

## Strahm Mühle AG

Mehl- und Futtermühle  
Mühletalstrasse 24  
CH-3110 Münsingen

Telefon 031 721 10 12  
Telefax 031 721 16 84  
www.strahm-muehle.ch



# KLEINER MEHLBESCHRIEB FÜR DEN PROFI- UND HOBBYBÄCKER

### **WEISSMEHL (Semmelmehl)**

Stammt aus dem „Herzen“ des Getreidekorns. Weissmehl ist das reinste aller Mehle und besteht insbesondere aus Stärke und Eiweiss. Eignet sich besonders für Feingebäck aller Art.  
Zusammensetzung: Weizen

### **HALBWEISSMEHL**

Enthält etwas mehr Schalentteile als Weissmehl, ist dadurch etwas dunkler und geschmacksintensiver. Ideal für helle Brote oder zum Beimischen in dunkle und grobe Mehle.  
Zusammensetzung: Weizen

### **RUCHMEHL**

Enthält einen grossen Teil an Schalenschichten, Vitaminen und Mineralstoffen. Eignet sich für ein geschmackvolles, gut verdauliches und somit ernährungsphysiologisch wertvolles Alltagsbrot.  
Zusammensetzung: Weizen

### **3-KORN-ZOPFMEHL**

Ideal zur Herstellung schmackhafter Zöpfe und fetthaltiger Teige. Der Teig wird sehr geschmeidig, elastisch und geht gut auf.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Dinkel

### **10-KORNMEHL**

Für Menschen, die ein kerniges, jedoch aber ein locker leichtes Brot mit einer langen Verzehrfriechen suchen. Kann ohne Beigabe von anderen Mehlen verbacken werden.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Mais, Sonnenblumenkernen, Hafer, Leinsamen, Hirse und Soja.

### **AARETALERMEHL**

Spezielle Mehlmischung nach Art des Chefs. Dieses Mehl ergibt ein besonders dunkles, gut backbares Brot mit einem speziellen Geschmack.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Getreidekleie geröstet

### **BALLENBÜHLEMEHL**

Mit Leinsaamen angereichertes Spezialbrot. Fördert die Verdauung. Sehr schmackhaft.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Leinsaamen

### **BUREMEHL HELL / DUNKEL**

Dieses Mehl enthält einen grossen Anteil Roggen und Dinkel und ergibt ein aromatisches Burebrot.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen Dinkel

### **CHNEBUMEHL DUNKEL / RUSTIC**

Spezialmehlmischung zur Herstellung der aromatischen Steckenbrote mit knuspriger Kruste. Rustic ist zusätzlich mit Sonnenblumen und Leinsaat ergänzt.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Weizengluten, Getreidekleie geröstet (Rustic: + Sonnenblumen, Leinsaat)

### **DINKELMEHL HELL / DUNKEL**

Ein aus 100 % alten Dinkelsorten gemahlene Mehl. Es kann sowohl für Brote, zum Mischen mit anderen Mehlen als auch für Spezialgebäcke (Lebkuchen) verwendet werden. Besonders geeignet für Leute mit Weizenallergie.  
Zusammensetzung: Dinkel

### **DORFMÜHLEMEHL**

Das Spezialbrot aus der Dorfmühle in Münsingen. Nur hier erhältlich. Ein unvergesslicher Genuss.  
Zusammensetzung: Weizen, Haferflocken, Roggen, Gerste

### **FÜNFKORNMEHL**

Geschmackvolles, fein vermahlene Mehrkornmehl mit den wichtigen, natürlichen Substanzen des ganzen Korns. Gut geeignet für ein geschmackvolles, knuspriges Brot.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Hirse, Gerste, Hafer

### **GRAHAMMEHL (Vollkorn)**

Grahammehl enthält sowohl den Keimling (Vitamin B + E) wie auch die Kleie (Ballaststoffe) und besitzt somit die ganze Kraft des Korns.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen

### **KÜRBISKERNENMEHL**

Der Herbsthit für Leute die einen kernigen, jedoch angenehmen Biss beim Brot suchen.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen

### **PIZZAMEHL**

Für knusprige, schmackhafte Pizzaböden. Hat besonders starke Klebereigenschaften, da kein starker Teig- und Ofentrieb erwünscht wird. Auch für Kuchenteig geeignet  
Zusammensetzung: Weizen, Hartweizen, Quellstärke

### **ROGGENMEHL HELL/DUNKEL**

Bestens geeignet zum Beimischen in andere Mehle. Roggen gibt dem Brot viel Geschmack und hält es länger frisch.

### **ROGGENVOLLKORN MIT SCHROT**

Mischung aus Roggenmehl und Roggenschrot. Aus diesem Mehl wird das bekannte Walliser-Roggenbrot hergestellt.  
Zusammensetzung: Roggen

### **SEELÄNDERMEHL**

Helle leicht bekömmliche Spezialmischung mit einer guten Frischhaltung.  
Zusammensetzung: Weizen, Haferflocken, Gerste

### **SOLOTHURNERMEHL**

Geeignet für „chüstiges“ Brot und Mütschli. Rösch ausgebacken ein besonderer Genuss. Auch bekannt als Haus- oder Baslerbrot.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Hirse, Gerste, Hafer

### **TEIGWARENMEHL / HARTWEIZENDUNST**

Zur Herstellung von Teigwaren und spezial Produkten.  
Zusammensetzung: Hartweizen

### **VITABROTMEHL**

Spezialmehl mit einem hohen Anteil an Nahrungsfasern (Ballaststoffe) welche die Verdauung begünstigen.  
Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Weizenkleie

**Alle unsere Mehle enthalten Gluten !**

Öffnungszeiten: Mo - Fr 07.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30  
Sa 08.00 - 12.00