



SORTIMENTSLISTE & ZUSAMMENSETZUNG

WEISSMEHL IP-Suisse FR (Typ 400)



Das Weissmehl wird aus den innersten, hellsten Teilen des Weizenkornes gewonnen. Es enthält vorwiegend Eiweiss und Stärke. Das Weissmehl eignet sich besonders für Feingebäck wie Guetzi, Biskuit, Torten, Cakes, Kuchen und Saucen aber auch für Brot aller Art.

Nährwert: 100 g enthalten, 420 kcal (1758 kJ), 10 g Eiweiss, 86 g Kohlenhydrate, 1 g Fett.

ZOPFMEHL IP-Suisse FR (Typ 550)



Eine Mischung aus besten Weizensorten zeichnet das Zopfmehl aus. Es ist eine Vermahlung zwischen dem Weissmehl und dem Halbweissmehl. Farblich ist der Unterschied nur schwer festzustellen. (Ausmahlungsgrad 70 - 75%)

In seiner Zusammensetzung eignet es sich vor allem für Züpfen und Weissbrot. Es besitzt jedoch alle Eigenschaften des Weiss- und Halbweissmehles.

Nährwert: 100 g enthalten, 420 kcal. (1758 kJ), 10g Eiweiss, 86 g Kohlenhydrate, 1 g Fett.

SEISLER-ZOPFMEHL IP-Suisse FR (Typ 550)



Das Seisler-Zopfmehl wurde anlässlich der 1. Seisler Mäss 2015 kreiert. Es besteht aus erstklassigem IP-Suisse Weizen aus unserer Region. Dem Zopfmehl wird 4% Weizenschrot beigemischt. (Ausmahlungsgrad 70 – 75%)

Nährwert: 100 g enthalten, 420 kcal. (1758 kJ), 10g Eiweiss, 86 g Kohlenhydrate, 1 g Fett.

HALBWEISSMEHL IP-Suisse FR (Typ 720)



Das Halbweissmehl wird aus verschiedenen Weizensorten hergestellt und enthält nur wenig Schalentteile des Weizenkornes. Dank den vorhandenen Schalentteile wird das Halbweissmehl eine Spur dunkler als das Weissmehl. (Ausmahlungsgrad ca. 70 - 76 %)

Halbweissmehl wird vor allem zur Herstellung von Brot verwendet. Es eignet sich jedoch auch sehr gut für Torten, Pizzas und Saucen.

Nährwert: 100 g enthalten 368 kcal (1541 kJ), 11 g Eiweiss, 74 g Kohlenhydrate und 1 g Fett.

RUCHMEHL IP-Suisse FR (Typ 1050)



Das Ruchmehl besteht hauptsächlich aus Weizen und einem kleinen Anteil Roggen. Um ein gut verdauliches, ernährungsphysiologisch wertvolles Brot zu erhalten, wird hier ein grosser Anteil der äusseren Schalentteile des Kornes mitvermahlen. Das Ruchmehl eignet sich vor allem für Brot, es kann jedoch auch Pizza damit gebacken werden. (Ausmahlungsgrad 85 - 90 %)

Nährwert: 100 g enthalten 355 kcal (1486 kJ), 12 g Eiweiss, 73 g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

GRAHAMMEHL IP-Suisse FR (Typ 1700)



Der Name des Mehls kommt vom amerikanischen Arzt Graham, der damit ein salzloses Diätbrot zubereitete.

Grahammehl ist ein Vollkornmehl, welches aus Weizen gezogen wird. Durch die Mitvermahlung des Keimlings, welcher einen hohen Fettgehalt aufweist, und der Kleie, ist dieses Mehl ein wichtiger Träger von Faserstoffen, welche anregend auf die Verdauung wirken.

Das Grahammehl eignet sich besonders, auch dank den viele Vitaminen, für die gesunde Ernährung. (Ausmahlungsgrad 100%)

Nährwert: 100 g enthalten 331 kcal (1385 kJ), 13 g Eiweiss, 68 g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

ROGGENMEHL IP-Suisse FR



Roggenmehl besteht dem Namen entsprechend aus Roggen und einem bestimmten Anteil Weizen. Die Gebäcke werden sehr kompakt und in der Farbe eher dunkel. Es eignet sich auch zum Mischen mit anderen Mehlen. (Ausmahlungsgrad 80 - 86%)

Es kann für Wallisserbrot, Ringbrot und andere Spezialbrote verwendet werden, welche länger haltbar sind als z.B. Brote aus Halbweissmehl.

Nährwert: 100 g enthalten 390 kcal (1634 kJ), 12 g Eiweiss, 72 g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

7-KORNMEHL IP-Suisse



Das 7-Kornmehl ist eine Spezialität unseres Hauses, mit einem hohen Rohfaseranteil. Es besteht in absteigender Reihenfolge aus Weizen, Roggen, Haferflocken, Gerstenflocken, Hirseflocken, Sojagruetze und Maisgriess.

Unser 7-Kornmehl erfreut sich sehr grosser Beliebtheit bei Profi- wie bei Hobbybäckerinnen und -Bäckern. Dieses Mehl wird vor allem für Spezialbrote verwendet.

