



Harald Stengel  
Mühlstr. 48  
74391 Erligheim  
Tel: 07143/881515  
Fax 07143/881514  
[www.erligheimer-muehle.de](http://www.erligheimer-muehle.de)

18.12.16

## Produkte ohne Weizen

### Dinkel

Bevor Dinkel in die Mehlsilos und den Mischer reinkommt, reinigen wir diese gründlich, damit keine Weizenmehlreste ins Dinkelmehl geraten. Bei der Vermahlung von Dinkel lassen wir die ersten 20 Minuten alles in den Weizen laufen. Wir putzen die Mühle praktisch durch. In gleicher Weise verfahren wir auch bei jeder Bio-Vermahlung oder Emmervermahlung

Dinkelmehl 630/BioDinkelmehl 812  
Dinkelmehl 1050/BioDinkelmehl 1050  
Dinkelvollkornmehl/schrot  
Dinkelgrieß/BioDinkelgrieß  
Dinkelspätzlesmehl

Dinkel-Brot/BioDinkel-Brot  
Dinkel-Amarath-Brot  
Grünkern-Brot  
Dinkelvollkorn-Brot (mit Roggen)  
Dinkel-Saaten-Brot  
Dinkel-Pizza-Brot  
Dinkel-Kamut-Brot (mit Kamut)

Dinkelkorn/BioDinkelkorn  
BioDinkel-Flocken

### Müsli und Flocken

Bio-Nuß-Müsli  
Bio-Mühlen-Müsli  
Bio-Sultaninen-Müsli  
Bio-6-Korn-Müsli  
Glutenfreies Müsli  
Glutenfreies Müsli ohne Sultaninen

Bio-4-Korn-Flocken

### Roggen

Roggenmehl/BioRoggenmehl  
Roggenschrot  
Roggenkorn/BioRoggenkorn

### Hafer

Bio Haferkorn  
Bio Haferflocken  
Bio Haferkleie

### Gerste

Bio Gerstenkorn

alle Vollkornmehle/schote aus diesem Getreide

Und alle glutenfreie Produkte sind ohne Weizen. Sie finden diese auf einer Extraübersicht zum Download.