORT.

Wo mediterran und alpin  
aufeinandertreffen.

Südtirol ist ein ganz besonderer Ort: alpin mit mediterranen Einflüssen, mit viel Natur, aber auch Kultur, mit verlässlichen Menschen mit einem Hauch südländischer Spontaneität. Und diese kontrastreiche Symbiose spiegelt sich auch in der Küche und vor allem im Brot wieder:

Der sonnige **Süden** liebt das Brot hell, innen himmlisch weich und luftig, und außen richtig kross. Dunkel und kompakt, lange haltbar und mit rustikaler Note, so zeigt es sich hingegen in den **Alpen**. In Südtirol kennen und genießen wir beides. Daher verarbeiten wir in der Meraner Mühle die besten Rohstoffe für **beide Brotkulturen**. Für Ciabatta und Schüttelbrot, für Panettone und Zelten. Und für vieles mehr.



## DIE BESONDERE VIELFALT.

Lievito Madre, Mischungen,  
Mehle und mehr als 20  
Getreidesorten.

Unser tägliches Bemühen ergibt eine große Auswahl an **Mehlen** und Mischungen aus **über 20 Getreidesorten** – auch in **Bio-Qualität** und **glutenfrei**.

Um besten Mehlen auch beste natürliche Gärung zu garantieren, entschlossen wir uns vor einigen Jahren zur hauseigenen Produktion von **Lievito Madre Naturhefe** – und kreieren seitdem viele innovative, natürliche Backmischungen daraus.

Unser Sortiment stetig weiterzuentwickeln ist uns eine Herzensangelegenheit – dafür stehen wir als Meraner Mühle: nämlich für „feine Ideen“ für Ihren Backerfolg.



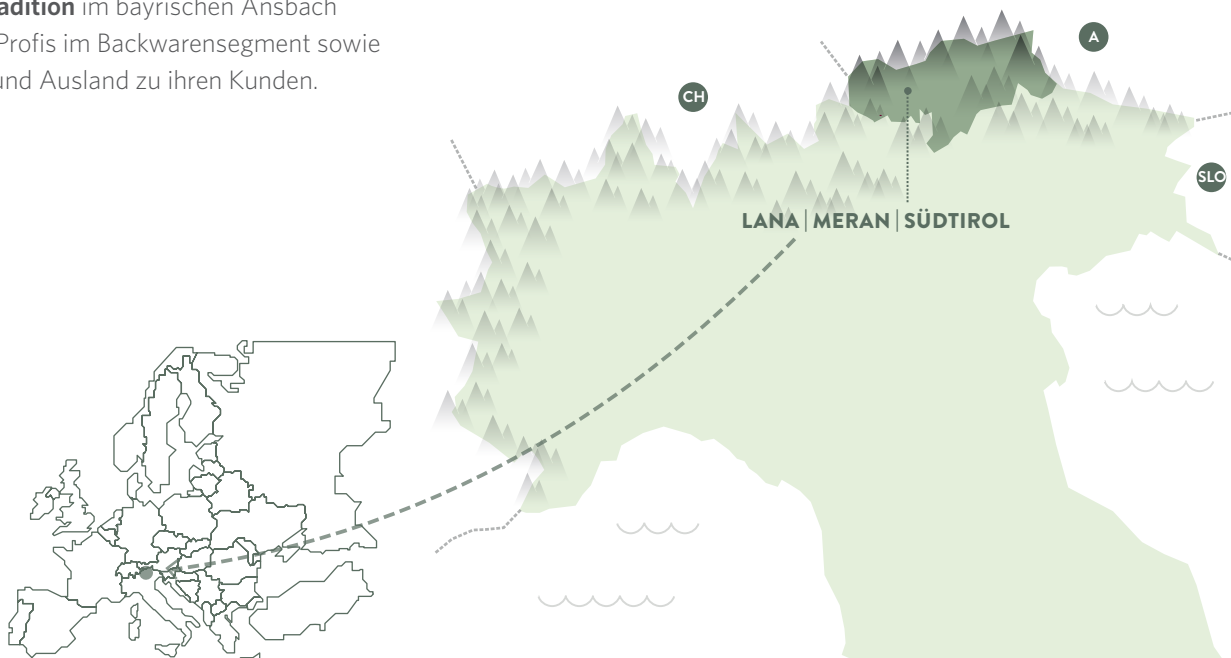
“FEINE IDEEN”





## AUS ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT.

1985 ist das Geburtsjahr der Meraner Mühle in Südtirol, doch reichen die Wurzeln der Leidenschaft zu Getreide viel weiter zurück. Denn die **Familie von Berg** blickt mit Stolz auf **600 Jahre Müllertradition** im bayrischen Ansbach zurück. Heute zählt sie Profis im Backwarenssegment sowie Endverbraucher im In- und Ausland zu ihren Kunden.





# UNSERE WUNDERBARE WELT IN LANA.



## EINE AUSGEWÄHLTE PRODUKTPALETTE FÜR IHRE BESONDEREN BACKWAREN

LIEVITO MADRE NATURHEFE	05
MISCHUNGEN	08
PANETTONE & CO.	10
GLUTENFREI	12
ROHSTOFFE	14
FLOCKEN	21
SAMEN	22
RETAIL	23

### LEGENDE:

#### ALLGEMEINE IKONEN:



Enthält unsere hauseigene Lievito Madre Naturhefe.

