

Mehlzusammensetzungen:

Weissmehl

Weizen IP-Suisse
Type 400, Ausmahlgrad 40-50%

Ruchmehl

Weizen IP-Suisse
Type 1050, Ausmahlgrad ca. 85%

Buremehl

Hausmischung aus 70% Weizen
IP-Suisse & 30% Roggen IP-Suisse

Seeländermehl

Hausmischung aus Weizen-, Dinkel- und
Roggenmehl (alle IP-Suisse), Haferflocken
und Sonnenblumenkernen

Roggenmehl

Roggen IP-Suisse
Type 1100/1150, Ausmahlgrad 85-90%

Maismehl

Mais aus BIO- oder
IP-Suisse-Produktion

Urdinkel Weissmehl

Urdinkel IP-Suisse
Type 550, Ausmahlgrad ca. 50%

Urdinkel Ruchmehl

Urdinkel IP-Suisse
Type 1100, Ausmahlgrad ca. 85%

Urdinkel Vollkornmehl

Urdinkel IP-Suisse
Type 1900, Ausmahlgrad 95-100%

Urdinkelschrot

Urdinkel IP-Suisse
Ausmahlgrad 100%

Mehrkornmehle

Werden individuell mit den oben genannten Mehlen
gemischt und mit weiteren Zutaten ergänzt,
z.B. mit Haferflocken, Buchweizen, Hirse,
Sonnenblumenkernen, Sesam,
Mohn, Leinsamen, usw.

Hinweise für Allergiker: mit Ausnahme des Maismehls enthalten alle aufgeführten Mehle Gluten.



IP-SUISSE setzt sich für eine ökologisch und ökonomisch ausgewogene Schweizer Landwirtschaft ein. Oberstes Ziel ist die Produktion von gesunden und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die zu fairen Preisen in den Handel gelangen. IP-SUISSE-Bauernbetriebe sollen von ihrer Arbeit leben können und für ihre Anstrengungen zum Schutz der Umwelt und zur Förderung der Biodiversität belohnt werden.

Der **Type** definiert der Anteil Mineralstoffe im Mehl, z.B. d.h. ein Weizenmehl Type 400 enthält 400mg Mineralstoffe in 100g Mehl. Je höher die Type, desto höher ist der Anteil der Schalenbestandteile aus den Randschichten und damit dunkler in der Farbe ist das Mehl. Entsprechend höher ist auch der Gehalt an Mineral-, Ballaststoffen und Vitaminen.



UrDinkel ist eine in der Schweiz gebräuchliche Marke für Dinkel aus vorgegebenem Anbau. Sie garantiert die ausschliessliche Verwendung von alten Schweizer Dinkelsorten, die nicht mit modernem Weizen gekreuzt wurden. UrDinkel wird ausschliesslich nach den Richtlinien IP-Suisse oder Bio Suisse angebaut.