Backmehle SGA/ konventionell Privatkunden

Weizen Standardmehl

Bezeichnung	Art.-Nr.	Label	Gebinde	Anwendungen
Zopf Weissmehl Typ (400 SGA)	1-1000	SGA	1kg/ 5kg/25kg	Zopf, Brote, helle Gebäcke, Apérogebäcke, Guetzli, Kuchen und Cake
Halbweissmehl SGA (Typ 720)	1-2000	SGA	5kg/25kg	Pizza, Focaccia, Brote und Brötchen
Ruchmehl SGA (Typ 1100)	1-3000	SGA	5kg/25kg	Brote und Brötchen. Kann gut mit zB Weissmehl gemischt werden.
Graham fein SGA	1-6200	SGA	5kg/25kg	Vollkornbrote, Zugabe 1/3 zum Weissmehl für ein gelungenes Mischbrot
Buremehl hell SGA	1-6400	SGA	5kg/25kg	helles Weizenmehl mit Roggenmehl für Brote und Brötli. Zugabe von zB Speck
Buremehl dunkel SGA	1-6405	SGA	25kg	dunkles Weizenmehl mit Roggenmehl für Brote und -Brötli Zugabe von zB Dörrfrüchten und Nüsssen
Pizzamehl Alberto SGA	1-6180	SGA	1kg/5kg/ 25kg	Pizza, Focaccia
Hirtenmehl	1-6620		5kg/25kg	Spezialbrot mit Sämereien und getrocknetem Sauerteig Achtung: Salz bereits in der Mischung vorhanden

Roggen

Roggenmehl hell SGA	1-4100	SGA	5kg/25kg	Roggenbrot und Brötchen, Weizenmehle mit 1/3 Roggenmehl für Roggen-mischbrote
Roggenmehl dunkel SGA	1-4200	SGA	5kg/25kg	Roggenvollkorn-brot und Brötchen, Weizenmehle mit 1/3 Roggenmehl für Roggenmischbrote

01.06.2023