#### GLUTENFREI

Zertifiziert glutenfreies Produkt.

#### BEI DEN MISCHUNGEN:



MIT SALZ Salz in der Mischung bereits vorhanden.



OHNE SALZ Ohne Zusatz von Salz, dies wird individuell zugesetzt.

#### BEI DER LIEVITO MADRE NATURHEFE:



LANGE Setzt eine lange Teigführung voraus.



Kein Zusatz von Bäckerhefe notwendig.



Ohne Zusatz von Bäckerhefe, diese wird individuell zugesetzt.



# LIEVITO MADRE NATURHEFE: AUF DEN SPUREN EINES SCHATZES.



## EVA. Unsere Lievito Madre Naturhefe.

Im Antiken Ägypten entstand sie aus der Not, heute ist sie aus der italienischen Backkunst nicht mehr wegzudenken: die Naturhefe, „Lievito Madre“ genannt. Sie ist ein **natürlicher, sehr milder Sauerteig**.

In hochwertigen, mit kristallklarem Bergwasser vermischten Mehl entwickeln sich unterschiedliche Stämme an **wilden Hefen und Milchsäurebakterien** in

einem ganz besonderen, natürlichen Gleichgewicht.

Dabei spielen Temperatur und Zeit eine wichtige Rolle, und sie wird täglich aufgefrischt.

Kleines Foto: **Marco Picetti**, Lievito Madre-Experte und Leiter Forschung & Entwicklung.

Großes Foto: typisch traditionelle Aufbewahrung von Lievito Madre in einem Segeltuch, siehe auch unser Video.







# LIEVITO MADRE

## Das Geheimnis heute.

Die Meraner Mühle züchtet die Lievito Madre Naturhefe auch heute noch auf **traditionelle** Art. Dies geschieht in einem **optimal geschützten Umfeld**, in dem hochwertige Rohstoffe, Hygiene, Zeit und Temperatur genauestens kontrolliert werden. Nur so ist ein gesundes und ausgewogenes Wachstum der Mikroorganismen möglich, welches das **hauseigene Labor** regelmäßig untersucht.

Dank unseres schonenden Produktionsverfahrens gelingt es, die Lievito Madre so zu **trocknen**, dass die **Pulverform** der frischen Variante in nichts nachsteht.



## KOMPONENTEN



**Verschiedene Hefestämme**  
(candida, saccharomyces, ...)



**Verschiedene Milchsäurebakterien**  
(brevis, plantarum, sanfranciensis, ...)



**Natürliche Stoffwechselprodukte**  
(bereits verarbeitete & abgebaute Inhaltsstoffe.)

## FÜR JEDEN DIE PASSENDE VERSION

### LINIE FULLY ACTIVE



Wer Lievito Madre Naturhefe in seiner **ursprünglichsten Form** schätzt, kann bei Produkten dieser Linie auf **aktive Hefen und Milchsäurebakterien** und 100% natürliche Backwaren setzen – lange Teigführung vorausgesetzt.

Kein Zusatz von Bäckerhefe notwendig.

### LINIE INACTIVE



Auch die getrocknete Variante, in der die Mikroorganismen nicht mehr aktiv sind, bringt seine ganz besondere Wirkung in der Teigverarbeitung und den Backwaren.

Das Wachstum von Hefen und Milchsäurebakterien ergibt natürliche **Stoffwechselprodukte**, die eine optimale Gärung unterstützen und somit als **natürliche Backverbesserer** wirken.

Bäckerhefe ist oder wird zugesetzt.

## WARUM LIEVITO MADRE NATURHEFE?



Hohe Teigtoleranz und -stabilität



Kein Zusatz von Backverbesserern mehr nötig



Längere Haltbarkeit der Backwaren



Charakteristisch offenporige und weiche Krume



Besondere Aromatik



Bessere Bekömmlichkeit der Backwaren



# EVIVA BIO

Getrocknete, 100% natürliche  
Lievito Madre Naturhefe  
mit **aktiven Hefen** und  
**Milchsäurebakterien**.

**ABSOLUTE  
MARKT-  
NEUHEIT**

DER TYPISCH  
ITALIENISCHE, MILDE  
WEIZENSAUERTEIG.



## EVIVA BIO

die erste vollaktive Lievito Madre Naturhefe  
in Pulverform mit aktiven Hefen und  
Milchsäurebakterien.

Shelf-life: 6 Monate in der Originalverpackung



10 x 1 kg  
Art: 3463  
FULLY ACTIVE

- Teigführung **ohne Zusatz von Bäckerhefe**;
- setzt eine **lange Teigführung** voraus, mit **Vorteig** oder auch als **Gesamtteig**;
- ist mit Weizen, aber ebenso mit Dinkel- und Roggenmehlen kombinierbar;
- **Dosierung: 5%** (bezogen auf die Mehlmenge) bei Brot

# DES MÜLLERS KUNST FÜR DEN CUVÉE DES BÄCKERS

## Über 600 Jahre Müllertradition.

Es ist die Kunst und das Handwerk des Müllers, aus verschiedenen Rohstoffen eine ideal abgestimmte Mischung für herrliche Backwaren herzustellen:

aus den besten Getreidesorten, Mehlqualitäten und -typen, hochwertigen Kernen und Samen und immer ergänzt mit unserer hauseigenen Lievito Madre Naturhefe – dem Schatz der Natur.



