

Meyermühle

Ruchmehl für Spezialbrote

Die Meyermühle präsentiert ihr neues Bio-Ruchmehl für Spezial- und Saisonbrote. Das dunkle Weizenspezialmehl enthält neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale.



Die Brote aus Bio-Ruchmehl sind vorwiegend im Alpenraum bekannt.

Damit hat es einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen als hellere Weizenmehle. Außerdem verspricht die Meyermühle ein besonderes Aroma, eine lockere Krume und eine rustikale Aufmachung dieser Gebäcke.

Die Rezepturen der Meyermühle für das Bio-Ruchmehl, das vorwiegend im Alpenraum bekannt ist, sind besonders für die Langzeitführung mit weichen Teigen geeignet. Darüber hinaus bietet die Meyermühle ihren Kunden Bio-Mehle und eine breite Palette an Bio-Backzutaten an.

► Informationen:

Tel. 0871 607-0

www.meyermuehle.de