



DAS SAFTIGE DINKELBROT

aus Schwaben



Unser ganzer Stolz

Unser Mühlenstolz aus der Mönshheimer Mühle wird aus feinstem schwäbischem Dinkel-Ruchmehl gebacken. Aus Dinkel ein gesundes Ruchmehl für saftige Brote herzustellen, ist erst durch ein neues technisches Verfahren möglich geworden.



Voll im Aroma, gut für die Gesundheit

Gesunde Brote, Brötchen und Baguettes liegen bei den Verbrauchern voll im Trend. Der rauchig-deftige Geschmack des mit feinem Dinkel-Ruchmehl gebackenen Mühlenstolzes wird Ihre Kunden begeistern – genauso wie die hervorragende Frischhaltung durch den hohen Wasseranteil und die langen Teigführungszeiten. Ein ideales Alleinstellungsmerkmal für Handwerksbäcker!

Mühlenstolz wurde von Bäckern und unserem Mühlenteam gemeinsam entwickelt. Dinkel-Ruchmehl eignet sich besonders für langzeitgeführte Teige und bietet eine hohe Teigausbeute von 190. Plastische, gut formbare Teige sind auch über vollautomatische Anlagen aufzuarbeiten. Durch die Zugabe eines Dinkel-Ruchmehl-Brühstücks erhalten Sie unverwechselbares, gesundes Gebäck für die ganze Familie.

*Lecker, saftig
und gesund*



Aus 100 %
feinstem
**Dinkel-
Ruchmehl**



Grobporig

Rustikal, mit krosser Kruste und saftiger Krume sowie süßlichem, mild-aromatischem Geschmack

Saftig

Ausgezeichnete Frischhaltung

Nährstoffreich

Dinkel-Ruchmehl hat im Vergleich zu hellem Standard-Dinkelmehl 630 einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen, die Nährwerte sind vergleichbar mit einem Vollkornprodukt

Kennen Sie schon unsere anderen Marken?



Vorteile, ganz nach Ihrem Geschmack

- Langjährige Erfahrung eines Familienunternehmens mit Tradition
- Ein umfangreiches Sortiment an Mehlen und regionalen Produkten in bester Qualität
- Schonende Herstellungsverfahren und individueller Service
- Spezielle Mehlmischungen nach Ihren Wünschen
- Lizenzen für exklusive Brotmarken
- Liefer-Service mit entsprechenden Mehlmischungen direkt in Ihre Bäckerei
- Unterstützung auf Ihrem Weg zum Genussbäcker durch Schulungen und Werbematerialien
- Workshops und Schulungen in unserem historischen Backhaus



MÖNSHEIMER MÜHLE

Mönshheimer Mühle
Decker + Mönch GmbH & Co. KG
Pforzheimer Straße 8 · D-71297 Mönshheim
Telefon: +49 7044 91155-0
Telefax: +49 7044 91155-90
info@moensheimer-muehle.de
www.moensheimer-muehle.de