## DEL COLLE BIO BASIC

Mehrkornmischung mit hochwertigen Samen und Kernen (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen), ideal für die Herstellung dunkler Körnerbrote.

**ZUTATEN:** Weizenmehl Typ 0 biologisch, Samen biologisch (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen) 31%, Naturhefe (Lievito madre) aus Weizenmehl Type 0 getrocknet biologisch, Roggenmehl biologisch, Gerstenmalzmehl biologisch, Hafermehl biologisch, Gerstenmehl biologisch.

Dosierung: 50% des Mehlgewichts



OHNE  
SALZ

1 x 15 kg  
Art: 4034



## BIO SONNENBROT

Mischung reich an hochwertigen Samen.  
Ideal zur Herstellung von kleinen Gebäckstücken, sowie mittleren wie großen Broten.

**ZUTATEN:** Weizenmehl Type 1 biologisch, Sonnenblumenkerne biologisch 15%, Leinsamen biologisch, Lievito Madre (Naturhefe) aus Weizenmehl Type 0 getrocknet, Meersalz, Haferflocken biologisch, Malzmehle biologisch, Rohrzucker biologisch, Roggensauerteig getrocknet biologisch, Roggenmalzmehl biologisch, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzym: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts



MIT  
SALZ

1 x 15 kg  
Art: 4233

## BIO MÜHLENBROT

Mischung, ideal für die Herstellung von Broten aus drei verschiedenen Mehlen, mit Walnüssen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen.

**ZUTATEN:** Weizenmehl Type 1 biologisch, Roggenmehl biologisch, Rotkornvollkornmehl biologisch, Sojaschrot biologisch, Walnüsse biologisch, Kürbiskerne biologisch, Sonnenblumenkerne biologisch, Rohrzucker biologisch, Kartoffelflocken biologisch, Roggenvollkornsauerteig getrocknet biologisch, Lievito Madre (Naturhefe) aus Weizenmehl Type 0 biologisch getrocknet, Meersalz, Weizenmehl extrudiert biologisch, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzym: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts



MIT  
SALZ

1 x 15 kg  
Art: 4002



## BIO POWER KORN

Mischung, ideal für die Herstellung von Mehrkornbrot, mit Soja, Leinsamen und Sonnenblumenkernen.

**ZUTATEN:** Weizenmehl Type 1 biologisch, Sojaschrot biologisch, Leinsamen biologisch, Hartweizengrieß biologisch, Lievito Madre (Naturhefe) aus Weizenmehl Type 0 biologisch getrocknet, Sonnenblumenkerne biologisch, Meersalz, Amaranth biologisch, Roggenvollkornsauerteig getrocknet biologisch, Kartoffelflocken biologisch, Roggenmehl getoastet biologisch, Roggenmalzmehl biologisch, Zucker biologisch, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzym: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts



MIT  
SALZ

1 x 15 kg  
Art: 4240



# HEFESÜSSGEBÄCK GANZ GROSS: PANETTONE & CO.



## Konstante Qualität für Ihre süßen Kunststücke.

Das italienische Feststagsgebäck schmeckt nicht nur an Weihnachten oder Ostern, sondern eigentlich das ganze Jahr über. Damit dieses besondere Back-Kunstwerk auch gelingt, mischen wir unsere Lievito Madre Naturhefe mit den besten und hochwertigsten Weizenmehlen.

Dies ist die Basis für eine gelingsichere Rezeptur mit hoher Teigstabilität und der typischen offenporigen Struktur für bekömmliche und aromatische Endprodukte.





## BIO DIVINA

Mischung auf Basis **inaktiver Lievito Madre**  
Naturhefe, **ohne Zusatzstoffe.**

**ZUTATEN:** Weizenmehl Type 0 biologisch,, Lievito Madre (Naturhefe)  
aus Weizenmehl Type 0 biologisch, getrocknet, Rohrzucker biologisch,,  
Magermilchpulver biologisch,, Meersalz.

Mindesthaltbarkeit der Endprodukte: **3 Wochen**



# DIE VORTEILE VON LIEVITO MADRE NATURHEFE:

HÖHERE TEIGSTABILITÄT UND TEIGTOLERANZ

OFFENPORIGE, WEICHE GEBÄCKE

BESONDERE AROMATIK UND BEKÖMMLICHKEIT

LÄNGER HALTBARE ENDPRODUKTE

**FÜR ANSPRUCHSVOLLE:  
VIEL GESCHMACK UND  
STRUKTUR AUCH  
GANZ OHNE GLUTEN.**



**Über 30 Jahre Leidenschaft  
und Entwicklungs-Know-How.**

Und das spiegelt sich in unseren Mischungen wider. Ob für knusprige Pizza, fluffige Hefeteige, helles oder dunkles Gebäck & Brot. Die für Profis entwickelten und zertifizierten glutenfreien Mischungen sind einfach in der Handhabung und gelingsicher.

Sie punkten vor allem durch ihren Anspruch, sich in Struktur und Ansehen kaum von konventionellen Backwaren zu unterscheiden.

So macht glutenfreies Backen und genießen richtig Freude!





## IHRE AUSWAHL AN BIO GLUTENFREIEN MISCHUNGEN

### BIO MIX PIZZA

#### MIT BUCHWEIZENMEHL.

Für Backwaren mit knusprigem Rand und langer Haltbarkeit. Ideal für die Herstellung typisch italienischer Pizza und Focaccia.

