

LIMITED EDITION  
für Tüftler  
Slow Baker  
Liebhaber und Fans



**Mühle Landshut**

Beck & Cie. AG

## Saxers Vollkornschrot

*mit drei alten Getreidesorten  
aus drei verschiedenen Erdteilen  
auf Steinen gemahlen*

Hanspeter Saxer (echterweizen.ch) sammelt und vermehrt seit 40 Jahren alte Getreidesorten. Aus seinem Repertoire hat er diese drei für den kommerziellen Anbau ausgewählt:

- Huron** eine alte, beständige kanadische Weizensorte. Nach dem 1. Weltkrieg wurde sie in die Schweizer Sortenliste aufgenommen und war bis in die 1950er Jahre die in der Schweiz am meisten angebaute Weizensorte.
- Rotkornweizen** ursprünglich wohl aus Afrika. Seine weinrote Farbe verdankt er den Anthocyanen.
- Waldstaudenroggen** oder Johannisroggen, ursprünglich aus dem Orient. Er zählt zu den ältesten bekannten Roggensorten.

Wir haben eine Mischung definiert und zu einem Vollkornschrot vermahlen für den optimalen Erhalt der Nähr- und Mineralstoffe. Eine lange Triebführung, wenn möglich mit Sauerteig liegt für diese Urgetreide auf der Hand.

Ob als Beimischung oder in der Urform, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!



Oktober 2022

QUALITÄT AUS TRADITION SEIT 1493

Beck & Cie. AG  
Mühle Landshut

Landshutstrasse 30  
3427 Utzenstorf

T 032 665 41 41  
F 032 665 10 64

info@muehle-landshut.ch  
www.muehle-landshut.ch

CHE-101.115.244 MWST  
IBAN CH32 0900 0000 3400 0076 9