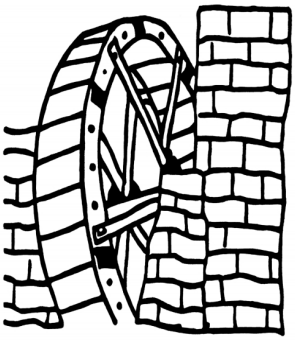

Mahlstube Maisprach

Graf Mühle
Mühle
4464 Maisprach
Tel.: 061 841 26 22
Fax: 061 843 02 28
www.graf-muehle.ch
info@graf-muehle.ch

Freude am Backen?

Gültig ab 01.01.2022

Wir sind bestrebt, Ihnen das gewünschte frische Mehl aus unserem Sortiment der kleinen Kundenmühlen anzubieten oder dieses aus Ihren Körnern zu mahlen. Unsere Mehle sind auf möglichst schonende Art gemahlen. Das Mehl ist garantiert ohne jegliche Konservierungs- und Aromastoffe, sowie Emulgatoren.

Unsere Mehlsorten: (einheimisches IP Suisse und BIO Suisse Getreide **inkl. MwSt. 2.5%)**

Weissmehl		Fr. **2.00**
Zopfmehl		Fr. **2.30**
Pizzamehl		Fr. **2.00**
Halbweissmehl		Fr. **2.00**
Moitiémehl		Fr. **2.00**
Ruchmehl		Fr. **1.80**
Spez. Ruchmehl		Fr. **1.80**
Rusticamehl		Fr. **2.00**
3-Kornmehl		Fr. **2.00**
5-Kornmehl		Fr. **2.20**
Fit-Mehl		Fr. **2.90**
Halloweenmehl		Fr. **2.90**
Bähnlimehl		Fr. **2.60**
Grahammehl		Fr. **2.10**
„Pain Noir“ Mehl		Fr**. 3.40**
fertigs`Burebrotmehl		Fr. **2.70**
fertig`s Mühlimehl		Fr. **2.70**
Griess: ***UrDinkel***	450g	Fr. **1.80**
Weizen	450g	Fr. **1.50**

Bio Kamutmehl		Fr. **5.00**
UrDinkelmehl	hell	Fr. **3.40**
„	dunkel	Fr. **3.20**
„	Vollkorn	Fr. **3.20**
UrDinkelmehl		Fr. **3.20**
Roggenmehl	hell / dkl	Fr. **2.00**
Emmermehl	hell	Fr**. 5.00**
	dunkel	Fr. **5.00**
Buuremehl	hell	Fr. **2.00**
„	dunkel	Fr. **2.00**
Vollkormehl		Fr. **2.00**
Knöpflimehl		Fr. **2.20**
Jodlermehl		Fr**. 2.70**
Schrot: Weizen,Roggen, Dinkel	750g	**Fr. 2.00**
UrDinkelkerne		**Fr. 2.50**
Roggen-, Weizenkerne		**Fr. 1.50**
Haferkerne		**Fr. 2.50**

Rabatte auf Mehl ab

5kg Sack **5% Allgemein,** ***ausgeschlossen Dinkelmehl, und BIO***
25kg Sack **10%** **(excl. I kg + 2.5kg Sack)**
50kg Sack **15%** **(excl. I kg + 2.5kg Sack)**
100kg Sack **20%** **(exkl. 1kg/2.5kg/5kg Sack)**
über 100kg Sack **20%**

UNSERE GARANTIE: IHR GETREIDE IHR MEHL

Wir lagern, verarbeiten oder verkaufen auch alle Arten Getreidekörner.
Dinkel (Korn) zu entspelzen ist eine besondere Leistung, die wir unseren Kunden anbieten können.