### BIO MIX HELLE BROTE

#### MIT REIS- UND BUCHWEIZENMEHL.

Für fluffige und feine Backwaren mit langer Haltbarkeit und beeindruckende der Struktur. Ideal für die Herstellung von Brötchen, Kastenbrote, Grissini, Focaccia und Pizza.

### BIO MIX PIZZA, STIRATA UND WRAP

#### MIT REIS- UND LINSENMEHL.

Für Backwaren mit neutralem, feinem Geschmack und langer Haltbarkeit. Ideal für die Herstellung von Pizza, Stirata, Wrap, Piadina und Focaccia.

### BIO MIX UNITOP

#### VIELSEITIG EINSETZBAR.

Für süße und herzhaft Backwaren und Gerichte, die eine lange Haltbarkeit aufweisen. Ideal für die Herstellung von Backwaren wie Windbeutel, Kekse oder Biskuit, sowie auch herzhaft Gerichte wie Pasta oder Gnocchi.



### BIO MIX KÖRNERBROT

#### MIT LEINSAMEN, SONNENBLUMENKERNEN UND SESAM.

Für Backwaren mit einem leicht nussigen Geschmack, einer knusprigen Kruste und langer Lagerfähigkeit. Ideal für die Herstellung von Brötchen, Kastenbrot, Grissini und Focaccia.

### BIO MIX MUFFIN UND PLUMCAKE

#### MIT REIS- UND MAISMEHL.

Für fluffige, süße Backwaren mit verführerischem Geschmack und langer Haltbarkeit. Ideal für die Zubereitung von Muffins, Rührkuchen und Biskuit.

### BIO MIX MIRUM

#### FÜR EINE AUSSERGEWÖHNLICHE STRUKTUR

Für fluffige, raffinierte Hefesüßteige mit toller Textur und unwiderstehlichem Geschmack. Ideal für die Herstellung von Panettone, Colomba, Baba und anderen Hefesüßteigen.

# VOM KORN ZUM MEHL: EIN KLEINES WUNDER, TAG FÜR TAG.



## Auch nach 600 Jahren Müllertradition.

Das Müllerhandwerk prägt unsere Familie von Berg seit Jahrhunderten. Mit über 20 Getreidesorten beschäftigen wir uns und wählen jede davon auch heute noch liebevoll und sorgfältig aus - und verarbeiten alle Körnchen,

wie es moderne Müllerkunst vorschreibt: äußerst schonend und hochqualitativ. Denn wie Top-Produkte verwirklichen ohne hochwertige Rohstoffe?





# BIO WEIZEN

## TYPE 00 - TYPE 405



### ROT

W 230-250

1 x 25 kg  
Art: 3248

Bestens für die direkte Teigführung, für Brot, Pizza und Grissini.

Ohne Zusatz von Ascorbinsäure.

Fermentationszeit: **4 - 6 Stunden**

Stabilität: > 7 min

Feuchtkleber: > 28,0 %

## TYPE 0 - TYPE 550



### VIOLETT

W 360-380

1 x 25 kg  
Art: 3239

Die Königsklasse: ideal zur Herstellung von Vorteigen, für Ciabatta und weitere aromatische Brote. Ideal für lange Fermentationszeiten.

Ohne Zusatz von Ascorbinsäure.

Fermentationszeit: **24 - 18 Stunden**

Stabilität: > 15 min | Feuchtkleber > 35,0 %



### BLAU

W 260-280

1 x 25 kg  
Art: 3237

Hochwertiges, vielseitig einsetzbares Weizenmehl für die direkte Teigführung, sowie für Vorteige.

Ohne Zusatz von Ascorbinsäure.

Fermentationszeit: **10 - 12 Stunden**

Stabilität: > 12 min

Feuchtkleber: > 32,0 %



### ROT

W 230-250

1 x 25 kg  
Art: 3049

Hochwertiges Mehl mit einem Hauch Schalenanteil des sorgfältig ausgewählten Weizenkorns.

Bestens für die direkte Teigführung, für Brot, Pizza und Grissini. Mit Ascorbinsäure.

Fermentationszeit: **4 - 6 Stunden**

Stabilität: > 7 min | Feuchtkleber: > 28,0 %

## TYPE 1 UND 2 - TYPE 812 UND 1050



### TYPE 1

TYPE 812

1 x 25 kg  
Art: 3165

Mehl mit etwas gräulicherer Farbe. Mit feinen Kleieanteilen und ideal in Kombination mit Roggenmehl.



### TYPE 2

TYPE 1050

1 x 25 kg  
Art: 3180

Mehl mit höheren Schalenanteil, daher rührt die dunklere Farbe und der rustikale Geschmack.

## VOLLKORNMEHL



### VOLLKORNMEHL FEIN

1 x 25 kg  
Art: 3235

Dieses Vollkornmehl entsteht aus dem ganzen Korn inklusive Keimling. Die Kleie ist gut sichtbar. Das Vollkornmehl ist reich an Ballaststoffen und bestens für Vollkornprodukte geeignet.

### GANZ STARK



32 h  
24 h  
16 h  
8 h  
0 h

GEHZEIT

SCHWACH

### W-WERT (ALVEOGRAPH)

Der W-Wert steht in Italien für die „Kraft“ des Mehles, welche von Art und Menge des Feuchtklebers abhängt. Ein starkes Mehl mit hohem W-Wert bindet mehr Wasser und ist ideal bei langen Gehzeiten und schweren Teigen. Ein schwaches Mehl mit niederem W-Wert bindet weniger Wasser und ist überall dort ideal, wo es keiner oder kurzer Gehzeiten bedarf.