Nährwert: 100 g enthalten 410 kcal (1718 kJ), 14 g Eiweiss, 80 g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

BAUERNMEHL IP-Suisse FR



Hier handelt es sich um eine Mischung von verschiedenen Getreiden. Im Wesentlichen ist Weizen und Roggen vorhanden.

Mit diesem Vertreter von Mischmehl wird vor allem das bekannte, aromatische Bauernbrot gebacken. (Ausmahlungsgrad ca. 75%)

Nährwert: 100 g enthalten 362 kcal (1516 kJ), 12 g Eiweiss, 71 g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

DINKELMEHL IP-Suisse



Das Dinkelmehl wurde in den letzten Jahren wieder entdeckt und wird heute immer mehr verlangt. Unsere Mischung besteht vor allem aus der Getreideart Dinkel, jedoch werden auch kleinere Anteile Weizen und Roggen beigefügt, um ein optimales Backverhalten zu erreichen. (Ausmahlungsgrad 75%)

Nährwert: 100 g enthalten 370 kcal (1550 kJ), 11 g Eiweiss, 68 g Kohlenhydrate und 1 g Fett.

UrDINKELMEHL-Weissmehl IP-Suisse



Der Dinkel ist eine alte einheimische Getreideart aus der Bronzezeit. Er wurde schon im Mittelalter wegen seiner kulinarischen Eigenschaften geschätzt. Unter der Marke UrDinkel werden nur ursprüngliche, nicht mit Weizen gekreuzte Dinkelsorten angebaut. UrDinkel ist bekömmlich, leicht verdaulich, und führt zugleich zu einem nachhaltigem Sättigungsgefühl

Nährwert: 100 g enthalten 345 kcal (1450 kJ), 13 g Eiweiss, 68 g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

SENSLERMEHL IP-Suisse FR



Das Senslermehl ist eine Spezialmischung unserer Mühle und besteht aus verschiedenen Weizensorten. Das Mehl enthält einen Roggenanteil von rund 15%. Sämtliches Getreide wird in unserer Region angebaut. (Ausmahlungsgrad ca. 85 – 90 %) Das Senslermehl eignet sich sehr gut für Spezialbrote.

Nährwert: 100g enthalten 390 kcal (1634 kJ), 12g Eiweiss, 72g Kohlenhydrate und 2 g Fett.

HIRTENMEHL IP-Suisse FR



Das Hirtenmehl wird aus verschiedenen Weizensorten mit einem hohen Roggenanteil und einem kleineren Teil Weizenkleie hergestellt. Das Hirtenmehl dient vor allem für die Brotherstellung.

Nährwert: 100g enthalten 386 kcal (1617 kJ), 12g Eiweiss, 70g Kohlenhydrate und 2g Fett.

WEIZEN- / ROGGENSCHROT IP-Suisse FR



Weizen- und Roggenschrot eignen sich vor allem zum Beimischen in andere Mehlsorten. Sie erhöhen den Rohfaseranteil und den Vitamingehalt.

Nährwert: 100g enthalten 390 kcal (1634 kJ), 12g Eiweiss, 72g Kohlenhydrate und 2g Fett.

WICHTIG

Das ganze Sortiment unserer Backmehle besteht aus reinen Naturprodukten (natürliches Getreide), welche nach den IP-Suisse Richtlinien produziert wurden. In unserer Mühle wird kein Produkt homogenisiert oder durch Backhilfsmittel verändert. Es werden auch keine Zusätze wie Konservierungsmittel oder Stabilisatoren beigefügt.

Es kann daher vorkommen, dass auf Grund von qualitativen Unterschieden bei den Vermahlungsposten bzw. beim Rohprodukt, kleine Unterschiede beim Backverhalten auftreten können.

„Brot nährt und ist gesund!“



FARINE FLEUR IP-Suisse FR (Typ 400)

Cette farine est composée du cœur du grain de froment.

FARINE pour TRESSE IP-Suisse FR (Typ 550)

Farine spéciale de froment. (rendement de mouture : 70 – 75 %)

FARINE MI-BLANCHE IP-Suisse FR (Typ 720)

Elle est composée de différentes variétés de froment. (rendement de mouture : 70 – 76 %)

FARINE BISE IP-Suisse FR (Typ 1050)

Elle est composée de plusieurs variétés de froment et avec une petite part de seigle.
(rendement de mouture : 85 – 90 %)

FARINE DE SEIGLE IP-Suisse FR

Elle est composée de seigle avec une part de froment. Elle peut être mélangée avec d'autres variétés de farines. (rendement de mouture : 80 – 86 %)

FARINE PAYSANNE IP-Suisse FR

Elle est composée de différentes variétés de froment et de seigle (rendement de mouture : 75 %)

FARINE DE SINGINE IP-Suisse FR

Elle est composée de différentes variétés de froment et beaucoup de seigle. (rendement de mouture : 85 – 90%)

FARINE 7 CÉRÉALES IP-Suisse

Froment, seigle, flocons d'avoine, d'orge et de millet, soja concassé et semoule de maïs.

FARINE D'ÉPAUTRE IP-Suisse

Elle est composée essentiellement d'épautre, complétée avec une petite participation de froment et de seigle. (rendement de mouture : 75%)

FARINE POUREPAUTRE FLEUR



Elle est composée de pourepautre. (rendement de mouture : 75%)