Getreideverarbeitung: **Keine Annahmekosten für Selbstversorger**

(inkl. MwSt. 2.5%)

Putzen	**Fr. 4.-**	pro 100kg
Mahlen	**Fr. 35.-**	pro 100kg
Dinkel entspelzen	**Fr. 18.-**	pro 100kg

Wie Weissmehl	**Weizen**	Weissmehl- die Spezialität für Feingebäck
Zopfmehl	**Weizen / UrDinkel**	Zopf, Kuchen, Kleingebäck und Weissbrot
Pizzamehl	**Weizen**	Das spezialfeine Mehl für Pizza und Feingebäcke
Halbeissmehl	**Weizen**	Halbweissmehl Brotmehl – div. Backwaren
fertig`s Mühlimehl	**Weizen, Roggen, Kartoffel,Hefe, Salz**	für Brot und Brötli.
Moitiémehl	**Weizen**	Der feine Typ unter den Ruchmehlen Sehr locker und leicht melliertes Mehl,
Ruchmehl (reich an Folsäure)	**Weizen**	Dunkles Mehl – geeignet für ein sehr krustiges Brot, Brötli oder Backwaren
Buuremehl hell	**Weizen / Roggen**	Ein Halbweiss Brotmehl aus Weizen und wenig Roggen
Buuremehl dlk	**Weizen / Roggen**	Gleiche Mischung wie Buuremehl hell, jedoch höheren Ausmahlungsgrad = Ruch
5-Kornmehl	**Weizen,Roggen, Hafer, Gerste,Dinkel Bollmehl**	Ist eine Mischung mit 5 verschiedenen Sorten, sehr feines Mehl. Für Brot und Brötli.
3-Kornmehl	**Weizen, Roggen, UrDinkel, wenig**	Halbruchmehl mit wenig Flöckli, für Brot und Brötli
Rusticamehl (sehr reich an	**Weizen**	Ein dunkles eher griffiges Mehl für Brot u. Brötli
Spez. Ruchmehl	**Weizen**	Ein dunkles und schmackhaftes Mehl für Brot u. Brötli
Vollkornmehl	**Weizen**	Das Mehl wird fein vermahlen und wieder aufgemischt, somit kann es ohne Beimischung anderer Mehle gut verbacken werden. Es ist aus dem ganzen Weizenkorn gewonnen.
Knöpflimehl	**Weizen**	Gut geeignet für Knöpfli
UrDinkelmehl hell, dunkel, Vollkorn UrDinkelmehl	**UrDinkel**	Dinkel das säureneutrale Mehl, besonders gut geeignet für Magen + Darm . Sehr gut für empfindliche
Roggenmehl hell ° dunkel	**Roggen**	Für Roggenbrot oder Beimischung zu anderen Mehlen

Jodlermehl	**Weizen, Sonnenbk., Haferflocken**	Für Brot, Brötli
Bähnlimehl	**Weizen-, Roggenmehl, Weizen-, Roggen-, UrDinkelschrot, Amarant,**	Ist eine Mischung Mehl und Körner, kann für Brot und Brötchen verwendet werden.
„Pain Noir „ Mehl	**Weizen, Roggen, UrDinkel, Hafergrüze, Leinsamen, Soja, Gerstenmalz, Sesam**	Mehlmischung für Brot oder Brötchen. Wird richtig „schwarz“, zum Vergleich mit einem ParaPan Brot
Halloweenmehl	**Weizen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Maismehl, Bollmehl, Grahammehl, Amaranth**	Ist eine Mischung Mehl und Körner, kann für Brot und Brötchen verwendet werden.
Jodlermehl		
Fit-Mehl	**Weizen, UrDinkelbollmehl, Roggen, Hafer, Gerste, Leinsamen, Soja, Hirse Buchweizen, Amarant,**	Ist eine Mischung Mehl und Körner, kann für Brot und Brötchen verwendet werden.
Bio Kamutmehl	**Bio Kamut**	Helles Bio Kamutbrot und Zopf
Griess	**Weizen oder UrDinkel**	Griessbrei, Griessschnitte, Griesschöpfli, ect.
Schrot	**Weizen, Roggen, UrDinkel**	zum beimischen oder bestreuen vom Brotteig

