



DRAX·MÜHLE

MEHL UND NATURKOST



Herzlich willkommen in unserem Mühlenladen

Hier finden Sie gesunde und hochwertige Lebensmittel und eine Menge Anregungen für die abwechslungsreiche Ernährung ...

- ▶ Über 30 verschiedene Sorten an selbst hergestellten Weizen-, Roggen-, und Dinkelmehlen
- ▶ Bio-Getreide: Dinkel, Weizen, Roggen, Einkorn, Emmer, Braunhirse, Kamut, Hafer, Gerste, Buchweizen, Grünkern, Amaranth ...
- ▶ Müsli und Flocken
- ▶ Brotbackmischungen
- ▶ Backzutaten
- ▶ Trockenfrüchte und Nüsse
- ▶ Feine Suppen, Soßen und Pasta
- ▶ Tee, Kräuter und Gewürze
- ▶ Edle Bio Weine
- ▶ Schokolade und Gebäck

... eine weitere Auswahl aus unserem Mühlenladen ...

- ▶ Hildegard von Bingen Produkte
- ▶ Spezialitäten aus Urinkel
- ▶ Glutenfreie und Allergiker Produkte
- ▶ Getreidemühlen und Flockenquetschen
- ▶ Brotbackkörbe und Backzubehör
- ▶ Nahrungsergänzungen und Pflanzenpress-Säfte
- ▶ Naturkosmetik
- ▶ Babynahrung und -pflege
- ▶ Dinkel- und Hirsespelzkissen und Füllmaterial
- ▶ FengShui-Kristalle, Edelsteine
- ▶ Räucherwerk
- ▶ Bücher, Geschenke, „Mitbringsel“
- ▶ Geschenkgutscheine
- ▶ Tiernahrung für Hunde, Katzen, Geflügel und Fische



DRAX·MÜHLE

MEHL UND NATURKOST

Drax-Mühle GmbH

Hochhaus 5
83562 Rechtmehring
Telefon 0 80 72 - 82 76
Telefax 0 80 72 - 82 71
info@drax-muehle.de
www.drax-muehle.de

Mühlenladen

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag
8 Uhr – 18 Uhr
Samstag
8 Uhr – 13 Uhr

Und so finden Sie uns ...



Layout: grafikwerk.de | Foto: Daniel Schwarzc

**Wir freuen uns über
Ihren Besuch!
Unser fachkompetentes
Team berät Sie gerne!**



Gesund und bewusst leben
mit Naturprodukten
aus Ihrer Mühle

www.drax-muehle.de



DRAX·MÜHLE

MEHL UND NATURKOST



Unsere Mühle steckt voller Überraschungen

Hier werden Märchen und Geschichten zum Leben erweckt! Seit Jahrhunderten hat bei uns das Müllerhandwerk Tradition. Erleben Sie bei uns den Weg vom Korn zum Mehl. In unserer Mühle legen wir bewusst Wert auf eine mehrstufige und schonende Vermahlung des wertvollen Getreides.



Mit Sorgfalt ausgewählt!

Ganzheitliches ökologisches Denken und Naturverbundenheit sind für uns selbstverständlich. Das beginnt schon beim Einkauf des Getreides und setzt sich fort über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung. Eine regional durchschaubare Produktion – ganz in Ihrer Nähe. Ein Versprechen, das Sie überzeugt! Mehle und Getreideprodukte von höchster Qualität. Das schmeckt man!



Unsere kleine Mehlfibel

- ▶ **Die Mehltyp** (z. B. Dinkelmehl Type 630) beschreibt den Mineralstoffgehalt des Mehles in Promill. Je höher die Type, desto mineralstoffreicher und dunkler ist das Mehl, dementsprechend höher ist der Gehalt an Ballaststoffen und Vitaminen. Vollkornmehl enthält den ernährungsphysiologisch hochwertigen Keim.
- ▶ **Weizenmehl:** Ob für Kuchen oder Gebäck, Hausfrauen und Bäckereien sind seit Generationen davon begeistert. Durch die sorgfältige Auswahl der Weizensorten und die spezielle Verarbeitung eignet sich unser Weizenmehl für jede Art des Backens.
- ▶ **Roggenmehl:** Das rundum gesunde Korn mit herzhaftem Geschmack. Die beste Wahl für kräftige Roggenbrote und bayerisches Schmalzgebäck.
- ▶ **Dinkelmehl:** Ein Urkorn bei uns ganz neu entdeckt. Dinkel zeichnet sich durch seinen einzigartigen, nussigen Geschmack aus. Das Korn reift im Spelz heran, eingepackt in einer natürlichen Schutzhülle. Große Beliebtheit genießt Dinkel in der gesundheitsbewußten Ernährung aufgrund der guten Verträglichkeit seiner Inhaltsstoffe. 100 Prozent reiner Dinkelgenuss aus der Urdinkelsorte Oberkulmer Rotkorn.

Starke „Typen“...

Mehlviefalt • Mehltypen • Verwendung

- ▶ **Weizenmehl**
 - 405** helles Haushaltsmehl für Kuchen, Torten, Feingebäck und Weißbrot
 - 405 Dunst**, Wiener Grießler „griffiges Mehl“ für Biskuit, Spätzle, Strudel, Fein- und Mürbgebäck
 - 550*** für Brötchen, Hefengebäck, Pizza, Weißbrot
 - 812*** für Kuchen, Brot, Hefengebäck und herzhaftes Gebäck
 - 1050** für herzhaftes, pikantes Kuchen, Mischbrote, gute Alternative zwischen hellem und Vollkornmehl
- Vollkorn** zum Brotbacken, Kleingebäck
- Weizenschrot** zum Brotbacken
- ▶ **Dinkelmehl**
 - 630*** helles Mehl für Kuchen, Torten, Weißbrot und Feingebäck
 - 630 Dunst**, Wiener Grießler „griffiges Mehl“ für Biskuit, Spätzle, Strudel, Fein- und Mürbgebäck
 - 1050*** für herzhaftes Kuchen, Mischbrote, gute Alternative zwischen hellem und Vollkornmehl
- Vollkorn** zum Brotbacken und Kleingebäck
- Dinkelgrieß** gibt es bei uns in fein oder grob, für Grießnockerl, Brei, Aufläufe und Suppeneinlagen
- Dinkelschrot** zum Brotbacken, für Brei und Müslibereitung
- ▶ **Roggenmehl**
 - 610** für Schmalzgebäck (Schuxen), helles Roggengebäck
 - 997** klassisches Brotmehl, für Roggen- und Mischbrote
 - 1370*** dunkles Brotmehl, für herzhaftes, würziges Roggen- und Mischbrote
- Vollkorn** für Vollkornbrote, dunkle Mischbrote
- Roggenschrot** zum Brotbacken
- ▶ **Mischmehl** bestehend aus halb Weizen- und halb Roggenmehl, zum Brotbacken für Mischbrot und Maurerlaiberl

Mit * markierte Mehle erhalten Sie bei uns auch in Bio-Qualität!

Kennen Sie bereits unsere leckeren Brotbackmischungen und hausgemachten Dinkelnudeln?

