

PRODUKT- KATALOG

Lievito Madre - Italienische Naturhefe,
Mehle und Mischungen aus über
20 Getreidesorten auch bio und glutenfrei.



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	 ROTKORN WEIZEN	 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, der **Alpencharme** mit **mediterranen Einflüssen** vereint. Hier findet man reichhaltige Natur und eine vielfältige Kultur, geprägt von verlässlichen Menschen mit einer Prise südländischer Spontanität.

Hier treffen **alpine** und **mediterrane Einflüsse** aufeinander, und das geschieht auch in unserer Mühle, wo **Ciabatta** auf **Roggenbrot**, **Focaccia** auf **Schüttelbrot**, **Panettone** auf **Stollen** und **Bauernzelten** treffen.

Genau hier liegt das Geheimnis: Die **italienische Backkunst** harmoniert mit der **Tradition der Berge** sowie der sorgfältigen Auswahl von Rohstoffen und Zutaten, die beide Kulturen teilen.



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.”



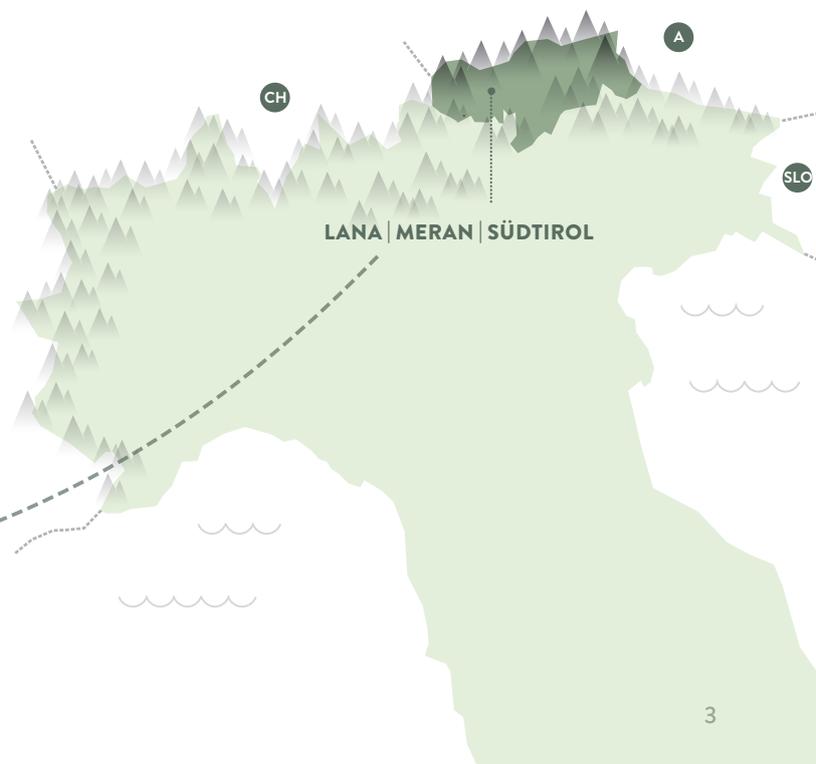


AUS ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT.

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 noch ist die Meraner Mühle ein **familiengeführtes Unternehmen**, das die alte Leidenschaft des Müllers für die Arbeit mit den Grundsätzen einer modernen Produktion vereint: sorgfältige **Auswahl der Rohstoffe**, modernste **technologische Anlagen**, gründliche Kontrollen in jedem Produktionsabschnitt und höchste Aufmerksamkeit für die **Bedürfnisse der Kunden**.

Dank dieser Leidenschaft und Hingabe können wir unseren Kunden heute eine breite Produktpalette anbieten.



UNSERE WUNDERBARE WELT IN LANA.



EIN AUSGEWÄHLTES SORTIMENT, FÜR IHRE BEDÜRFNISSE

LIEVITO MADRE	05
MISCHUNGEN	13
HEFESÜSSGEBÄCKE	25
GLUTENFREI	29
ROHSTOFFE	33
DEKOR	44
FLOCKEN	45
SAMEN	46
RETAIL	47

LEGENDE:

»» **BIO** «« Zertifiziert biologisches Produkt.

GLUTENFREE Zertifiziert glutenfreies Produkt.

PROZESSZERTIFIZIERUNGEN



PRODUKTZERTIFIZIERUNGEN



LIEVITO MADRE

FÜR PRODUKTE MIT UNVERWECHSELBARER
STRUKTUR UND GESCHMACK.



Erfahren Sie mehr
über unsere Naturhefe.



DIE AUSGEWOGENE LIEVITO MADRE NATURHEFE.

DIE UNVERZICHTBARE VERBÜNDETE FÜR IHRE BÄCKEREI.

Bis ins Mittelalter war Naturhefe die einzige Sauerteigführung, wahrscheinlich entstanden bei einer Nilüberschwemmung im alten Ägypten. Die Lievito Madre, auch als **Natur- oder Mutterhefe** bekannt, ist heute ein unverzichtbarer Bestandteil der italienischen Backkunst. Sie ist ein **natürlicher, milder Sauerteig**, bei dem Mehl und Wasser zu einem Teig vermischt werden. Durch **spontane Fermentation** vermehren sich wilde **Hefen** und **Milchsäurebakterien**.

Unsere Lievito Madre Naturhefe beinhaltet verschiedene **Familien von Hefen** (Saccharomyces und Candida) und **Milchsäurebakterien** (plantarum, brevis, sanfranciscensis), die sich spontan mit konkurrierendem und **mutualistischem Wachstum** vermehren. Unser **mikrobiologisches Labor** überwacht diesen natürlichen Vermehrungsprozess, um ein ausgewogenes Wachstum sicherzustellen. Dies gewährleistet das richtige **Gleichgewicht** von pH-Wert und Säuregehalt, sichert die Stabilität und ist entscheidend für die Herstellung einzigartiger und authentischer Backwaren.



DAS IST EVA, UNSERE LIEVITO MADRE NATURHEFE.

Hier in unserer Mühle haben wir mit reinstem Gebirgswasser und sorgfältig ausgewähltem Mehl die Grundlage geschaffen, aus der **EVA** entstanden ist: unsere **Lievito Madre Naturhefe** mit all ihren einzigartigen organoleptischen Eigenschaften, die wir liebevoll in speziellen Tüchern aufbewahren und mit einem Seil zusammenbinden, so wie es die Tradition verlangt.



KOMPONENTEN.



DIE VORTEILE DER LIEVITO MADRE NATURHEFE

IN DER HERSTELLUNG

- Optimale Gärstabilität
- Erhöhte Teigtoleranz in den Produktionsprozessen
- Wirkt als natürlicher Backverbesserer
- Erhöhte Teigelastizität
- Hervorragende Teigentwicklung

BEI DEN ENDPRODUKTEN

- Knusprige Kruste und weiche, offenporige Krume
- Unverwechselbares Aroma und Geschmack
- Verbesserte Nährwerte
- Bessere Bekömmlichkeit
- Erhöht die Haltbarkeit der Endprodukte

HANDWERKLICHE METHODE, ZERTIFIZIERTE UND KONTROLLIERTE PRODUKTION.

DIE PRODUKTION ERFOLGT DIREKT IN
UNSERER MÜHLE IN SÜDTIROL.

Wir züchten die **Lievito Madre Naturhefe** auch heute noch auf **traditionelle Art**. Dies geschieht in einem optimal **geschützten Umfeld**, in dem hochwertigste 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.



Nach 36 Stunden Gärzeit und mehreren Auffrischungen ist die in unserer Produktion hergestellte Lievito Madre Naturhefe bereit, durch ein **schonendes Trocknungsverfahren** zu Pulver verarbeitet zu werden, wodurch die **Stabilität** und das **Gleichgewicht** erhalten bleiben und unsere Produktlinien mit Leben füllt.



FÜR JEDEN DIE PASSENDE VERSION.

UM DEN ANFORDERUNGEN GERECHT ZU WERDEN, HABEN WIR
VERSCHIEDENE PRODUKTLINIEN GESCHAFFEN.



EVA

MUTTERHEFE, URSPRUNGSKULTUR

ATLANTIDE

100% AKTIVE
LIEVITO MADRE.

EVIVA (6363)

Lievito Madre
mit **aktiven Hefen** und **Milchsäurebakterien**.

EVIVA BIO (3463)

Bio Lievito Madre
mit **aktiven Hefen** und **Milchsäurebakterien**.

OLIMPO

AKTIVE LIEVITO MADRE
UND **FERMENTIERTE KLEIE**.

FINUM (6360)

Aktive Lievito Madre.

PEGASO (6367)

Lievito Madre
aus **fermentierter Weizenkleie**.

ATENA (6366)

Lievito Madre
aus **fermentierter Hartweizenkleie**.

EDEN

NATÜRLICHER BACKVERBESSERER
AUF BASIS VON LIEVITO MADRE.

FORTIS (6162)

Backverbesserer auf Basis von Lievito Madre
für kleine bis mittlere Brote.

OPTIMO (6163)

Backverbesserer auf Basis von Lievito Madre
für mittlere bis große Brote.

ETERNA BIO (4265)

Backverbesserer auf Basis von
biologischer Lievito Madre.

ATLANTIDE

PRODUKTLINIE MIT 100% AKTIVER LIEVITO MADRE.

ATLANTIDE ist die perfekte Produktlinie für all jene, die sich eine Lievito Madre mit **authentischen Eigenschaften** wünschen. Hierbei sind **Hefen und Milchsäurebakterien aktiv**, und man kann sich auf eine zu **100% natürliche Gärung** verlassen. Alle Produkte der ATLANTIDE-Produktlinie erfordern **lange Gärzeiten** (Kesselgare) oder mit Vorteig.

EVIVA

LIEVITO MADRE MIT AKTIVEN HEFEN UND MILCHSÄUREBAKTERIEN.

10 x 1 kg
art. 6363

Aufgrund ihrer Stabilität und ausgewogenen Zusammensetzung stellt EVIVA den einzig wahren Ersatz für frische Lievito Madre dar und ermöglicht die Herstellung von Backwaren mit einem authentischen Duft und Geschmack, genau so, wie es die Tradition vorsieht.

- **100% natürliche Gärung** ohne Zugabe von Frischhefe oder Backverbesserern;
- Geeignet für die Herstellung von **mittelgroßen bis großen Broten** mit **langer Gärzeit** (Kesselgare) oder mit Vorteig;
- Kann in Kombination mit verschiedenen Mehlsorten (Vollkorn oder weiß), sowie einer Vielzahl von Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Hartweizen, Roggen, usw. verwendet werden;
- **Dosierung: 5%** des Mehlgewichts für Brot.

Shelf-life: 6 Monate

EVIVA BIO

BIO LIEVITO MADRE MIT AKTIVEN HEFEN UND MILCHSÄUREBAKTERIEN.

10 x 1 kg
art. 3463
->> BIO <<-

Aufgrund ihrer Stabilität und ausgewogenen Zusammensetzung stellt EVIVA BIO den einzig wahren Ersatz für frische Lievito Madre dar und ermöglicht die Herstellung von biologischen Backwaren.

