



Harald Stengel
Mühlstr. 48
74391 Erligheim
Tel: 07143/881515
Fax 07143/881514
www.erligheimer-muehle.de

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

Emmer

Emmermehl hell 550
Emmermehl dunkel 1200

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 Haferflocker
Bio Haferkleie

Gerste

Bio Gerstenkorn

alle Vollkornmehle/schrote aus diesem Getreide

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