< 200 schwaches Mehl

> 350 starkes Mehl



## BIO DINKEL

NEW

### LA NOBILE TYPE 1050

1 x 25 kg  
Art: 3159

Dieses spezielle Dinkelmehl „La nobile“, übersetzt „die Edle“, entsteht aus einer besonderen Auswahl an hochwertigstem Dinkel: ergibt in Backwaren eine angenehme Punktierung aufgrund des Kleie-Gehalts und weist durch den besonderen Glutenanteil eine unvergleichbar gute Backstabilität auf.



### WEISSES DINKEL- MEHL TYPE 630

1 x 25 kg  
Art: 3260

Dieses Dinkelmehl besticht durch seine leicht nussige Note. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren.

### VOLLKORNMEHL FEIN

1 x 25 kg  
Art: 3263

Aus dem ganzen Dinkeln Korn vermahlen mit einer **sehr fein vermahlene Kleie**. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren. Als reines Vollkornmehl oder ergänzt mit weißen Mehlen.



### VOLLKORNMEHL GROB

1 x 25 kg  
Art: 4242

Aus dem ganzen Dinkeln Korn vermahlen mit **sichtbaren Kleianteilen**. Als reines Vollkornmehl oder ergänzt mit weißen Mehlen. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren.

### DINKELVOLLKORN GRIESS

1 x 25 kg  
Art: 3111

Verleiht dem Brot einen leicht nussigen Geschmack. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren sowie Süßspeisen. Zum Mischen mit anderen Mehlen.



## BIO EMMER

### WEISSES MEHL

1 x 25 kg  
Art: 3127

Emmer zählt neben Einkorn zu einer der ältesten kultivierten Getreidearten der Welt. Das weiße Mehl ohne Schalenanteile, ist ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren.



### VOLLKORN MEHL

1 x 25 kg  
Art: 4224

Dieses Vollkornmehl aus dem ganzen Kern entsteht durch Kalt-Vermahlung und ist reich an Ballaststoffen. Ideal zur Herstellung verschiedener Produkte, die keine lange Teigführung benötigen oder zum Mischen mit anderen Mehlen.



## BIO EINKORN

### WEISSES MEHL

1 x 25 kg  
Art: 3128

Einkorn zählt neben Emmer zu einer der ältesten Getreidearten der Welt. Besticht durch einen besonderen Geschmack und einer leicht gelblichen Note. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren.



### VOLLKORN MEHL

1 x 25 kg  
Art: 4223

Dieses Vollkornmehl aus dem ganzen Kern entsteht durch Kalt-Vermahlung. Reich an Ballaststoffen. Ideal für die Herstellung verschiedener Produkte, die keine lange Teigführung benötigen oder zum Mischen mit anderen Mehlen.







## BIO ROGGEN



### TYPE 0 TYPE 610

Durch einer besonderen Ausmahlung hat das Roggenmehl eine sehr helle Farbe. Die niedere Enzymaktivität ist typisch für die südtiroler Backkultur. AE: 800-1.000

1 x 25 kg  
Art: **3242**



### TYPE 1 TYPE 997

Die klassische Roggenausmahlung ist etwas dunkler und ideal für Vinschgerlen oder andere Roggenbrote. Die niedere Enzymaktivität ist typisch für die südtiroler Backkultur. AE: 700-900

1 x 25 kg  
Art: **3243**



### VOLLKORNMEHL

Enthält das ganze Getreide und verleiht den Produkten einen sehr intensiven Geschmack. Ideal zur Herstellung von Vollkornbrotten.

1 x 25 kg  
Art: **3240**



### VOLLKORNSCHROT GROB

Gequetschte Roggenkörner. Ideal für Kastenbrot in Kombination mit anderen Mehlen oder als Brotdekor.

1 x 25 kg  
Art: **3254**

## BIO AMARANTH



### MEHL

Feine Granulometrie. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: **3039**  
**GLUTENFREI**

1 x 25 kg  
Art: **3097**  
**GLUTENFREI**



### AMARANTH GEPUFFT

Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli. Reich an Proteinen und Ballaststoffen. Mit einem angenehm süßlichen Geschmack mit einem Hauch Haselnussaroma.

1 x 11 kg  
Art: **3104**



## BIO BRAUNHIRSE



### MEHL

Feine Granulometrie. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Produkten und Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: **3052**  
**GLUTENFREI**

1 x 25 kg  
Art: **3022**  
**GLUTENFREI**



### BRAUNHIRSE

Milder Geschmack. Ideal als Backzutat, als Brotdekor und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: **3074**  
**GLUTENFREI**



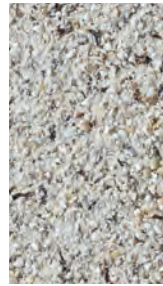
## BIO BUCHWEIZEN



### MEHL FEIN

Feine Granulometrie. Der vorhandene Schalenanteil verleiht dem Mehl die typisch gräuliche Farbe mit feinen schwarzen Punkten. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie verschiedensten süßen und herzhaften Backwaren.

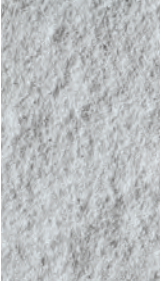
1 x 25 kg  
Art: 3280



### MEHL GROB

Grobe Granulometrie mit den typischen schwarzen Punkten. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie verschiedensten süßen und herzhaften Backwaren.

