

36 



# 36 STUNDEN ZEIT FÜR GESCHMACK.

*BROT MIT NATÜRLICHER WILD HEFE*



# VON NATUR AUS GUT.

Wie heißt es immer so schön? Gut Ding braucht Weile! Deshalb nehmen wir uns für unsere neuesten Back-Kreationen besonders viel Zeit. Denn sie werden mit natürlicher „Wilder Hefe“ gebacken – direkt vom Korn abgenommene Hefekulturen, die durch einen speziellen Fermentationsprozess über mehrere Tage gären. Diese schonende Herstellungsweise und der lange Teigführungsprozess über 36 Stunden machen die Brot-Spezialitäten bekömmlicher und noch aromatischer als Brote mit konventioneller Backhefe.

NATÜRLICH

---

GESUND

---

AROMATISCH

---

BEKÖMMLICH

36 



# GESCHMACK HOCH 36.

Natürlichkeit liegt voll im Trend und wird von qualitätsbewussten Verbrauchern immer mehr nachgefragt. Die Wilde Hefe ist ein absolutes Naturprodukt. Begeistern Sie jetzt Ihre Kunden mit Brot-Spezialitäten aus Wilder Hefe.

Das Gebäck zeichnet sich durch ein intensives Aroma, eine weiche Krume mit sehr schöner Glanzbildung und eine rustikale Kruste aus. Und: Durch die lange Teigführung von 36 Stunden hat das Brot eine höhere Wasserbindung und bleibt mehrere Tage lang frisch! Eine echte Geschmacks-Explosion für Ihre Kunden – ein Alleinstellungsmerkmal für Sie. Sie werden sehen: Die Wilde Hefe ist die richtige Zutat für Ihren Erfolg!

**36** Stunden  
Teigführung

Für ein neues Geschmacks-  
erlebnis und lang  
anhaltende Frische.



## Weizen 36

Ob Brötchen, Baguette oder klassisches Brot – Weizen-Mehlmischungen mit Wilder Hefe machen Ihre Backwaren noch aromatischer und bekömmlicher. Setzen Sie auf unsere exklusiven Rezepturen!



## Dinkel 36

Premiümbrote aus hochwertigem Dinkelmehl sind der Renner an der Verkaufstheke. Gebacken aus Dinkel-Mehlmischungen mit Wilder Hefe wird der Geschmack noch ursprünglicher und intensiver.



# KENNEN SIE SCHON UNSERE ANDEREN MARKEN?



Weizen-Ruchmehl



## VORTEILE, GANZ NACH IHREM GESCHMACK

- Langjährige Erfahrung eines Familienunternehmens mit Tradition
- Ein umfangreiches Sortiment an Mehlen und regionalen Produkten in bester Qualität
- Exklusive Mehlmischungen, die Sie sonst nirgends erhalten
- Schonende Herstellungsverfahren und individueller Service
- Spezielle Mehlmischungen nach Ihren Wünschen
- Immer neue Innovationen, mit denen Sie sich von der Konkurrenz abheben
- 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**

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