- **100% natürliche Gärung** ohne Zugabe von Frischhefe oder Backverbesserern;
- Geeignet für die Herstellung von **mittelgroßen bis großen Broten** mit **langer Gärzeit** (Kesselgare) oder mit Vorteig;
- Kann in Kombination mit verschiedenen Mehlsorten (Vollkorn oder weiß), sowie einer Vielzahl von Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Hartweizen, Roggen, usw. verwendet werden;
- **Dosierung: 5%** des Mehlgewichts für Brot

Shelf-life: 6 Monate



**MARKT-
NEUHEIT**

IN DER WELT DER
LIEVITO MADRE

PEGASO

DIE INNOVATION IM BEREICH
DER NATÜRLICHEN BACKZUTATEN.

PEGASO ist eine einzigartige Zutat für **natürliche Backwaren**, die auf **fermentierter Weizenkleie** basiert und es ermöglicht, Brot und Backwaren mit einzigartigen Charaktereigenschaften herzustellen.

**KOMPLEXE
STRUKTUR UND
TEXTUR
DANK DER
FERMENTIERTEN
KLEIE**



10 x 1 kg
art. 6367



PEGASO

PEGASO:

DIE LIEVITO MADRE, DIE DEM BROT EINZIGARTIGE CHARAKTEREIGENSCHAFTEN VERLEIHT.

Leichte Säurenoten wie bei
langen Gärung.

Äußerst bekömmlich
und duftend.

Knusprig und locker
in jedem Bissen.

Unwiderstehliche,
sensorische Ebenen.

OLIMPO

PRODUKTLINIE MIT AKTIVER LIEVITO MADRE UND FERMENTIERTER KLEIE.

OLIMPO ist unsere innovative Lösung auf **Basis von Lievito Madre** und **fermentierter Kleie**, ideal für diejenigen, die ihrem Teig ein einzigartiges Element hinzufügen möchten und alle **Vorteile der Lievito Madre** genießen wollen.

Alle Produkte dieser Linie enthalten **organische Metaboliten**, die die Gärung fördern und als **natürlicher Backverbesserer** fungieren. Die Anwesenheit von fermentierter Kleie und Lievito Madre erhöht **Geschmack** und den Nährwert der Endprodukte.

Die OLIMPO-Produktlinie passt perfekt zu verschiedenen Herstellungsprozessen, da sie in allen **direkten Teigen** sowohl bei **Raumtemperatur** als auch unter **kontrollierter Temperatur** verwendet werden kann.

FINUM

AKTIVE LIEVITO MADRE.

10 x 1 kg
art. 6360

Dank seiner Vielseitigkeit ermöglicht FINUM die einfache und konsistente Herstellung von sowohl herzhaften als auch süßen Produkten mit dem unverwechselbaren Geschmack.

- Geeignet zur Herstellung von Brot in jeder Größe und Backwaren in Kombination mit jeder Art von Getreide oder Mischung;
- Enthält **thermolabile Enzyme** für eine bessere Entwicklung;
- Gewährleistet eine **saubere Kennzeichnung des Endprodukts** (Clean label);
- **Dosierung: 4%** des Mehlgewichts für Herzhaftes, **6%** für Süßes.

Shelf-life: 12 Monate

PEGASO

LIEVITO MADRE AUS FERMENTIERTER WEIZENKLEIE.

10 x 1 kg
art. 6367

PEGASO ist eine einzigartige natürliche Backzutat, die eine einfache und konsistente Herstellung von Brot und Backwaren mit präziser Identität ermöglicht.

- Geeignet für die Herstellung von Brot und verschiedenen Backwaren in Kombination mit jeder Art von Getreide;
- Enthält **fermentierte Weizenkleie** für eine extrem knusprige Kruste und einen hervorragenden Geschmack des Endprodukts;
- Gewährleistet eine **saubere Kennzeichnung des Endprodukts** (Clean label);
- **Dosierung: 8%** des Mehlgewichts für Brot und herzhaft Produkte.

Shelf-life: 12 Monate

ATENA

LIEVITO MADRE AUS FERMENTIERTER HARTWEIZENKLEIE.

10 x 1 kg
art. 6366

ATENA ist eine einzigartige Zutat für die natürliche Brotherstellung. Sie ermöglicht es, leicht und konsistent Brot sowie Backwaren herzustellen, die durch ihre Frische und langanhaltenden Duft charakterisiert sind.

- Geeignet für die Herstellung von Brot und Backwaren aus Hartweizen;
- Enthält **fermentierte Hartweizenkleie** für eine extrem knusprige Kruste und einen sensationellen Geschmack des Endprodukts;
- Gewährleistet eine **saubere Kennzeichnung des Endprodukts** (Clean label);
- **Dosierung: 8%** des Mehlgewichts für Brot und herzhaft Produkte.

Shelf-life: 12 Monate



**MARKT-
NEUHEIT**

IN DER WELT DER
LIEVITO MADRE

ATENA

DIE LIEVITO MADRE MIT
BESONDEREM GESCHMACK.

ATENA ist eine einzigartige Zutat für die Herstellung von **natürlichen Backwaren** auf **Basis von Lievito Madre** aus **fermentierter Hartweizenkleie**. Durch diese besondere Komponente entsteht Brot und Gebäck, das durch anhaltende Frische und einen **charakteristischen Duft** gekennzeichnet ist.

MIT EINER
**KNUSPRIGEN
KRUSTE**
DANK DER
**FERMENTIERTEN
KLEIE**

ATENA



10 x 1 kg
art. 6366



ATENA:

DIE LIEVITO MADRE, DIE DEM BROT EINE BESONDERE NOTE VERLEIHT.

Knusprige Kruste und weiche Krume.

Perfekt für alle Produkte auf Basis von Hartweizen.

Die Frische und der Duft bleiben über längere Zeit erhalten.

Aroma und Geschmack werden durch die Kleie betont.

EDEN

NATÜRLICHER BACKVERBESSERER AUF BASIS VON LIEVITO MADRE.

EDEN ist unsere Linie von **natürlichen Backverbesserern** auf **Basis von Lievito Madre**, ideal für diejenigen, die ein **naturbelassenes Produkt** in ihren Teigen verwenden möchten und alle **Vorteile der Lievito Madre** genießen möchten.

Alle Produkte der EDEN-Linie können für **direkte** oder **indirekte Teige** verwendet werden und lassen sich **flexibel** an die Produktionsanforderungen anpassen.

FORTIS

BACKVERBESSERER AUF BASIS VON LIEVITO MADRE FÜR KLEINE BIS MITTLERE BROTE.

1 x 15 kg
art. 6162

FORTIS verleiht kleinen bis mittelgroßen Broten dank seiner besonderen Zusammensetzung **Struktur und Volumen**.

- Enthält **thermolabile Enzyme** für eine bessere Entwicklung;
- Trocken- oder Frischhefe separat hinzufügen, um sie an die Produktionsprozesse anzupassen;
- Gewährleistet eine **saubere Kennzeichnung** des Endprodukts;
- **Dosierung: 5%** des Mehlgewichts für Brot.

Shelf-life: 12 Monate

OPTIMO

BACKVERBESSERER AUF BASIS VON LIEVITO MADRE FÜR MITTLERE BIS GROSSE BROTE.

1 x 15 kg
art. 6163

Dank seiner speziellen Formulierung eignet sich OPTIMO besonders gut, um mittelgroßen bis großen Broten eine **ausgeprägte Porung und eine knusprige Kruste** zu verleihen.

- Enthält **thermolabile Enzyme** für eine bessere Entwicklung;
- Trocken- oder Frischhefe separat hinzufügen, um sie an die Produktionsprozesse anzupassen;
- Gewährleistet eine **saubere Kennzeichnung** des Endprodukts;
- **Dosierung: 5%** des Mehlgewichts für Brot.

Shelf-life: 12 Monate

ETERNA BIO

BACKVERBESSERER AUF BASIS VON BIO LIEVITO MADRE.

1 x 25 kg
art. 4265
->> BIO <<-

Dank seiner speziellen Zusammensetzung ist ETERNA BIO besonders geeignet für die Herstellung von biologischem Brot und Backwaren.

- Trocken- oder Frischhefe separat hinzufügen, um sie an die Produktionsprozesse anzupassen;
- Gewährleistet eine **saubere Kennzeichnung** des Endprodukts;
- **Dosierung: 5%** des Mehlgewichts für Brot.

Shelf-life: 12 Monate



MISCHUNGEN

DIE KUNST DES MÜLLERS UND DES
BACKTECHNIKERS IM DIENSTE DES PROFIS.



Erfahren Sie mehr über
unsere Mischungen.

AUSSERGEWÖHNLICHES BROT UND GEBÄCK.

EINE VIELSEITIGE PALETTE, UM DEN VERSCHIEDENEN MARKTANFORDERUNGEN GERECHT ZU WERDEN.

Die Aufgabe des Müllers besteht darin, sorgfältig verschiedene Getreidesorten auszuwählen, um ausgewogene Mehle für **vielfältige Backanwendungen** zu bieten. Durch kontinuierliche Forschung und Entwicklung, in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Backtechnikern, liegt der Fokus darauf, Mehle, Samen, Malze und Lievito Madre präzise zu kombinieren, um **ausgewogene Mischungen** zu kreieren. Jedes unserer Produkte ermöglicht professionellen Bäckern eine **vielseitige** und **bereichernde** Gestaltung ihres **Angebots**.

Um optimale Ergebnisse zu gewährleisten, verfeinern wir sämtliche Mischungen mit unserer **eigenen Lievito Madre**, die direkt in unserer Mühle in Lana hergestellt wird. Diese wird als **natürlicher Verbesserer** verwendet und ist entscheidend, um ein exzellentes Resultat mit einer weichen und luftigen Krume zu erzielen, sowie die **Haltbarkeit der Endprodukte** zu erhöhen.

Unser umfassendes **Fachwissen** ermöglicht es uns, durchdachte und ausgewogene Mischungen zu entwickeln. So können Profibäcker mühelos mit nur einer Mischung verschiedene geschmackvolle Backwaren herstellen und gleichzeitig einen höheren Gewinn erzielen.



WARUM UNSERE MISCHUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON BROT?

Vereinfachte Prozesse und Ressourcenoptimierung

Bessere Verwaltung und Lagerung von Rohstoffen

Geringeres Risiko von Fehlern in Produktionsprozessen

Vielfältige Produktpalette

Konstantes Ergebnis und Garantie eines fertigen Produkts

Außergewöhnliches Aroma, Duft und Geschmack

FÜR JEDE ANFORDERUNG EINE PRODUKTLINIE.

EINE BREITE PALETTE AN CLEAN LABEL BACKWAREN MIT LIEVITO MADRE, UM DEN AKTUELLEN TRENDS ZU FOLGEN.

MEDITERRANEA

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE IHR ANGEBOT MIT PRODUKTEN AUF BASIS VON HARTWEIZEN UND MAIS ERWEITERN MÖCHTEN.

RUSTICA

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE RUSTIKALE PRODUKTE MITTLERER BIS GROSSER GRÖSSE HERSTELLEN MÖCHTEN.

CEREALI ANTICHI

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE IHR ANGEBOT MIT PRODUKTEN AUF BASIS VON ALTEN GETREIDESORTEN WIE DINKEL BEREICHERN MÖCHTEN.

MULTICEREALI

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE IHR ANGEBOT MIT PRODUKTEN AUF BASIS VERSCHIEDENER GETREIDESORTEN UND REICH AN SAMEN ERWEITERN MÖCHTEN.