1 x 25 kg  
Art: 3224



### MEHL WEISS

Fein gemahlene, helles Mehl ohne Schalenanteil. Ideal als Zutat für glutenfreie Backwaren oder Speisen zum Mischen mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: 3038

**GLUTENFREI**

1 x 25 kg  
Art: 3281

**GLUTENFREI**

## BIO CHIA



### CHIA

Chia-Samen gelten als Superfood, sind reich an Ballaststoffen, haben einen hohen Eiweißgehalt und circa 30% Fett. Ideal als Backzutat, als Brotdekor und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3087

**GLUTENFREI**

## BIO GERSTE



### MEHL

Gerstenmehl eignet sich immer kombiniert mit anderen Mehlen, hervorragend für schmackhafte Brote. Wir empfehlen eine Zugabe von bis zu 20% auf die gesamte Mehlmenge. Ebenso geeignet für Nudel- oder Keksteige.

1 x 25 kg  
Art: 3298

## BIO GELBHIRSE



### MEHL

Sehr feine Granulometrie (< 500 µm). Leicht nussiger Geschmack. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: 3046

**GLUTENFREI**

1 x 25 kg  
Art: 3021

**GLUTENFREI**



### GELBHIRSE

Süßlicher und feiner Geschmack. Ideal als Backzutat, als Brotdekor und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3076

**GLUTENFREI**



## BIO HAFER



### HAFERFLOCKENMEHL

Entsteht aus Haferflocken, die durch sanfte thermische Behandlung ihre Bitterstoffe verlieren. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 25 kg  
Art: 3205

1 x 25 kg  
Art: 3231

**GLUTENFREI**



### KLEIE

Die hochwertigen Schalenanteile des Hafers enthalten besondere Ballaststoffe, vor allem wertvolle  $\beta$ -Glucane. Ideal als Backzutat, als Brotdekor oder fürs Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3227

## BIO HARTWEIZEN



### MEHL

Feine Granulometrie mit golden schimmernder Farbe. Leicht süßlicher Geschmack. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren.

1 x 25 kg  
Art: 3275



### GRIESS

Dieser Hartweizengriess besticht durch ein leicht süßliches Aroma und eine ansprechende gelbe Farbe. Besonders geeignet für die Nudelproduktion, gemischt mit Hartweizenmehl für typische italienische Weißbrote, ebenso wie zum Bestäuben der Oberfläche bei Pizza oder Gnocchi.

1 x 25 kg  
Art: 3276

## BIO HANF



### MEHL

Mehl aus fein vermahlenden Hanfkörnern. Reich an Ballaststoffen (49%) und Proteinen (30%) und mit hohem Anteil an pflanzlichen Fetten. Verleiht Produkten einen leicht nussigen Geschmack. Es empfiehlt sich, das Mehl mit anderen Mehlen zu Mischen.

1 x 5 kg  
Art: 3291

1 x 25 kg  
Art: 3284



### BIO HANFSAMEN GESCHÄLT (HANFNÜSSE)

Reich an Ballaststoffen und hochwertigen Fettsäuren. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.

1 x 15 kg  
Art: 3304

## BIO KICHERERBSEN



### MEHL

Eiweißreiches, glutenfreies Mehl aus geschälten, getrockneten Kichererbsen. Geeignet zur Herstellung von süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: 3061

**GLUTENFREI**

1 x 20 kg  
Art: 3238

**GLUTENFREI**

## BIO MAIS



### MEHL GELB FEIN

Feine Granulometrie (< 250  $\mu$ m). Ideal zur Herstellung von Brot und Süßspeisen.

1 x 25 kg  
Art: 3270

**GLUTENFREI**



### GRIESS GELB MITTEL

Mittlere Granulometrie. Ideal für die Zubereitung von Polenta.

1 x 25 kg  
Art: 3273

**GLUTENFREI**

## BIO QUINOA



### MEHL

Feine Granulometrie (< 200 µm). Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: 3053  
**GLUTENFREI**

1 x 25 kg  
Art: 3199  
**GLUTENFREI**



### QUINOA

Ideal als Backzutat, als Brotdekor und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3093  
**GLUTENFREI**

## BIO REIS



### MEHL

Feine Granulometrie. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 25 kg  
Art: 3290  
**GLUTENFREI**

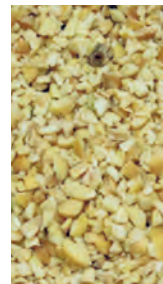
## BIO SOJA



### MEHL

Gentechnikfrei. Das Mehl unterstützt dabei, Gebäcke weicher und länger frisch zu halten. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 25 kg  
Art: 4507



### SCHROT

Getoasteter Sojaschrot. Für die Herstellung von Backwaren, gemischt mit anderen Mehlen oder als Brotdekor.

1 x 25 kg  
Art: 4506

## BIO SORGHUM

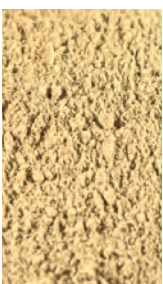


### MEHL

Diese spezielle Hirse eignet sich zur Herstellung von süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen. Mildes Aroma.