Ladensortiment

Mehl:	**Kernen:**	**Teigwaren:**	**Suppen:**
Weissmehl	Haferkernen	Steinpilz Nudeln	Suppengemüse
Knöpflimehl	UrDinkelkernen	Bärlauch Nudeln	Gemüsebrühe
Zopfmehl	Roggenkernen	Safran Nudeln mit Ei	Baselbietersuppen Stäbli
Pizzamehl	Weizenkernen	Mir-isch-glich Nudeln	Baslersuppen Stäbli
Halbweissmehl	Linsen	Dinkel mit Ei Nudeln	
Moitiémehl	Sonnenblumenkernen	Campanellen	**Sirup:**
Ruchmehl	Kürbiskernen	Dinkel Vollkorn Nudeln	verschiedene Sorten
Spez. Ruchmehl	Goldhirsen	Maccharoni	
Rusticamehl	Vollgeste	Drachenhörndli	**Wein:**
Vollkornmehl	Sesam	Maccharoni	Maispracher weiss
Grahammehl	Mohn		Maispracher rot
Buuremehl hell / dunkel	Hafergrütze	**Kastanien Produkte:**	Blanc de noir
3-Kornmehl	Leinsamen	Kastanienmehl	u.s.w.
5-Kornmehl	Körnermix	Kastanienflocken	
Emmer hell/dunkel	Amaranth		**Bier**:
Fit- Mehl		**Dinkelknusperwaffeln:**	Dinkelbier
Bähnlimehl	**Flocken:**	verschiedene Sorten	

Halloweenmehl
Jodlermehl
fertig`s Mühlimehl
„Pain Noir“ Mehl
UrDinkelmehl hell /dunkel
UrDinkelmehl Vollkorn
UrDinkelmehl
Roggenmehl hell / dkl/Vollk
Buchweizenmehl
Maismehl
Sojamehl
Reismehl
Hafermehl
Speisgerstenmehl

BIO Mehle:
Weissmehl
Zopfmehl
Halbweissmehl
Vollkornmehl
Buuremehl hell
UrDinkelmehl hell / dunkel
UrDinkelmehl Vollkorn
UrDinkelmehl
Roggenmehl dunkel
Kamutmehl

Glutenfreie Produkte:

Brotbackmischung

Roggenflocken
Weizenflocken
UrDinkelflocken
Amaranth Poppkorn
Weizenkleie
Haferflocken fein
Weizenkeim
Hirsenflocken

Griess:
UrDinkelgriess
Weizengriess
Maisgriess 2.min
Maisgriess mittel
Maisgriess grob

Schrot:
Roggenschrot
Weizenschrot
Dinkelschrot

Müesli:
Dinkelknuspermüesli
Mühlimüsli
UrDinkel Pops
Dinkelflakes
Fitnesmüesli

Dinkeltaler
Dinkeltaler Schoggi
Vollkornknacker

Tee verschiedene

Hilfsmittel:
Hefe
Malzmehl
Vollkornsauerteig: Pulver

Gutzi:
Änis, Zimtstengel
Gemischte
Dinkel Änis
Dinkel-Sablé
Dinkel-Läckerli

Reis:
Tomaten Risotto
Zitronen Risotto
Steinpiltz Risotto

UrDinkelkernotto

Verschiedne Gebrannte:
Zwetschgen
Quitten
Kirsch
Trauben
Apfel

verschiedene Liköre

Säfte:
Süssmost 5l

Käse (Ramiswil)

Fleisch:
Moschtbrökli
Rauchsalami
Rauchwürste

Konfitüren:
verschiedene Sorten

Honig

Öffnungszeiten Mühleladen

Montagmorgen geschlossen 13.30 – 18.00 Uhr
Dienstag – Donnerstag 09.00 – 11.00 Uhr und 13.30 – 18.00 Uhr
Freitag 08.00 – 18.00 Uhr (Brot und Zopf
Samstag 08.00 – 16.00 Uhr (Brot und Zopf)

Info: 061 841 26 22

Mühle Führungen mit oder ohne Apéro nach Vereinbarung!

Jeden Freitag und Samstag:

Brot:

Bauernbrot hell/ dunkel

Dinkelbrot

Weizenzopf

Dinkelzopf

Speckbrötli

Partybrote auf **Bestellung!**

Äpfel

Eier

Kartoffeln

Saisonfrüchte (Kirschen/Zwetschgen)

Geschenk Idee:

Geschenkkorb auf Bestellung

Gutscheine

1 Meter Mehl

½ Meter Mehl

Kissen:

Dinkelspreukissen

Dinkelnackenkissen

Offen Dinkelspreu

Offen Hirsenspreu