SUDTIROLESE

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE IHR ANGEBOT MIT PRODUKTEN AUF BASIS VON ROGGEN UND GEWÜRZEN AUS DEN ALPEN BEREICHERN MÖCHTEN.

BILANCIATA

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE PRODUKTE MIT EINEM HOHEN PROTEIN- UND BALLASTSTOFFGEHALT, SOWIE EINEM AUSGEWOGENEN GESCHMACK HERSTELLEN MÖCHTEN.

BIOLOGICA

UNSERE LINIE FÜR DIEJENIGEN, DIE IHR ANGEBOT MIT BIO-PRODUKTEN ERWEITERN MÖCHTEN.

PRODUKTLINIE MEDITERRANEA

Unsere Produktlinie für diejenigen, die ihr Angebot mit Produkten auf Basis von Hartweizen und Mais erweitern möchten.

Unsere Rezepte.



GRAN STIRATA

1 x 15 kg
art. 6292

Mischung aus Weizen, Reis und Soja, ideal für die Herstellung verschiedener Backwaren wie Pinsa, Pizza und pizza in pala.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Reismehl, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Sojamehl, Malzextraktpulver (Gerste) getrocknet, Weizenkleber, Trockenhefe deaktiviert, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



GRANSEMOLA

1 x 15 kg
art. 6028

Mischung auf Basis von Hartweizen, ideal für die Herstellung von rustikalem Brot mittlerer bis großer Größe.

ZUTATEN: Hartweizengrieß 82%, Weizenmehl Type 00, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



CRUNCHY MAIS

1 x 15 kg
art. 6033

Mischung mit extrudiertem Mais, ideal für Brötchen und Kleingebäck. In Kombination mit MAISDECOR.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Hartweizengrieß, Mais extrudiert 10%, Sonnenblumenkerne, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Salz, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Gewürz (Kurkuma, Kümmel, Curry), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



SONNENBROT

1 x 15 kg
art. 6073

Mischung mit reichen und nährstoffreichen Samen, ideal für die Herstellung von Brot und Brötchen.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Samen (Sonnenblumenkerne 15%, Leinsamen), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Salz, Haferflocken, Sojamehl, Kartoffelflocken, Sauerteig getrocknet (Roggen), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

KURKUMA & INGWER

1 x 15 kg
art. 6223

Mischung für süße und herzhaft Backwaren mit ansprechender Farbe und Duft.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Roggenmehl, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Kurkuma 1,1%, Ingwer 0,3%, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



PRODUKTLINIE RUSTICA

Unsere Produktlinie für diejenigen, die rustikale Produkte mittlerer bis großer Größe herstellen möchten.

Unsere Rezepte.



DEL MASO

1 x 15 kg
art. 6165

Ideale Mischung für die Herstellung von mittelgroßen bis großen rustikalen Broten.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Sauerteig getrocknet (Roggen), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Weizenkleber, pflanzliche Faser (Erbsen), Malzmehl (Gerste), Enzyme: Amylasen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Dosierung: 50% des Mehlgewichts.



GEBIRGSBROT

1 x 15 kg
art. 6002

Mischung mit Roggenmehl, ideal für die Herstellung von rustikalem Brot mittlerer Größe.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Roggenmehl, Kleie (Weizen, Roggen), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Salz, Roggenmehl getoastet, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

GRAN STIRATA

KNUSPRIGE KRUSTE
UND WEICHE KRUME.

Eine Mischung aus hochwertigem Weizen-, Reis- und Sojamehl für die schnelle Zubereitung von Pinsa, mit einer offeneren Struktur und einer leichten, knusprigen Kruste für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**OFFENPORIG
UND KNUSPRIG**
DANK UNSERER
LIEVITO MADRE



GRAN STIRATA

1 x 15 kg
art. 6292

DIE ORIGINALE PINSA:
AUSSEN KNUSPRIG, INNEN WEICH.

Offenporig
und leicht.

Äußerst bekömmlich
und duftend.

Knusprig und
unwiderstehlich
bei jedem Biss.

Besonderes aromatisches
Bouquet und
verführerische Farbe

PRODUKTLINIE GRANI ANTICHI

Unsere Produktlinie für diejenigen, die ihr Angebot mit Produkten auf Basis von alten Getreidesorten wie Dinkel bereichern möchten.

Unsere Rezepte.



DINKELMEISTER

1 x 15 kg
art. 6279

Mischung mit über 90% Dinkel, ideal für die Herstellung von Brot und Brötchen.

ZUTATEN: Dinkelmehl 55% (*spelta*, Einkorn, Emmer), Dinkelvollkornmehl 35%, Roggenmehl, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



DINKEL & BUCHWEIZEN

1 x 15 kg
art. 6075

Mischung mit Dinkelmehl und Buchweizen, ideal für die Herstellung von Kastenbrot und Brötchen.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Dinkelmehl 33%, Buchweizenmehl 7%, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Salz, Sauerteig getrocknet (Buchweizen), Kartoffelflocken, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

DINKELVOLLKORN MIX

1 x 15 kg
art. 6022

Mischung auf Basis von Dinkelvollkornmehl mit Sonnenblumenkernen für die Herstellung von Kastenbrot.

ZUTATEN: Dinkelvollkornmehl (42%), Dinkelflocken (19%), Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Roggenmehl, Zucker, Sauerteig getrocknet (Roggen), Lievito Madre getrocknet (Dinkel), Salz, Vollmilchpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



DINKEL & MUESLI

1 x 15 kg
art. 6024

Mischung mit Nüssen und getrockneten Früchten, ideal für Kastenbrot und rustikalen Brötchen.

ZUTATEN: Dinkelmehl 54%, Müsli 37%, Sultaninen, Aprikosen getrocknet, Samen (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne), Haselnüsse, Walnüsse, Dinkelflocken, Äpfel (getrocknet), Zucker, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Eigelbpulver, Salz, Aromen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

PRODUKTLINIE MULTICEREALI

Unsere Produktlinie für diejenigen, die ihr Angebot mit Produkten auf Basis verschiedener Getreidesorten und reich an Samen erweitern möchten.

Unsere Rezepte.



DORATO

1 x 15 kg
art. 6471

Mischung auf Basis von Spezialmehlen wie Teff, ideal für die Herstellung von Backwaren mit ansprechender Farbe und proteinreicher Quelle.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Samen (Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne) 10%, Gerstenmalzextraktpulver, Dinkelflocken, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Roggenmehl, Hafermehl, Teffmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



DEL COLLE

1 x 15 kg
art. 6166

Mehrkornmischung mit hochwertigen Samen und Kernen für die Herstellung verschiedener Backwaren.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Roggenmehl, Malzmehl (Gerste, Weizen), Hafermehl, Gerstenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



MEHRSAATEN CIABATTA

1 x 15 kg
art. 6047

Mischung mit Sesam, Sonnenblumen und Leinsamen, ideal für die Herstellung von mittelgroßer Ciabatta.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Samen 6,5% (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Sojaschrot, Weizenflocken, Malzmehl (Roggen, Gerste), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



BROT DER ANDEN

1 x 15 kg
art. 6098

Mischung mit Quinoa- und Amaranthmehl und hochwertigen Samen und Kernen, ideal für die Herstellung von verschiedenen Brotsorten.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Samen (Chia, Sonnenblumenkerne, Sesam), Quinoa rot, Hartweizengrieß, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Quinoamehl, Amaranthmehl, Salz, Roggenmehl getoastet, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

GRAN RUSTIK

1 x 15 kg
art. 6021

Mischung mit Getreideflocken und nährstoffreichen Samen, ideal für Brot und Brötchen.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Samen (Sonnenblumenkerne, Sesam), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Haferflocken, Dinkelflocken, Weizenkleie, Salz, Roggenmehl getoastet, Enzyme: Amylasen, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



RUSTICALE

1 x 15 kg
art. 6029

Mischung mit Samen und gepufftem Weizen, ideal für die Herstellung von rustikalem Brot.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Samen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne), Sojaschrot, Hartweizen gepufft, Kleie (Weizen), Malzmehl (Gerste, Roggen), Salz, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Paprikapulver, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

POWER KORN

1 x 15 kg
art. 6005

Mischung aus Sojaschrot und nährstoffreichen Samen, perfekt für dunkles Brot und Landbrote.

ZUTATEN: Sojaschrot getoastet, Weizenmehl Type 0, Hartweizenmehl, Samen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne) Lievito Madre getrocknet (Weizen), Weizenkeime, Malzmehl (Roggen, Gerste), Amaranth, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, Quinoamehl, Vollkornsauerteig getrocknet (Roggen), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 50% des Mehlgewichts.



KÜRBISKERN- BRÖTCHEN

1 x 15 kg
art. 6072

Mischung mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, ideal für die Herstellung von kleinen bis mittelgroßen Brötchen.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Samen (Kürbiskerne 13%, Sonnenblumenkerne), Sojaschrot, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Roggenflocken, Salz, Malzmehl (Roggen, Gerste), pflanzliches Fett (Palm), Gewürz (Koriander), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

DORATO

DIE MISCHUNG MIT GOLDIGEM GLANZ.

Eine exquisite Auswahl an Getreidesorten mit hohem Ballaststoffgehalt und nährstoffreichen Samen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

**PROTEIN-
QUELLE
MIT
TEFFMEHL**



DORATO

1 x 15 kg
art. 6471

DAS BROT OHNE ZUSATZSTOFFE: DUFTEND UND ANSPRECHEND.

Offenporig
und leicht.

Mit Sonnenblumenkerne,
Sesam und Kürbiskerne.

Mit Mehl aus fünf
verschiedenen
Getreidesorten.

Besonders aromatisches
Bouquet und ansprechende
Farbe.

PRODUKTLINIE SÜDTIROLESE

Unsere Produktlinie für diejenigen, die ihr Angebot mit Produkten auf Basis von Roggen und Gewürzen aus den Alpen bereichern möchten.

Unsere Rezepte.



ROGGENBROT

1 x 15 kg
art. 6515

Mischung aus Roggen, Sauerteig und Gewürzen, ideal für die Herstellung von typischem Südtiroler Brot.

ZUTATEN: Roggenmehl, Weizenmehl Type 00, Sauerteig getrocknet (Roggen), Gewürzmischung (Kümmel, Fenchel, Brotklee, Anis), Malzextraktmehl (Gerste).

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



ROGGENTRAUM

1 x 15 kg
art. 6278

Mischung auf Basis von Roggenmehl Type 0, ideal für die Herstellung von mittelgroßem Brot.

ZUTATEN: Roggenmehl, Weizenmehl Type 00, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Malzmehl (Weizen), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



PRONTO PANE SEGALE

1 x 15 kg
art. 6083

Mischung mit Roggenmehl und Roggenflocken, ideal für die Herstellung von mittelgroßem bis großem Brot.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 1, Roggenmehl 5%, Roggenflocken 3,8%, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Salz, Malzmehl (Gerste), Malzmehl 1% (Roggen), Sauerteig getrocknet 0,5% (Roggen), Roggenmehl getoastet 0,5%, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

TIROLER SCHWARZBROT

1 x 15 kg
art. 6025

Mischung mit Sauerteig für die Herstellung von dunklem Brot, typisch für die alpine Kultur.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Roggenmehl, Brotbrösel, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Sauerteig getrocknet (Roggen), Salz, Malzmehl (Roggen), Roggenmehl getoastet, Röstmalzmehl (Gerste), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



PRODUKTLINIE BILANCIATA

Unsere Produktlinie für diejenigen, die Produkte mit einem hohen Protein- und Ballaststoffgehalt sowie einem ausgewogenen Geschmack herstellen möchten.

