

Spezialmehle der Profarin-Mühlengruppe

Bezeichnung	Zusammensetzung
Aehrimehl	Vollkornmehl (Typ 1900), Sesam, Milchpulver, Weizenkleber, Roggenhebel und Salz
Alpenbrotmehl	Weizen-, Roggen-, Dinkelmehl, Sauerteig (aus 100% Schweizergetreide), Wasser, Sonnenblumenkerne, Backhefe, Speisesalz
Bärenbrotmehl	Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1700), Roggenmehl (Typ 990), Weizenschrot (Typ 1700), Roggenschrot (Typ 1800), Weizenkeime und Maisdunst
Chüejermehl fix	Ruchmehl (Typ 1100), Kleie, Backhilfsmittel und Salz
Chüejermehl fix mit Folsäure	Ruchmehl (1100), Kleie, Backhilfsmittel, Salz und Folsäure
Edo Cake	
Edo Farin	
Edo Gipfelimehl	Weizenmehle (Typ 400 und 720), Stärke, Milchpulver, Butter, Zucker, Malzmehl, Lecithin und Teigführungsmittel
Edo Wegglimehl	Weizenmehl (Typ 550), Fett, Milchpulver, Zucker, Backhilfsmittel und Salz
Fitness-Schrot	Weizenschrot, Roggen gequetscht und Weizenkleie
Flockenmehl tell fix	Weizenmehl (Typ 900), Roggenmehl (Typ 720), Weizen-, Hafer- und Gerstenflocken, Pflanzenfett, Magermilchpulver, Backhilfsmittel und Salz
Flockenmehl tell normal	Weizenmehle (Typ 720 und 1100), Roggenmehl (Typ 720), Weizen-, Gersten- und Haferflocken
Golden Soja	Ruchmehl (Typ 1100 extenso), Roggenschrot fein (Typ 1700), Sojaschrot und Backhilfsmittel
Grahammehl fix tell	Weizenvollkornmehl (Typ 1900), Pflanzenfett, Backhilfsmittel und Salz
Haferkleiemehl fix	Semmelmehl (Typ 400), Ruchmehl (Typ 1100), Haferkleie, Weizenkleber, Magermilchpulver, Malz, Backhilfsmittel und Salz
Hefeteigmehl fino fini	Weizenmehl (Typ 400), Zucker, Fettpulver (Tierische Oele, Magermilch, Phosphat E450, Citronensäure E330), Kochsalz, Emulgatoren (Lecithine E322, Mono- und Dygliceride von Speisefettsäuren E471)
Herbamehl	Mahlweizen, Mahlroggen und Kräutermischung
Hüttenmehl	Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Roggenmehl (Typ 1100), Dinkelmehl (Typ 1500), Soja, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Buchweizen, Weizenschrot, Levit, und Salz
Jubi-fix-Mehl	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720) Roggenmehl hell (Typ 800), Sonnenblumenkernen, Sauerteig und Salz

Kartoffelmehl-fix	Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Roggenmehl (Typ 1100), Kartoffelflocken, Weizenmalzflocken, Levit und Salz
Kürbiskernenmehl	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl (Typ 1100), Kürbiskernen, Weizenmalzflocken, Haferflocken, Levit und Salz
La Festival	Weizenmehl, Pilzamyhasen, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbin)
Langenthaler fix	Ruchmehl (Typ 1100 extenso), Roggenmehl dunkel (Typ 12509), Backhilfsmittel und Salz
Melonenkernenmehl mit Folsäure	Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl (Typ 1250), Melonenkerne, Roggenflocken, Gerstenmalzmehl, Sesam, Salz, Folsäure, (Weizenkeime, Biogerm), Traubenzucker, Weizenkleber, Ascorbinsäure und Enzyme
Neunkornmehl	Weizen (Typ 720), Roggen (Typ 750), Kernen, Gerste, Hafer, Hirse, Reis, Mais, Leinsaat, Ascorbin und Fettstoff (vegetabil)
Riesal Fünfkornmehl	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1800), Roggenmehl hell (Typ 990), Weizenkeime, Hafer- und Gerstenflocken, Hirsemehl und Maisdunst
Riesal Klostermehl	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl hell (Typ 990), Roggen gequetscht und Maisdunst
Roggenmehl fix	Roggenmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Roggenschrot, Backhilfsmittel und Salz
Rustico-Schrot	Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl (Typ 720), Dinkelmehl (Typ 720), Speisekleie und Backhilfsmittel
Schlossmehl	Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl (Typ 720), Dinkelmehl (Typ 720), Speisekleie und Backhilfsmittel
Seeländermehl	Halbweissmehl (Typ 720), Haferflocken und Gerstenmehl
Tigerbrotmehl	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1700), Roggenschrot fein (Typ 1800), Sesam, Leinsamen, Haferkernen, Hafermehl
Triopan	Grahamschrot, Halbweissmehl, Roggenschrot, Dinkelschrot
Ur-Dinkel	Ur-Dinkelmehl (Typ 720) und Ur-Dinkelschrot (Typ 1900)
Wallisermehl fix	Roggenschrot, Roggenvollkornmehl (Typ 1100), Weizenvollkornmehl (Typ 1100), Backhilfsmittel und Salz
Wallisermehl tell	Roggenvollkornmehl (Typ 1900) und Weizenvollkornmehl (Typ 1900)
Zähringermehl	Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl hell (Typ 700), Speisegerstenmehl, Haferflocken und Hirseflocken