1 x 25 kg  
Art: 3133  
**GLUTENFREI**

## BIO TEFF



### MEHL

Als glutenfreies Mehl besitzt es trotzdem genug Bindekraft für Teige aller Art. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 5 kg  
Art: 3055  
**GLUTENFREI**

1 x 25 kg  
Art: 7102  
**GLUTENFREI**



# BIO FLOCKEN



## FÜNFKORN-FLOCKEN-MISCHUNG

1 x 25 kg  
art: 3219

Enthält folgende Bio-Flocken:

- Hafer
- Weizen
- Dinkel
- Gerste
- Roggen



## HAFERFLOCKEN GROB

1 x 25 kg  
art: 3200

Haferflocken aus ausgewähltem Hafer, schonend thermisch behandelt, gewalzt und getrocknet. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.



## DINKELFLOCKEN

1 x 25 kg  
art: 3214

Dinkelflocken aus ausgewähltem Dinkel, gedämpft, gequetscht und getrocknet. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.



## GERSTENFLOCKEN

1 x 25 kg  
art: 3212

Gerstenflocken aus bestem Getreide, gedämpft, gewalzt und getrocknet. Ideal als Backzutat und zum Dekorieren von Brot.



## ROGGENFLOCKEN

1 x 25 kg  
art: 4215

Roggenflocken aus gedämpften, gequetschten und getrockneten Roggenkörnern. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.



## HAFERFLOCKEN FEIN

1 x 25 kg  
art: 3204

Haferflocken aus ausgewähltem Hafer, schonend thermisch behandelt, gewalzt und getrocknet. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.

1 x 25 kg  
art: 3296  
**GLUTENFREI**



## WEIZEN

1 x 25 kg  
art: 3210

Hergestellt aus ausgewählten Weizenkörnern, schonend wärmebehandelt, gewalzt und getrocknet. Ideal als Backzutat und zum Dekorieren von Brot.

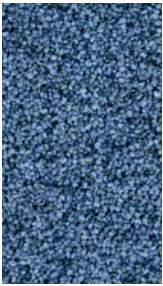


## KARTOFFEL-FLOCKEN

1 x 20 kg  
art: 3315  
**GLUTENFREI**

Von gold-gelber Farbe. Sorgen für lange Frischhaltung in Backwaren. Ohne Zusatzstoffe.

## BIO SAMEN



### MOHN

Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli. Für typische Mohnfüllungen sollten die Körner vor der Verwendung vermahlen oder gequetscht werden.

1 x 25 kg  
Art: 3452



### SONNENBLUMEN- KERNE BACK- QUALITÄT

Ganze Kerne mit etwas Bruch. Leicht nussigen Geschmack, ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3401



### GOLDLEINSAMEN

Die Goldleinsamen sind aufgrund ihres etwas süßeren Geschmacks und der weicheren Schale sehr beliebt.

1 x 25 kg  
Art: 3441



### SESAM WEISS

Geschälter Sesam, deutlich heller und etwas milder als Sesam ungeschält, mit nussiger Note.

1 x 25 kg  
Art: 4521



### SONNENBLUMEN- KERNE 1. QUALITÄT

Sonnenblumenkerne sind reich an wertvollen Nährstoffen. Leicht nussiger Geschmack. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3400



### LEINSAMEN

Leinsamen bieten ca. 30-40 % hochwertiges Fett, viel Eiweiß, eine große Menge an Ballaststoffen und eine Reihe an Vitaminen. Die kleinen Samen mit aromatischem, leicht nussigem Geschmack passen im und auf dem Brot, in Backwaren, als Müsli-Zutat oder Salat-Topping.

1 x 25 kg  
Art: 3410



### KÜRBISKERNE

Ganze Kürbiskerne ohne Schale. Ideal als Backzutat oder als Dekor.

1 x 25 kg  
Art: 3430



### SESAM NATUR

Sesamkörner enthalten bis zu 50% Öl und 20% Eiweiß mit vielen essentiellen Aminosäuren. Leicht nussiger Geschmack. Besonders intensiv schmecken die Sesamsamen angeröstet. Ideal als Backzutat, zum Dekorieren von Brot und für Müsli.

1 x 25 kg  
Art: 3420



**SHOP ONLINE**  
**MERANERMUEHLE.IT**

Weitere spannende **Produkte und Angebote** finden Sie **online** oder gerne auf **Anfrage!**



# UNSERE PROFI-PRODUKTE IM KLEINFORMAT.

600 JAHRE  
MÜLLERTRADITION  
SCHÄTZT AUCH DER  
PRIVATKUNDE.

Unter der Marke Meraner Mühle für Ihren  
Handel oder auch als Private Label.





# UNSERE PRODUKTVIELFALT

## LIEVITO MADRE NATURHEFE

Der typisch italienische, milde Bio-Weizensauerteig, getrocknet und einfach in der Anwendung.



## HOCHWERTIGES GETREIDE

Große Auswahl an Bio-Körnern, Grieß und Mehlen von über 20 verschiedenen Getreidesorten.



## BACK- MISCHUNGEN

Feine Bio-Mischungen für die einfache und schnelle Zubereitung von Broten und süßen Backwaren.



## AUCH GLUTENFREI



## ABGEPACKT IN



PAPIER oder  
VERBUNDFOLIE



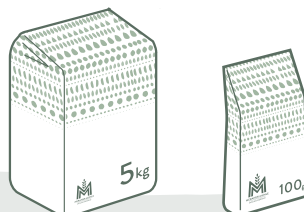
BEDRUCKT oder  
ETIKETTERT



unter der Marke  
MERANER MÜHLE  
oder als PRIVATE LABEL

mit unterschiedlichen BARRIEREN;  
MIT oder OHNE SCHUTZATMOSPHERE.