Unsere Rezepte.



TOP-FIT

Mischung für die Herstellung von Kastenbrot und protein- und ballaststoffreichen Brötchen.

1 x 15 kg
art. 6442

ZUTATEN: Weizenvollkornmehl, Samen (Sonnenblumenkerne, Chia), pflanzliche Faser (Hafer, Inulin), Vollkornhaferflocken, pflanzliches Eiweiß (Erbsen, Soja), Sojaschrot, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Linsenmehl, Malzmehl (Gerste, Weizen), Salz, Sauerteig getrocknet (Roggen), Röstmalzmehl (Gerste), Enzyme: Amylasen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



PRODUKTLINIE BIOLOGICA

Unsere Produktlinie für diejenigen, die ihr Angebot mit Bio-Produkten erweitern möchten.

Unsere Rezepte.



DEL COLLE BIO BASIC

Mehrkornmischung aus nährstoffreichen Samen, ideal für die Herstellung verschiedener Backwaren.

1 x 15 kg
art. 4034
»» BIO ««

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Samen 31% (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Roggenmehl, Malzmehl (Gerste), Hafermehl, Gerstenmehl.

Dosierung: 50% des Mehlgewichts.



POWER KORN BIO

Mischung auf Basis von Sojaschrot mit nährstoffreichen Samen, ideal für die Herstellung von dunklem Brot und Landbroten.

1 x 15 kg
art. 4240
»» BIO ««

ZUTATEN: Weizenmehl Type 1, Sojaschrot, Sauerteig getrocknet (Roggen), Samen (Leinsamen, Sonnenblumenkerne), Hartweizengrieß, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Meersalz, Amaranth, Kartoffelflocken, Roggenmehl getoastet, Malzmehl (Roggen), Zucker.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

MÜHLENBROT BIO

1 x 15 kg
art. 4002
»» BIO ««

Mischung mit Samen und Walnüssen, ideal für die Herstellung von Brötchen, Brot und Landbroten mit rötlicher Farbe.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 1, Roggenmehl, Rotkornweizenvollkornmehl, Sojaschrot, Walnüsse, Samen (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne), Rohrzucker, Kartoffelflocken, Vollkornsauerteig getrocknet (Roggen), Lievito Madre getrocknet (Weizen), Meersalz, Weizenmehl extrudiert, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



ANTIQ BIO

1 x 15 kg
art. 4243
»» BIO ««

Mischung auf Basis von Kamut® und Dinkel, ideal für die Herstellung von Brot und Brötchen.

ZUTATEN: Mehl aus KAMUT® khorasan 63%, Dinkelmehl 30%, Lievito Madre getrocknet (Dinkel), Meersalz, Kartoffelflocken, Zucker, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

KAMUT® & DINKEL BIO

1 x 15 kg
art. 4241
»» BIO ««

Mischung auf Basis von Kamut®, Dinkel und Fenchels, ideal für die Herstellung von Brot, Brötchen und andere Backwaren.

ZUTATEN: Mehl aus KAMUT® khorasan 55%, Dinkelmehl 30%, Dinkelvollkornmehl 5%, Dinkelflocken 4%, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Meersalz, Rohrzucker, Vollkornsauerteig getrocknet (Roggen), Fenchel, Malzmehl (Gerste), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



URKORN BIO

1 x 15 kg
art. 4234
»» BIO ««

Mischung mit alten Getreidesorten, ideal für die Herstellung von rustikalem Brot, Brötchen und anderen Backwaren.

ZUTATEN: Dinkelmehl aus Oberkulmer Rotkorn, Einkornvollkornmehl, Waldstaudenroggenvollkornmehl, Emmervollkornmehl, Lievito Madre getrocknet (Dinkel), Meersalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

PANETTONE UND HEFESÜSS- GEBÄCKE

TRADITION UND INNOVATION
VERSCHMELZEN IN EINEM TRIUMPH DER
SÜSSE.



Erfahren Sie mehr über
unsere Linie der Hefesüßgebäcke.

PANETTONE UND HEFESÜSSGEBÄCKE - WEICH UND AROMATISCH.

QUALITÄT UND NATÜRLICHKEIT,
FÜR EIN HERVORRAGENDES
ENDPRODUKT.

Entwickelt für **professionelle Bäcker**, bietet unsere umfassende Produktlinie eine vielfältige Auswahl **hochwertiger Mischungen** auf Basis unserer **Lievito Madre**. Ziel ist es, den unterschiedlichen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden und traditionelle Hefesüßgebäcke mit herausragenden Ergebnissen in **Duft, Geschmack, Weichheit, Volumen** und **Aroma** zu produzieren. Die Produktreihe **optimiert Zeit** und **Ressourcen**, um die gefragtesten Produkte das ganze Jahr über zu liefern.

Alle Mischungen zeichnen sich durch **hohe Verarbeitungstoleranz** und **außerordentliche Stabilität** während langer Gärzeiten aus. Unsere Lievito Madre ist ein wesentlicher Bestandteil, der **Authentizität, Originalität** sowie Geschmack und Nährwert steigert. Die charakteristisch **weiche und luftige Struktur**, die durch die Lievito Madre entsteht, macht die Backwaren besonders **bekömmlich** und **aromatisch**. Unsere Mischungen tragen nicht nur zur Effizienz in der Produktion bei, sondern schaffen auch hochwertige Backwaren, die den Anforderungen der Kunden entsprechen.



WARUM UNSERE LINIE FÜR HEFESÜSSGEBÄCKE?

Einfache und konsequente Umsetzung
Optimierung von Zeit und Ressourcen
Enthält Lievito Madre Naturhefe
Handwerkskunst mit kontinuierlicher
Stabilität

Ideal für verschiedene süße Produkte, sowohl
für besondere Anlässe als auch für den
täglichen Gebrauch.

Außergewöhnlicher Duft, Aroma und
Geschmack

FÜR JEDE ANFRAGE EIN PRODUKT.

EINE GROSSE VIELFALT AN PRODUKTEN FÜR HANDWERKLICH HERGESTELLTE
HEFESÜSSGEBÄCKE, DIE KONTINUITÄT UND ERFOLG IM LAUFE DER ZEIT GEWÄHRLEISTEN.

IMPERIALI

MISCHUNGEN MIT
100% AKTIVER LIEVITO MADRE.

REGINA (6156)

Mischung ohne Emulgatoren.

ETERNE

MISCHUNGEN MIT
LIEVITO MADRE.

DIVINA (6149)

Vielseitige Mischung.

CONTESSA (6560)

Emulgator- und laktosefreie Mischung.

CLASSICA (6150+6362)

Mischung mit separaten Lievito Madre.

ESTELLA (6310)

Laktosefreie und vegane Mischung.

BIO DIVINA (4017)

Biologische Mischung.

ZERO FRUMENTO

GLUTENFREIEN
MISCHUNGEN.

MIRUM (6294)

Glutenfreie Mischung für Hefesüßsteige.

REGINA

DIE WEICHE UND LOCKERE MISCHUNG.

1 x 15 kg
art. 6156

Vollständige Mischung höchster Qualität, basierend auf **aktiver Lievito Madre, ohne Emulgatoren**. Speziell für die Herstellung von Hefesüßgebäcken, sowohl für besondere Anlässe als auch den täglichen Gebrauch, **Clean Label**.

REGINA ist unsere Mischung, die ohne Kompromisse auf die Bedürfnisse derjenigen eingeht, die hochwertige Produkte mit typischer Struktur, einzigartiger Weichheit, authentischem Geschmack und ohne "E"-Nummern im Etikett des Endprodukts herstellen möchten.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 00, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Zucker, Magermilchpulver, Salz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

KEIN BEDARF AN FRISCHHEFE.

HALTBARKEIT DES ENDPRODUKTS: 3 MONATE



DIVINA

DIE PRAKTISCHE UND VIELSEITIGE MISCHUNG.

1 x 15 kg
art. 6149

Hochwertige Komplettmischung, **leicht anzuwenden**. Speziell für die Herstellung von Hefesüßgebäcken, sowohl für besondere Anlässe als auch den täglichen Gebrauch.

DIVINA ist unsere praktische und vielseitige Mischung für verschiedene Anwendungen. Sie ist ideal für die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte mit charakteristischer Struktur, einzigartiger Zartheit und authentischem Geschmack.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Zucker, Magermilchpulver, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Fettsäuren), Salz, Gluten (Weizen), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

FRISCHHEFE MUSS HINZUGEFÜGT WERDEN

HALTBARKEIT DES ENDPRODUKTS: 3 MONATE

CONTESSA

DIE INNOVATIVE MISCHUNG, LAKTOSEFREI UND CLEAN LABEL.

1 x 15 kg
art. 6560

Hochwertige Komplettmischung auf **Basis von Lievito Madre, ohne Emulgatoren**, einfach in der Anwendung. Speziell entwickelt für die Herstellung großer Hefeteige bei besonderen Anlässen. **Laktosefrei** und **Clean-Label**.

CONTESSA ist unsere laktosefreie und Clean-Label-Mischung, ideal für vielseitige Anwendungen. Sie erfüllt die Bedürfnisse von Herstellern, die hochwertige Produkte mit charakteristischer Struktur, einzigartiger Lockerheit und authentischem Geschmack ohne Zusatz von "E"-Nummern im Etikett ihres Endprodukts herstellen möchten.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Lievito Madre getrocknet (Weizen), Zucker, Salz, Gluten (Weizen), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

FRISCHHEFE MUSS HINZUGEFÜGT WERDEN

HALTBARKEIT DES ENDPRODUKTS: 3 MONATE



LA CLASSICA

DIE TRADITIONELLE MISCHUNG IM DOPPELBEUTEL.

Hochwertige traditionelle Mischung mit **separatem Lievito Madre-Beutel**, speziell für die Herstellung von Hefesüßgebäck bei besonderen Anlässen und im Alltag entwickelt.

LA CLASSICA ist unsere traditionelle Mischung im Doppelbeutel, perfekt ausbalanciert mit unserer separaten Lievito Madre. Ideal für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten auf traditionelle Weise mit charakteristischer Struktur und authentischem Geschmack.

ZUTATEN: Weizenmehl, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Fettsäuren), Salz, Magermilchpulver, Dextrose.

FRISCHHEFE MUSS HINZUGEFÜGT WERDEN
HALTBARKEIT DES ENDPRODUKTS: 3 MONATE

1 x 15 kg
art. 6150

+

10 x 1 kg
art. 6362



ESTELLA

DIE VEGANE UND LAKTOSEFREIE MISCHUNG.

Eine hochwertige Mischung mit **Dinkelmehl** auf Basis von Lievito Madre, speziell entwickelt für die Herstellung von Hefesüßsteigen für besondere Anlässe. Die Mischung ist **vegan** und **laktosefrei**.

ESTELLA ist die ideale Mischung für Hersteller, die hochwertige Produkte einfach herstellen möchten. Dabei wird auf Struktur, Weichheit und Geschmack geachtet, um den Bedürfnissen der Verbraucher gerecht zu werden.

