



Weizen-Ruchmehl

Traditioneller Genuss

Weizen-Ruchmehl ist eine Mehlspezialität aus dem alemannisch-schweizerischen Kulturraum. Es ist die perfekte Basis für viele gesunde Brotspezialitäten und deshalb in der Schweiz schon lange Zeit ein Standardmehl.



Attraktiv für neue Brot- und Kleingebäck-Spezialitäten

Die Ruchmehle der Mönshheimer Mühle stehen dem Schweizer Original in nichts nach und ermöglichen eine Vielzahl neuer Brote und Gebäcke. Eine hohe Wasseraufnahmefähigkeit, eine sehr gute Stabilität der Teige sowie ein ansprechendes Volumen zeichnen die daraus

hergestellten Brote und Kleingebäcke aus. Dazu kommt der besondere, intensive Geschmack der Brotspezialitäten: gut abgerundete Brote, mit dunklerer Krume, die wegen der höheren Wasserbindung auch eine bessere Frischhaltung bieten.

Überzeugend lecker

Runder, intensiver Geschmack
mit dunklerer Krume, knackiger, knuspriger
Kruste und tollem, kräftigem Aroma.



Gesunder Brotgenuss
Weizen-Ruchmehl enthält mehr Eiweiß,
Mineralien und Vitamine aus der Randschicht
des Korns als herkömmliches Weizenmehl.

Hervorragende Frischhaltung
durch den hohen Wasseranteil, die langen
Teigführungszeiten sowie die anschließende
schonende Aufarbeitung.



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