IN VERPACKUNGSGRÖSSEN  
VON 100 g BIS 5 kg.





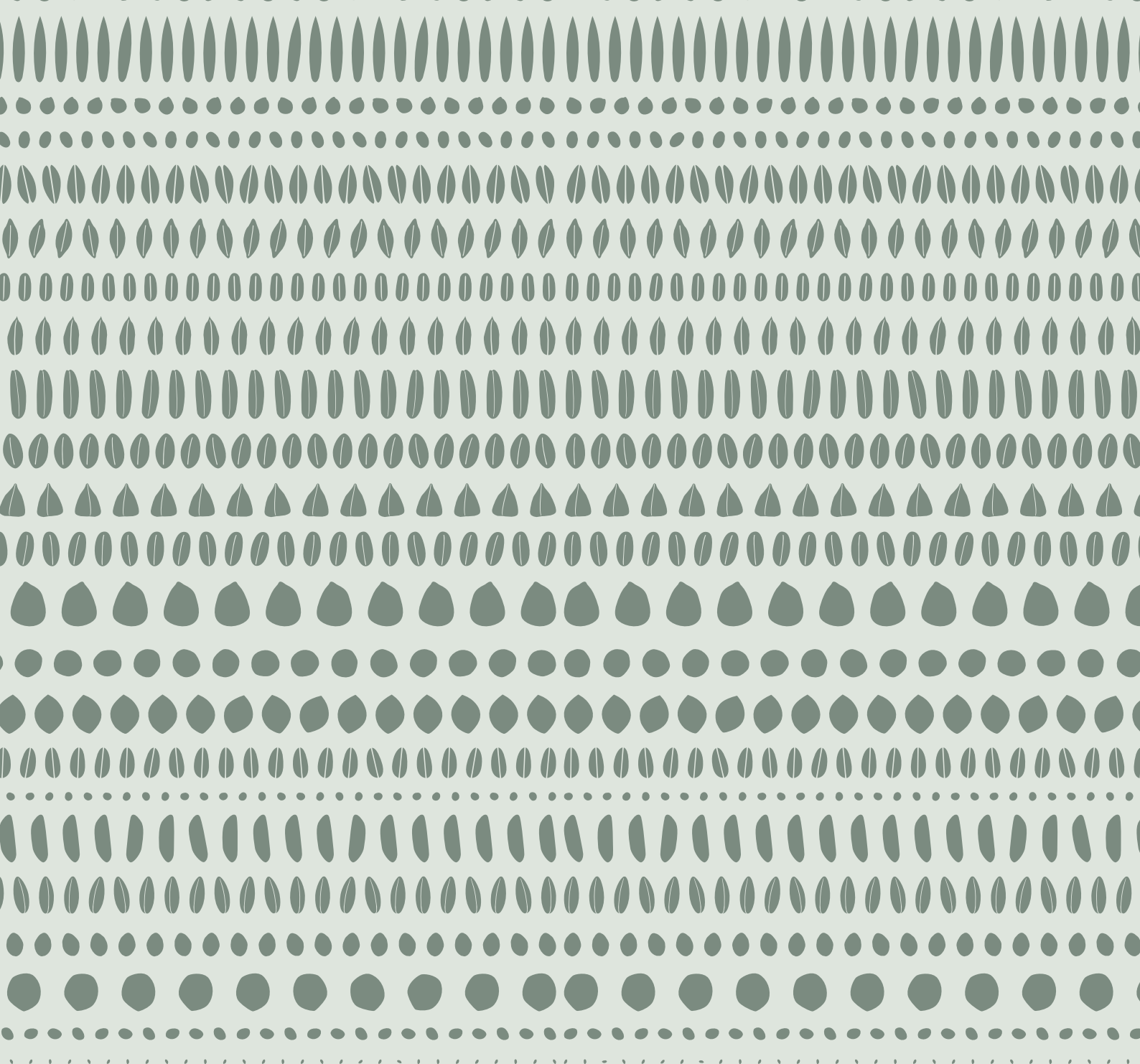
Die Meraner Mühle GmbH verfolgt einen Prozess der kontinuierlichen Produktentwicklung und -verbesserung und behält sich daher das Recht vor, Produkteigenschaften oder Verpackungseinheiten ohne vorherige Ankündigung abzuändern. Sie haftet nicht für etwaige Druck- und/oder Schreibfehler. Die Bilder dienen dem Zweck der Veranschaulichung.

Dieser Katalog ist ausschließliches Eigentum der Meraner Mühle GmbH. Um Inhalte zu kopieren, zu vervielfältigen oder zu veröffentlichen, auch nur auszugsweise, bedarf es einer vorherigen schriftlichen Zustimmung.

Alle Rechte vorbehalten.

Copyright © 2022 Meraner Mühle GmbH.

PH-Kredit: Foto Seite 3-4 IDM/Südtirol Wein/Benjamin Pfitscher  
alle anderen © Meraner Mühle GmbH.



**MERANER MÜHLE GmbH**

Industriestraße 11, 39100 Lana (Südtirol), Italien

info@meranermuehle.it | +39 0473 497220

[www.meranermuehle.it](http://www.meranermuehle.it)



#maciniamobuoneidee | #feindeldeen