ZUTATEN: Weizenvollkornmehl, Dinkelmehl, Lievito Madre getrocknet (Dinkel), Zucker, Salz, Weizenkleber, Emulgator: Sojalecithin, Aromen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme: Amylasen.

FRISCHHEFE MUSS HINZUGEFÜGT WERDEN
HALTBARKEIT DES ENDPRODUKTS: 3 MONATE

1 x 15 kg
art. 6310

BIO DIVINA

DIE BIOLOGISCHE MISCHUNG, CLEAN LABEL.

Eine hochwertige Mischung **ohne Enzyme und Emulgatoren** auf **Basis von Lievito Madre**, speziell entwickelt für die Herstellung von Hefesüßsteigen für besondere Anlässe. Die Mischung ist **biologisch** und vollständig **Clean Label**.

BIO DIVINA ist unsere hochwertige Mischung aus biologisch zertifizierten Zutaten, ideal für die Produktion qualitativ herausragender Produkte. Sie erfüllt die Ansprüche anspruchsvoller Verbraucher, ohne Kompromisse bei Struktur, Lockerheit und Geschmack einzugehen.

ZUTATEN: Weizenmehl Type 0, Lievito Madre aus Weizenmehl Type 0 getrocknet, Rohrzucker, Magermilchpulver, Meersalz.

FRISCHHEFE MUSS HINZUGEFÜGT WERDEN
HALTBARKEIT DES ENDPRODUKTS: 3 SETTIMANE

1 x 15 kg
art. 4017
->> BIO <<-



ZUR ERGÄNZUNG DER PRODUKTLINIE:

GRAN LIEVITATI

Weizenmehl Type 0 mit qualitativ hochwertigem Gluten und ohne Ascorbinsäure. W 350-390

1 x 15 kg cod. 6134

MANDELGLASUR

Feine Mischung für die typische Mandelglasur.

1 x 10 kg cod. 6194

GLUTENFREI

INNOVATION UND KOMPETENZ
MIT ÜBER 30 JAHREN ERFAHRUNG.



Erfahren Sie mehr über
unsere glutenfrei Linie.



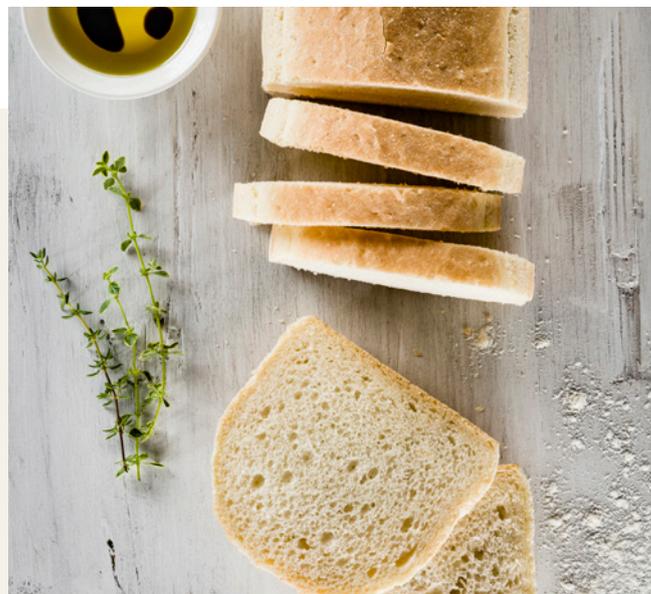
MEHR ALS NUR GLUTENFREI: ÜBER 30 JAHRE ERFAHRUNG, KOMPETENZ UND INNOVATION.

EINE VIELFÄLTIGE AUSWAHL AN MISCHUNGEN, IDEAL FÜR DIE HERSTELLUNG VON GLUTENFREIEN BACKWAREN, MIT AUSGEZEICHNETER TEXTUR, GESCHMACK UND VOLUMEN.

Dank der Zusammenarbeit mit **Dietary Food Solutions** bieten wir unseren Kunden Rohstoffe und ausgewogene Mischungen, hergestellt aus geschmacksintensiven Zutaten. Unsere Mischungen werden aus naturbelassenen, **glutenfreien Rohstoffen** gefertigt und stellen eine hochwertige Alternative zu herkömmlichen Bäckereiprodukten dar.

Dank unseres **internen Labors** garantieren wir einen erstklassigen Prozess entlang der gesamten Lieferkette, sichern die **Qualität** und **Sicherheit** unserer Rohstoffe.

Unsere Mischungen zeichnen sich durch **Geschmack**, **Qualität** und **einfache Zubereitung** aus, und sind kaum von herkömmlichen Produkten zu unterscheiden. Sie ermöglichen perfekte Ergebnisse in nur wenigen einfachen Schritten.



WARUM UNSERE GLUTENFREIEN MISCHUNGEN?

- Perfekte Ergebnisse in wenigen einfachen Schritten
- Eine strenge Auswahl von Rohstoffen
- Mit Standardgeräten umsetzbar
- Lange Haltbarkeit des Endprodukts
- Produkte von höchster Qualität
- Hervorragendes Volumen, Textur und Geschmack

DIE GLUTENFREIE ZUSAMMENSETZUNG UND DER GESCHMACK.

Die sorgfältige Auswahl hochwertiger Rohstoffe und ausgewogene Mischungen sind essenziell für die Qualität unserer glutenfreien Produkte.

1.

EIN WEG DER EXZELLENZ ENTLANG DER GESAMTEN LIEFERKETTE.

AUSGEWOGENE MISCHUNGEN, GEWONNEN AUS NATURBELASSENEN ROHSTOFFEN OHNE GLUTEN.

2.

WIR HABEN UNS ENTSCIEDEN, NEIN ZU ALLERGENEN ZU SAGEN.

UNSERE PRODUKTE SIND FREI VON GLUTEN, SOJA, LAKTOSE UND EIERN.

3.

DIE SICHERHEIT DER PRODUKTE IST UNSERE PRIORITÄT.

UNSERE PRODUKTION IST NACH DEN HÖCHSTEN STANDARDS ZERTIFIZIERT.

4.

VERARBEITUNG NACH DEN MODERNSTEN VERFAHREN.

DANK DER ZUSAMMENARBEIT MIT DIETARY FOOD SOLUTIONS WISSEN WIR, WELCHE PRODUKTIONSSCHRITTE BESONDERE SORGFALT ERFORDERN.

5.

GARANTIE FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE IN WENIGEN EINFACHEN SCHRITTEN.

UNSERE MISCHUNGEN ZEICHNEN SICH DURCH GESCHMACK UND IHRE EINFACHE ZUBEREITUNG AUS.

UNITOP

1 x 15 kg
art. 6449

Mischung für süße Backwaren wie Mürbeteig, Biskuit und Brandteig sowie herzhaftere Zubereitungen wie Nudelteig und Kartoffelgnocchi.

ZUTATEN: Maisstärke, Reismehl, Maismehl, Verdickungsmittel (Guakernmehl) Dextrose, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Fettsäuren).

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



MIRUM

1 x 15 kg
art. 6294

Perfekte Mischung für die Zubereitung von Panettone und süßem Hefeteig.

ZUTATEN: Reismehl, Maisstärke, Zucker, Reisstärke, Verdickungsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose, Guakernmehl), pflanzliche Faser, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Fettsäuren), Salz, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat, Natriumpropylphosphat), Dextrine, Aromen, Enzyme.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

MUFFIN & PLUMCAKE

1 x 15 kg
art. 6124

Perfekte Mischung für die Zubereitung von Muffins, Plumcake und Biskuit.

ZUTATEN: Zucker, Maisstärke, Reismehl, Tapiokastärke, Maismehl, Backtriebmittel: Natriumbicarbonat, Kaliumtartrat, Maltodextrine, Salz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl, Xanthan, Enzyme.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



PIZZA

1 x 15 kg
art. 6097

Perfekte Mischung für die Zubereitung von Pizza und Focaccia.

ZUTATEN: Maisstärke, Reismehl, Buchweizenmehl, Reisstärke, pflanzliche Faser, Verdickungsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose), Feuchthaltemittel: Sorbitol, Enzyme.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

KÖRNERBROT

1 x 15 kg
art. 6036

Mischung mit reichhaltigen Samen, ideal für die Zubereitung von Brot, Brötchen und Toastbrot.

ZUTATEN: Maisstärke, Reismehl, Samen 15% (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne), pflanzliche Faser, Reisstärke, Buchweizenmehl, Maismehl, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethyl-cellulose, pflanzliches Eiweiß, Feuchthaltemittel: Sorbitol, Enzyme.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



HELLE BROTE

1 x 15 kg
art. 6096

Mischung für die Zubereitung von Brot, Brötchen und Toastbrot.

ZUTATEN: Maisstärke, Reismehl, Buchweizenmehl, Reisstärke, pflanzliche Faser, Verdickungsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose), Feuchthaltemittel: Sorbitol, Enzyme.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.

LIBERTY

1 x 15 kg
art. 6325

Mischung mit deglutinierter Weizenstärke, ideal für die Zubereitung verschiedener herzhafter Backwaren wie Brot, Brötchen, Focaccia und Blechpizza.

ZUTATEN: Deglutinierte Weizenstärke, Reissvollkornmehl, Reismehl, Verdickungsmittel (Hydroxypropylmethylcellulose, Xanthan), pflanzliche Faser (psyllium), Enzyme.

Dosierung: 100% des Mehlgewichts.



ROHSTOFFE

MIT HINGABE MAHLEN WIR
TAGTÄGLICH JEDES EINZELNE KORN.



VOM GETREIDE ZUM MEHL, EINE MAGIE, DIE SICH JEDEN TAG WIEDERHOLT.

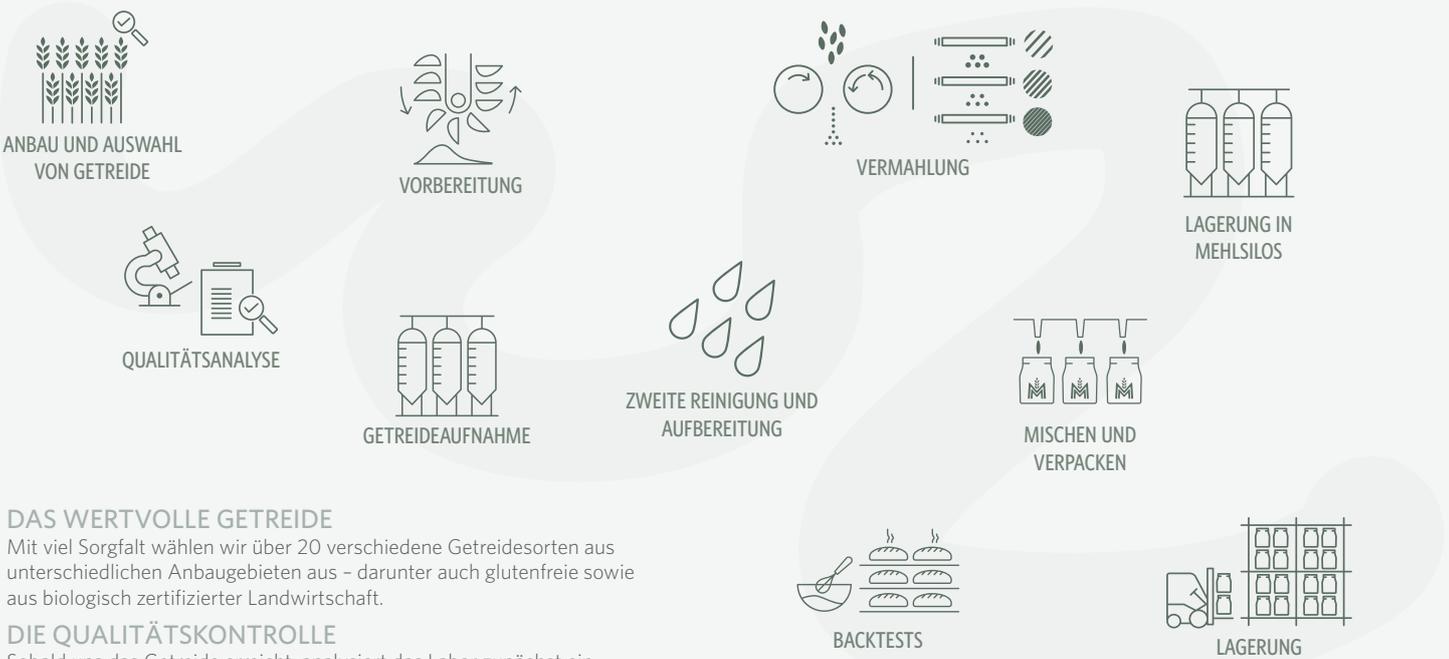
DER PROZESS DER UMWANDLUNG VON GETREIDEKÖRNERN IN MEHL IST FASZINIEREND, UND WIR IN DER MERANER MÜHLE TUN DIES JEDEN TAG.

