



Mühle Landshut

Beck & Cie. AG Landshutstrasse 30 3427 Utzenstorf

Produktliste Detailkunden ab 15.01.2025

Öffnungszeiten

Montag – Freitag

07.00 – 11.40 und 13.30 - 16.30 Uhr

Art.	Name	Beschreibung	Preise pro Sack inkl. 2.6% MWST		
			1 kg	5 kg	25 kg
1000	Semmelmehl	Aus Weizen	3.10	11.20	46.25
2000	Halbweissmehl	Aus Weizen		10.80	43.90
3000	Ruchmehl	Aus Weizen	3.10	10.50	42.45
3210	Ruchmehl extra-dunkel	Aus Weizen und Gerstenmehl geröstet	3.10	10.70	44.20
4..	Roggenmehl hell + dunkel	Roggen mit Weizen		12.10	50.30
5135	5-Kornmehl dunkel	Aus Weizenmehl, Roggenschrot, Dinkelvollkorn-, Gersten- und Hafermehl, Gerstenmehl geröstet		15.00	64.70
5800	Aaremehl-fix	IP-Suisse-Weizen und –Roggen, Sonnenblumenkerne, IPS-Speisekleie, Leinsamen, Salz, Gerstenmehl geröstet		18.90	84.40
50..	Buremehl hell + dunkel	Aus Weizen, Roggen, Dinkel		12.20	50.60
5265	Brauerbrotmehl	Aus Weizen, Roggen, Dinkel, Braumalz (Gerste)		15.60	67.50
5060	Grahammehl	Weizenvollkornmehl auf Steinen gemahlen		*12.40	46.80
5300	Hoselupf	Aus Weizen, Roggen, Gerstenmehl mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen	5.00	20.30	101.00
1005	Pizzamehl	Aus Weizen	3.10	11.40	47.45
5020	Schlossmehl	Aus Weizen, Roggen, Speisekleie, Dinkel, Backmittel (Levit)	4.10	14.50	62.40
5050	Seeländermehl	Aus Weizen, Haferflocken, Roggen, Gerstenmehl		13.90	59.30
6602	Saxers Vollkornschrot	Aus Huron, Rotkornweizen, Waldstaudenroggen	7.00	31.85	159.25
5080	Weizenvollkornmehl	Aus Weizen	3.10	12.30	46.75
1203	Weizendunst	Aus Weizen (für Pasta, Knöpfli, Knödel)		13.80	54.90
5660	Weizen	Ganze Körner	* 4.10	* 9.80	38.80
x021	UrDinkelmehle	Weiss-, Halbweiss- oder Ruchmehl	4.60	17.00	71.20
5121	UrDinkel Mischung	Aus Mehl und Schrot aus UrDinkel	4.60	17.30	72.85
5221	UrDinkel Vollkornmehl	Aus UrDinkel	4.60	17.00	71.20
122x	UrDinkel Dunst+ Griess	Aus UrDinkel	5.80	--	--
5621	UrDinkel Schrot	Aus UrDinkel	* 4.60	* 15.50	66.95
5721	UrDinkel	Ganze Körner	* 4.10	* 15.10	66.20
7800	Dinkelspreuer gereinigt	(10 kg CHF 16.-)		* 16.00	
7102	Kleie (Futter)				12.00

Preisänderungen vorbehalten

UrDinkel

Dies ist Dinkel alte Sorten, ohne Weizeneinkreuzung, aus angestammten Gebieten und nach den Richtlinien von IP-SUISSE angebaut.

Backmittel Levit

Diesen getrockneten Sauerteig haben wir in dieser Mehl-Mischung wegen des Geschmacks. Es ist kein Hefeersatz.

Deklaration: Weizenquellmehl, Weizenmalzmehl, getrockneter Roggensauerteig (Roggenmehl), getrockneter Weizensauerteig (Weizenmehl, Weizenmalzmehl), Acerola Fruchtpulver (Träger Maltodextrin), Hefe, Milchsäurebakterien, Enzyme

*
„fix“

auf Bestellung

Salz ist bereits in der Mischung enthalten. Somit nur noch Hefe und Wasser dazugeben.

Wenn das Mehl verschickt wird, kommen die Kosten für Verpackung und Versand dazu.