



Engeli

www.agrardienstleistungen.ch



Warth 6 9504 Friltschen
071/ 655 18 70 079/752 99 13

Unser Mehlsortiment aus eigenem Weizen
nachhaltig angebaut und in der Region verarbeitet

Sorte	Zusammensetzung	2.5 kg	5 kg	10 kg
Halbweissmehl	Weizen	5.00	9.00	17.00
Ruchmehl	Weizen	5.00	9.00	17.00
Weissmehl	Weizen	6.00	10.00	18.00
Buremehl hell	Weizen, Roggen	6.00	11.00	20.00
Buremehl dunkel	Weizen, Roggen	6.00	11.00	20.00
Zopfmehl	Weizen, Dinkel	6.00	11.00	20.00
Herbstfestmehl	Weizen, Roggen, Dinkel+Graham	6.00	11.00	20.00
Huismischig	Weizen, Roggen, Dinkel+Schrot	6.00	11.00	20.00
Rustico	Weizen, Roggen	6.00	11.00	20.00
5- Korn-Mehl	Weizen Roggen, Dinkel, Mais, Hafer	6.00	11.00	20.00
Chnöpfelmehl	Weizengriess	7.00	12.00	24.00
Dinkelmehl hell	Dinkel	7.50	13.00	26.00
Dinkelmehl dunkel	Dinkel	7.50	13.00	26.00

Rezepte:

Berner Burebrot		Bernerzöpfe	
600 g	Ruch-/Halbweiss-/Buremehl	500 g	Zopfmehl
400 g	Herbstfestmehl	2TL	Salz
1EL.	Salz	60g	Butter, weich
6dl	Milchwasser	3dl	Milch
1W	Hefe aus Stettfurt	1/2 W.	Hefe aus Stettfurt
2 EL.	Rapsöl kaltgepresst vo Engelis	1 kl.Glas	Weisswein vom Thurgau