Weizen, Roggen und Dinkel, aber auch weniger bekannte wie Einkorn und Emmer, Amaranth, Teff oder Sorghum - in unserem **ABC** zählen wir mehr als **20 verschiedene Getreidearten**. Täglich wählen wir sie **sorgfältig** aus und verarbeiten sie äußerst schonend, wie es die moderne Kunst des Mahlens erfordert, unter Verwendung **modernster Ausrüstung**.

Voraussetzung für alles ist die **Qualität der Rohstoffe**. In unserer Mühle finden Maschinen und Technologien Platz, die jedes einzelne Korn überprüfen, bevor es gemahlen wird.

Die meisten unserer Rohstoffe sind in **Bio-Qualität** erhältlich und werden in einer Mühle ausschließlich für die Verarbeitung von Getreide aus zertifiziert biologischem Anbau gemahlen.

UNSERE ZAUBERHAFFE WELT



DAS WERTVOLLE GETREIDE

Mit viel Sorgfalt wählen wir über 20 verschiedene Getreidesorten aus unterschiedlichen Anbaugebieten aus - darunter auch glutenfreie sowie aus biologisch zertifizierter Landwirtschaft.

DIE QUALITÄTSKONTROLLE

Sobald uns das Getreide erreicht, analysiert das Labor zunächst ein Muster davon auf Qualitätskriterien wie Feuchtigkeit, Eiweißgehalt und -qualität und Enzymaktivität. Gibt das Labor grünes Licht, wird abgeladen.

DIE VORREINIGUNG

Nun „fährt“ das Getreide mittels Getreideelevators in den höchsten Stock der Mühle. Beschädigte Körner, Stroh, Pflanzenreste und Steinchen werden dort vom eigentlichen Getreide getrennt.

DIE LAGERUNG IM GETREIDESILO

Danach fällt das Getreide direkt in die Getreidesilos und lagert dort bis zur Vermahlung.

DAS REINIGEN UND NETZEN

Vor der Vermahlung mustert unser Farbausleser nochmal alles aus, was nicht einem gesunden Getreidekorn entspricht. Abschließend wird gebürstet und getetzt, also leicht befeuchtet.

DIE VERMAHLUNG

Dabei wiederholen sich Zerkleinern und Sieben bis zu 20 Mal! Zwei Stahlwalzen laufen mit unterschiedlicher Geschwindigkeit in engem Abstand zueinander, vermahlen auf diese Weise das Korn und befreien es schonend von Schälenteilen. In sogenannten Plansichtern, die zwischen 15 und 30 Siebe enthalten, erfolgt die Trennung in Mehl, Grieß und

Schälenteile.

Wir verfügen über insgesamt 5 Mühlensysteme.

DIE LAGERUNG IN MEHLSILOS

Weiter geht es in die Mehlsilos, in denen das Mehl reift und dabei seinen besten Geschmack entwickelt.

MISCHEN UND VERPACKEN

Für jedes Produkt entsteht eine abgestimmte, feine Mischung der Mehle, ein Cuvée sozusagen, und wird sorgfältig verpackt.

BACKTESTS

Nicht nur das Labor, sondern auch unsere Backtechniker überprüfen hier regelmäßig durch Backtests die Qualität unserer Mischungen - einfach dem Duft nach frischem Brot folgen!

DIE LAGERUNG IM HOCHREGALLAGER

Unser Hochregallager ermöglicht die Lagerung bei unterschiedlichen Temperaturen und holt auf Knopfdruck die gewünschten Produkte zum Verladen.



WEIZEN

SPEZIALMEHLE: Weizenmehl ohne Ascorbinsäure, in Säcken zu 15 kg.



GRAN LIEVITATI TYPE 0 - W 350-390

1 x 15 kg
cod: 6134

Hochwertiges, glutenstarkes Mehl.
Ideal für die Herstellung von schweren
Hefesüßsteigen wie Panettone, Ostertaupe, usw.
Gärzeit: 18-24 Stunden
Stabilität: > 10 min
Feuchtkleber: > 34,0 %



SFOGLIE TYPE 00 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: 6137

Ideal für die Herstellung von feinblättrigem
Blätterteig und knusprigen Croissants.
Gärzeit: 4-6 Stunden
Gärzeit: > 8 min
Feuchtkleber: > 31,0 %



BISCOTTO TYPE 00 - W 180-200

1 x 15 kg
cod: 6148

Glutenschwaches Mehl.
Ideal für die Herstellung von Keksen, Kuchen,
Mürbteiggebäck und Grissini.
Stabilität: > 4 min
Feuchtkleber: > 26,0 %



NEUHEIT

GRANOFERM MIT FERMENTIERTER KLEIE

1 x 15 kg
cod: 6354

Weizenmehl Type 1 mit fermentierter Kleie. Enthält
denselben Ballaststoffgehalt wie Vollkornmehl und
das Endprodukt ist sehr bekömmlich.
Feuchtkleber: > 32,0 %



AMABILE TYPE 1 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: 1017

Mehl mit einem höheren Kleieanteil und
ausgezeichneter Kleberqualität.
Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß
als auch herzhaft.



ADORATA TYPE 2 - W 300-320

1 x 15 kg
cod: 1018

Mehl mit einem hohem Kleieanteil. Vergleichbar mit
dem schweizer "Ruchmehl".
Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß
als auch herzhaft.

WEIZENMEHL TYPE 00 (D: 405)



VIOLETT W 360-380

1 x 25 kg
cod: 1003

Glutenstarkes Mehl ohne Ascorbinsäure.
Gärzeit: 18 - 24 Stunden
P/L: 0,55 - 0,65
Wasseraufnahme: > 55,0 %
Stabilität: > 9 min
Feuchtkleber: > 35,0 %



GOLD W 300-320

1 x 25 kg
cod: 1002

Glutenstarkes Mehl ohne Ascorbinsäure.
Gärzeit: 16 - 18 Stunden
P/L: 0,45 - 0,60
Wasseraufnahme: > 57,0 %
Stabilität: > 9 min
Feuchtkleber: > 35,0 %



BLAU W 260-280

1 x 25 kg
cod: 1011

Erhältlich mit und ohne
Ascorbinsäure.
Gärzeit: 10 - 12 Stunden
P/L: 0,55 - 0,65
Wasseraufnahme: > 55,5 %
Stabilität: > 8 min
Feuchtkleber: > 31,0 %

+ ASC.SR.

1 x 25 kg
cod: 1077

- ASC.SR.



ROT W 230-250

1 x 25 kg
cod: 1001

Erhältlich mit und ohne
Ascorbinsäure.
Gärzeit: 4 - 6 Stunden
P/L: 0,55 - 0,65
Wasseraufnahme: > 55,0 %
Stabilität: > 5 min
Feuchtkleber: > 31,0 %

+ ASC.SR.

1 x 25 kg
cod: 1062

- ASC.SR.

1 x 25 kg
cod: 3248

» B I O «

WEIZENMEHL TYPE 0 (D: 550)



MANITOBA

W 390-410

Weizenmehl mit der allerhöchsten
Gluten-Qualität und ohne Ascorbinsäure.

Gärzeit: 18 - 32 Stunden

P/L: 0,45 - 0,65

Wasseraufnahme: > 55,5 %

Stabilität: > 9 min

Feuchtkleber: > 35,0 %

1 x 25 kg
cod: **1006**



VIOLETT

W 360-380

Glutenstarkes Mehl ohne
Ascorbinsäure.

Gärzeit: 18 - 24 Stunden

P/L: 0,55 - 0,75

Wasseraufnahme: > 57,0 %

Stabilität: > 8 min

Feuchtkleber > 32,0 %

1 x 25 kg
cod: **3239**
->> **BIO** <<-



BLAU

W 260-280

Ohne Ascorbinsäure.

Gärzeit: 10 - 12 Stunden

P/L: 0,55 - 0,65

Wasseraufnahme: > 55,5 %

Stabilität: > 6 min

Feuchtkleber: > 31,0 %

1 x 25 kg
cod: **1016**

1 x 25 kg
cod: **3237**
->> **BIO** <<-



ROT

W 220-240

Mit Ascorbinsäure.

Gärzeit: 4 - 6 Stunden

P/L: 0,45 - 0,60

Wasseraufnahme: > 57,0 %

Stabilität: > 6 min

Feuchtkleber: > 27,0 %

1 x 25 kg
cod: **1014**

1 x 25 kg
cod: **3049**
->> **BIO** <<-



ORANGE

W 210-230

Glutenschwaches Mehl ohne Ascorbinsäure.

Gärzeit: 2 - 3 Stunden

P/L: 0,55 - 0,65

Wasseraufnahme: > 55,0 %

Stabilität: > 4 min

Feuchtkleber: > 26,0 %

1 x 25 kg
cod: **1043**

WEIZENMEHL TYPE 1 UND 2 (D: 812; D:1050)



TYPE 1

D: 812

Mehl mit einem mittleren
Schalenanteil.

Ideal für die Herstellung von
Backwaren, sowohl süß als auch
herzhaft.

1 x 25 kg
cod: **1007**

1 x 25 kg
cod: **3165**
->> **BIO** <<-



TYPE 2

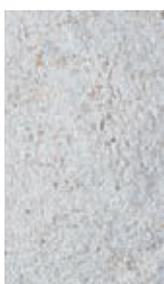
D: 1050

Mehl mit einem höheren
Schalenanteil.

Ideal für die Herstellung von
Backwaren, sowohl süß als auch
herzhaft.

1 x 25 kg
cod: **3180**
->> **BIO** <<-

WEIZENVOLLKORNMEHL



VOLLKORN- MEHL

Reich an Ballaststoffen und inklusive
Keimling.

Ideal für die Herstellung von
Vollkornbrot, Brötchen und anderen
Backwaren, sowie in Kombination
mit anderen Mehlen, um dem
Produkt Geschmack zu verleihen.

1 x 25 kg
cod: **5416**

1 x 25 kg
cod: **3235**
->> **BIO** <<-

HINWEIS: Die W-Werte können bei biologischen Produkten und solchen mit Ascorbinsäure variieren.

GRANOFERM

DAS MEHL MIT FERMENTIERTER KLEIE.

Mehl mit fermentiertem Kleieanteil für
Backwaren mit einzigartigen aromatischen
Komponenten, außergewöhnlicher Struktur
und Textur sowie hoher Verdaulichkeit.

MIT
**FERMENTIERTER
KLEIE**
UND
**HOHEM
BALLSTOFF-
GEHALT**



GRANOFERM

1 x 15 kg
art. 6354

GRANOFERM: FÜHLEN SIE SICH FREI ZU KREIEREN.

Säuregehalt der langen
Gärung.

Ausgezeichnetes Volumen
und Struktur.

Individuelle
Verwendungsmöglichkeiten.

Angenehmer Geschmack
und Duft.



SPEZIALMEHLE: Dinkelmehl in 15kg Säcken



LA NOBILE

Mehl mit einem mittleren Schalenanteil und einem hohen Glutengehalt. Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft.

1 x 15 kg
art. 1075

1 x 25 kg
cod: 3159



LA CHIARA NOBILE

Mehl mit einem geringen Schalenanteil. Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft.

1 x 15 kg
art. 1074



DINKEL & MÜSLI

Mischung aus weißem Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl und Einkornmehl ergänzt mit Flocken, Nüssen, Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Ideal für die Herstellung von Keksen, Kuchen, Mürbeteig und süßen Hefeteigen.

1 x 10 kg
art. 1041

DIE KLASSIKER: Dinkelmehl in 25kg Säcken



DINKELMEHL WEISS

TYPE 630

Das Mehl hat eine feine Textur und eine helle Farbe. Ideal für die Herstellung von von Brot, Gebäck und anderen Backwaren.

1 x 25 kg
art. 5400

1 x 25 kg
cod: 3260



DINKELVOLLKORNMEHL

FEIN

Enthält Keimling und fein gemahlene Kleie. Ideal für süße und herzhaft Vollkornbackwaren. Kann mit anderen Mehlsorten kombiniert werden, um dem Produkt Geschmack zu verleihen.

1 x 25 kg
art. 5402

1 x 25 kg
cod: 3263



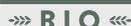
DINKELVOLLKORNMEHL

GROB

Enthält Keimling und grob gemahlene Kleie. Ideal für süße und herzhaft Vollkornbackwaren. Kann mit anderen Mehlsorten kombiniert werden, um dem Produkt Geschmack zu verleihen.

1 x 25 kg
art. 5403

1 x 25 kg
cod: 4242



DINKELVOLLKORN-SCHROT

Grob vermahlene Dinkelkörner. Ideal für die Herstellung von herzhaften, kernigen Broten, frischen Müslis oder als Brotdekor.

1 x 25 kg
art. 5331



DINKEL-GRIESS

Verleiht Backwaren eine leicht nussige Note. Ideal für die Herstellung von süßen und herzhaften Backwaren in Kombination mit anderen Mehlen.

1 x 25 kg
art. 5512

1 x 25 kg
cod: 3111





EMMERKORN



EMMERMEHL WEISS

Das Getreide zählt zu den ältesten Getreidesorten der Welt. Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft, die keine lange Teigführung benötigen.

1 x 25 kg
art. 3127
->> BIO <<-



EMMERVOLLKORNMEHL

Entsteht durch Kalt-Vermahlung. Reich an Ballaststoffen. Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft, die keine lange Teigführung benötigen.

1 x 25 kg
art. 4224
->> BIO <<-



EINKORN



EINKORNMEHL WEISS

Das Getreide zählt zu den ältesten Getreidesorten der Welt. Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft, die keine lange Teigführung benötigen.

1 x 25 kg
art. 3128
->> BIO <<-



EINKORNVOLLKORNMEHL

Entsteht durch Kalt-Vermahlung. Reich an Ballaststoffen. Ideal für die Herstellung von Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft, die keine lange Teigführung benötigen.

1 x 25 kg
art. 4223
->> BIO <<-



ROGGEN



TYPE 0 D: 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. 1020

1 x 25 kg
art. 3242
->> BIO <<-



TYPE 1 D: 997

Die klassische Roggenausmahlung, 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. 1022

1 x 25 kg
art. 3243
->> BIO <<-



TYPE 2 D: 1150

Mehl mit höherem Kleieanteil und dunklerer Farbe. Ideal zur Herstellung von Broten mit dunkler Krume und Sauerteig.

1 x 25 kg
art. 1024



VOLLKORNMEHL FEIN

Reich an Ballaststoffen, mit fein vermahlener Kleie. Ideal zur Herstellung von Vollkornbrotten.

1 x 25 kg
art. 5078



VOLLKORNMEHL GROB

Reich an Ballaststoffen, mit groblättriger Kleie. Ideal zur Herstellung von Vollkornbrotten.

1 x 25 kg
art. 5414



VOLLKORNMEHL

Ideal zur Herstellung von Vollkornbrotten.

1 x 25 kg
art. 3240
->> BIO <<-



VOLLKORN-SCHROT

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

1 x 25 kg
art. 5700

1 x 25 kg
art. 3254
->> BIO <<-

AMARANTH



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
->> BIO <<-
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3097
->> BIO <<-
GLUTENFREE



AMARANTH GEPUFFT

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

1 x 15 kg
art. 3676
->> BIO <<-



HAFER



HAFERFLOCKEN-MEHL

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. 5404

1 x 25 kg
art. 3205
->> BIO <<-

1 x 25 kg
art. 3231
->> BIO <<-
GLUTENFREE



HAFER-KLEIE

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

1 x 25 kg
art. 5330

1 x 15 kg
art. 3227
->> 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.

10 x 1 kg
art. 5961

1 x 25 kg
art. 5136
GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3087
->> BIO <<-
GLUTENFREE



HARTWEIZEN



HARTWEIZEN-MEHL

Feine Granulometrie. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren, als auch für frische Teigwaren.

1 x 25 kg
art. 5520

1 x 25 kg
art. 3275
->> BIO <<-



HARTWEIZEN-GRIESS GROB

Ideal für die Herstellung von sowohl süßen als auch herzhaften Produkten.

1 x 25 kg
art. 9211



HARTWEIZEN-GRIESS

Ideal zur Herstellung von frischen Teigwaren, gemischt mit Hartweizenmehl, für italienische Weißbrote, ebenso wie zum Bestäuben der Oberfläche bei Pizza oder Gnocchi.

1 x 25 kg
art. 5510

1 x 25 kg
art. 3276
->> BIO <<-



BUCHWEIZEN



BUCHWEIZEN- MEHL FEIN

Feine Granulometrie.
Ideal zur Herstellung von
Brotten, sowie verschiedensten
süßen und herzhaften Backwaren.

1 x 25 kg
art. 5417

1 x 25 kg
art. 3280
->> BIO <<-



BUCHWEIZEN- MEHL GROB

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

1 x 25 kg
art. 5419

1 x 25 kg
art. 3224
->> BIO <<-



VOLLKORN- MEHL

Dunkle Farbe aufgrund der hohen
Schalenanteile.
Typisch für die norditalienische
und alpine Küche. Ideal für eine
Vielzahl von süßen und herzhaften
Zubereitungen.

1 x 25 kg
art. 5439

1 x 25 kg
art. 3186
->> BIO <<-



VOLLKORN- MEHL DUNKEL

Dunkle Farbe aufgrund der hohen
Schalenanteile.
Ideal für eine Vielzahl von süßen
und herzhaften Zubereitungen.

1 x 25 kg
art. 5420



BUCHWEIZEN- MEHL WEISS

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

1 x 5 kg
art. 5058

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 5083

1 x 15 kg
art. 3281

->> BIO <<-
GLUTENFREE



BUCHWEIZEN- SCHROT

Geschroteter Buchweizen. Ideal als
Backzutat, als Brotdekor und für
Müsli.

1 x 25 kg
art. 5310



MAIS



MAISMEHL GELB FEIN

Feine Granulometrie (< 250 µm).
Ideal zur Herstellung von Brot und
Süßspeisen.

1 x 25 kg
art. 5411

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3270

->> BIO <<-
GLUTENFREE



MAISGRIESS GELB MITTEL

Mittlere Granulometrie.
Ideal für die Zubereitung von
Polenta.

1 x 25 kg
art. 5530

GLUTENFREE

1 x 25 kg
art. 3273

->> BIO <<-
GLUTENFREE



MAISGRIESS GELB GROB

Grobe Granulometrie.
Ideal für die Zubereitung von
Polenta als auch verschiedenster
süßer und salziger Gerichte.

1 x 25 kg
art. 5531

GLUTENFREE



MAISMEHL WEISS FEIN

Sehr feine Granulometrie.

1 x 25 kg
art. 5440

GLUTENFREE

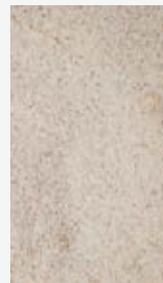


MAISGRIESS WEISS

Ideal für die Zubereitung der
klassischen weißen Polenta als auch
verschiedensten süßen und salzigen
Gerichten.

1 x 25 kg
art. 5412

GLUTENFREE



ALLELUIA

Besondere Mehlkomposition aus
Mais-, Hirse- und Hafermehl. Ideal
zur Herstellung von Feingebäcken
auf Mürbteigbasis.

1 x 10 kg
art. 1042

GELBHIRSE



GELBHIRSE-MEHL

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

1 x 5 kg
art. 5080
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 5092
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3021
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



GELBHIRSE GESCHÄLT

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

1 x 25 kg
art. 5301
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3076
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

BRAUNHIRSE



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
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3022
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



BRAUNHIRSE GESCHÄLT

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

1 x 25 kg
art. 3074
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE

GERSTE



GERSTEN-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. 5422
1 x 25 kg
art. 3298
->> **BIO** <<-

QUINOA



QUINOA-MEHL

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

1 x 5 kg
art. 5084
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 5119
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3199
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



QUINOA

Ideal als Backzutat, als Brotdekor und für Müsli.

1 x 25 kg
art. 5118
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3093
->> **BIO** <<-
GLUTENFREE



QUINOA ROT

Ansprechende Farbe und nussigerer Geschmack. Ideal als Backzutat, als Brotdekor und für Müsli.

1 x 25 kg
art. 5162
GLUTENFREE

REIS



REIS-MEHL

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

1 x 25 kg
art. 5430
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3397
»» **B I O** ««
GLUTENFREE



REIS-GRIESS

V.a. geeignet für das Anstauben von Pizza-, Brot- und Pastateigen. Ebenso geeignet als Brotdekor.

1 x 25 kg
art. 5540
GLUTENFREE

SOJA



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 5 kg
art. 9030
1 x 25 kg
art. 5421
1 x 25 kg
art. 4507
»» **B I O** ««



SOJASCHROT

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

1 x 25 kg
art. 5710
1 x 25 kg
art. 4506
»» **B I O** ««

TEFF



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
»» **B I O** ««
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 7102
»» **B I O** ««
GLUTENFREE

HANF



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
»» **B I O** ««
1 x 20 kg
art. 3465
»» **B I O** ««



HANFSAMEN GESCHÄLT

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

1 x 15 kg
art. 3304
»» **B I O** ««

KASTANIE



KASTANIEN-MEHL

Feine Kastaniennote. Es empfiehlt sich ein Einsatz von ca. 30% auf die Mehlmenge, für einen intensiveren Geschmack auch mehr. Ideal zur Herstellung von Broten, sowie süßen und herzhaften Backwaren.

1 x 5 kg
art. 5428
1 x 25 kg
art. 5427



KICHERERBSEN-MEHL

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

1 x 5 kg
art. 5087
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 5095
GLUTENFREE
1 x 25 kg
art. 3043
»» **B I O** ««
GLUTENFREE

DEKORE FÜR DIE BÄCKEREI



CEREAL DECOR

4 x 2,5 kg
art. 6056

Mischung mit:

- Haferflocken
- Sesam
- Sonnenblumenkerne
- Leinsamen
- Mohn



BACKMÜSLI

4 x 2 kg
art. 5900

Mischung mit:

- Flockenmischung
- Sonnenblumenkerne
- Haselnüsse



BUCHWEIZEN DECOR

10 x 0,75 kg
art. 5082

Buchweizen geschält und geschnitten. Ideal zum Dekorieren von Brot.

Perfekt in Kombination mit der Backmischung RUSTICALE.



SOLE DECOR

10 x 1 kg
art. 5518

Grober Weichweizengrieß



MAIS DECOR

4 x 1 kg
art. 5962

Extrudiertes Maisgranulat zum Dekorieren von Brot.

Perfekt in Kombination mit der Backmischung: CRUNCHY MAIS.



SAATENMISCHUNG SINFONIA

4 x 2,5 kg
art. 6141

Mischung mit:

- Leinsamen
- Sesam
- Sonnenblumenkerne
- Sojaschrot



ARMONIA DECOR

4 x 2,5 kg
art. 6371

Mischung mit:

- Weizenflocken
- Kürbiskerne
- Leinsamen
- Sonnenblumenkerne
- Gerstenschrot

FLOCKEN



FÜNFKORN-MISCHUNG

Enthält folgende Bio-Flocken:

- Haferflocken
- Weizenflocken
- Roggenflocken
- Gerstenflocken
- Dinkelflocken

1 x 25 kg
art. 3219
->> **BIO** <<-



BACKMÜSLI

Mischung mit:

- Flockenmischung
- Sonnenblumenkerne
- Haselnüsse

4 x 2 kg
art. 5900



DINKELFLOCKEN

Gewonnen aus ausgewählten Dinkelkörnern, schonend thermisch behandelt, zerquetscht und getrocknet.

Ideal als Zutat zum Backen sowie zur Dekoration und für Müsli.

1 x 25 kg
art. 5010

1 x 25 kg
art. 3214
->> **BIO** <<-



WEIZENFLOCKEN

Gewonnen aus ausgewählten Weizenkörnern, schonend thermisch behandelt, zerquetscht und getrocknet. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch zur Dekoration.

1 x 25 kg
art. 5003

1 x 25 kg
art. 3210
->> **BIO** <<-



GERSTENFLOCKEN

Gewonnen aus ausgewählten Gerstenkörnern, schonend thermisch behandelt, zerquetscht und getrocknet.

Ideal als Zutat zum Backen sowie zur Dekoration und für Müsli.

1 x 25 kg
art. 5004

1 x 25 kg
art. 3212
->> **BIO** <<-



KARTOFFEL-FLOCKEN

Goldgelbe Farbe.

Wenn sie Teigen, sowohl süßen als auch herzhaften, zugesetzt werden, machen sie sie fluffiger und verbessern ihren Geschmack und ihre Qualität.

Ohne Zusatzstoffe.

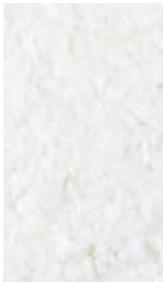
1 x 25 kg
art. 5008

GLUTENFREE

1 x 20 kg
art. 3315

->> **BIO** <<-

GLUTENFREE



REISFLOCKEN

Gewonnen aus ausgewählten Reiskörnern, schonend wärmebehandelt und zerquetscht.

1 x 20 kg
art. 5398



ROGGENFLOCKEN

Gewonnen aus ausgewählten Roggenkörnern, schonend wärmebehandelt, zerquetscht und getrocknet.

Ideal als Zutat beim Backen sowie als Dekoration und im Müsli.

1 x 25 kg
art. 5012

1 x 20 kg
art. 4215

->> **BIO** <<-



ROGGENMALZ-FLOCKEN

Gewonnen aus gemälztem Roggen. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch als Dekoration und im Müsli.

1 x 25 kg
art. 5014



SOJAFLOCKEN

Gewonnen aus geschälter und gerösteter Soja

1 x 25 kg
art. 5007



HAFERFLOCKEN GROB

Hergestellt aus ausgewählten Haferkörnern, schonend wärmebehandelt, geschält und getrocknet. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch als Dekoration und im Müsli.

4 x 2 kg
art. 5320

1 x 25 kg
art. 5000

1 x 25 kg
art. 3200
->> **BIO** <<-

1 x 25 kg
art. 3228
->> **BIO** <<-

GLUTENFREE



HAFERFLOCKEN FEIN

Hergestellt aus ausgewählten Haferkörnern, schonend wärmebehandelt, geschält und getrocknet. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch als Dekoration und im Müsli.

1 x 25 kg
art. 5001

1 x 25 kg
art. 3204

->> **BIO** <<-

1 x 25 kg
art. 3296

->> **BIO** <<-

GLUTENFREE

SAMEN & SAATEN



MOHN

Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch zur Dekoration und im Müsli. In Süßwarenprodukten müssen sie vor der Verwendung gemahlen oder zerkleinert werden, um ihr volles Aroma zu entfalten.

10 x 1 kg
art. 5960

1 x 25 kg
art. 5150

1 x 25 kg
art. 3452
»» **BIO** ««



SONNENBLUMENKERNE BAKERY

Sowohl ganze, als auch gequetschte Kerne. Durch Rösten verbessern sie Backwaren und Snacks. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch zur Dekoration und im Müsli.

1 x 25 kg
art. 5100

1 x 25 kg
art. 3401
»» **BIO** ««



GOLDLEINSAMEN

Sehr weiche äußere Schicht. Leicht süßlicher Geschmack.

10 x 0,5 kg
art. 10098

1 x 25 kg
art. 5120

1 x 25 kg
art. 3441
»» **BIO** ««



SESAM WEISS GESCHÄLT

Weißer Sesam. Haben einen viel zarteren Geschmack als natürlicher Sesam, bewahren jedoch dennoch eine Note von Nuss. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch zur Dekoration.

1 x 25 kg
art. 5130

1 x 25 kg
art. 4521
»» **BIO** ««



SONNENBLUMENKERNE 1° QUALITÄT

Von höchster Qualität. Leicht nussiger Geschmack. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch zur Dekoration und im Müsli.

10 x 0,75 kg
art. 5071

1 x 25 kg
art. 5101



LEINSAMEN

Enthält einen hohen Anteil an Fetten und Proteinen. Leicht nussiger Geschmack.

10 x 0,75 kg
art. 5089

1 x 25 kg
art. 5110

1 x 25 kg
art. 3410
»» **BIO** ««



KÜRBISKERNE

Ganze, geschälte Kürbiskerne. Durch Rösten verstärkt sich ihr leicht nussiger Geschmack.

10 x 0,75 kg
art. 5072

1 x 25 kg
art. 5160

1 x 25 kg
art. 3430
»» **BIO** ««



SESAM NATUR

Enthalten bis zu 50% Öl und 20% Proteine. Leicht nussiger Geschmack. Durch Rösten verbessern sie Backwaren und Snacks. Ideal sowohl als Zutat beim Backen als auch zur Dekoration und im Müsli.

10 x 0,75 kg
art. 5075

1 x 25 kg
art. 5140

1 x 25 kg
art. 3420
»» **BIO** ««

PRODUKTE ZUR ERGÄNZUNG



WEIZENMALZMEHL

Einheit Pollak 13.500. Ideal als Zutat beim Backen, um die Entwicklung zu verbessern und die Färbung der Kruste zu betonen.

1 x 25 kg
art. 5426



ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG

Getrockneter Sauerteig. Ideal als Zutat beim Backen, um den Teig weicher und leichter zu handhaben zu machen und dem Brot Geschmack zu verleihen. Dosierung: 3% bis 8% auf die Mehlmenge.

1 x 25 kg
art. 5350

1 x 25 kg
art. 4253
»» **BIO** ««



MALZMEHL (GERSTE)

Einheit Pollak 13.500. Ideal als Zutat beim Backen, um die Entwicklung zu fördern und die Färbung der Kruste zu betonen.

1 x 25 kg
art. 3741

»» **BIO** ««



ROGANA

Geröstetes Roggenmehl, ideal als Zutat beim Backen, um dem Brot Geschmack und Farbe zu verleihen.

1 x 25 kg
art. 5912

1 x 25 kg
art. 4508
»» **BIO** ««

RETAIL

DIE QUALITÄT DER MERANER MÜHLE
FÜR IHRE MARKENPRODUKTE.



Erfahren Sie mehr über
unsere Kleinpackungen.



600 JAHRE MÜLLERTRADITION SCHÄTZT AUCH DER PRIVATKUNDE.

Eine Produktlinie, die ausschließlich auf den Endverbraucher ausgerichtet ist, um in allen Küchen eine Vielfalt an einzigartigen Mühlenprodukten zu bringen. Zudem bieten wir auch maßgeschneiderte Lösungen an.

UNSERE KOMPETENZBEREICHE

LIEVITO MADRE

Lievito Madre getrocknet und einfach zu verwenden. In zwei Versionen erhältlich: Praktisch und **schnell** oder **langsam** und authentisch.



MEHL UND GETREIDE VON HÖCHSTER QUALITÄT

Eine vielfältige Auswahl an Grieß und Mehl aus über **20 verschiedenen**, sorgfältig ausgewählten **Getreidesorten**.



MISCHUNGEN

Raffinierte Mischungen für die schnelle und einfache Zubereitung von **Brot** und Backwaren, sowohl süß als auch herzhaft.



AUCH IN BIOLOGISCHER QUALITÄT UND ZERTIFIZIERT GLUTENFREI



VERPACKUNGSLÖSUNGEN



PAPIER oder
VERBUNDFOLIE



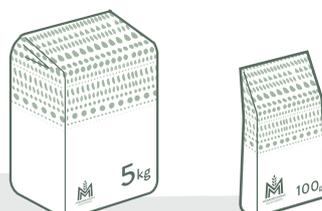
BEDRUCKT oder
ETIKETTERT



unter der Marke
MERANER MÜHLE
oder als PRIVATE LABEL

Mit verschiedenen **BARRIEREN** je nach Bedarf,
mit oder ohne **SCHUTZATMOSPHERE**.

IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN ERHÄLTlich.





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 © 2024 Meraner Mühle GmbH.

PH-Kredit: © Meraner Mühle GmbH.



MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO

MERANER MÜHLE GmbH

Industriezone 7 - 39011 - Lana (Südtirol) - Italien

info@meranermuehle.it | +39 0473 497220

www.meranermuehle.it



#maciniamobuoneidee | #feineideen