

Garantiert gentechnikfreie Produkte - aus dem Hause

Josef Leimüller^{GmbH}
Naturrein mit Verantwortung seit 1609

Weizenmehl konventionell			Leimüller	
L1-1	Weizenmehl T480 griffig	1kg	€	1,50
L2-5	Weizenmehl T480 griffig	5kg	€	5,50
L5 -1	Weizenmehl T700	1kg	€	1,50
L6-5	Weizenmehl T700	5kg	€	5,50
L14-1	Weizenbrotmehl T1600	1kg	€	1,50
L1567-5	Weizenbrotmehl T1600	5kg	€	5,00
L16-1	Weizenvollmehl	1kg	€	1,50
L16-5	Weizenvollmehl	5kg	€	5,90

Roggenmehl konventionell			Leimüller	
L10-1	Roggenmehl T960	1kg	€	1,60
L9-5	Roggenmehl T960	5kg	€	5,90
L11-25	Roggenmehl T960	25kg	€	22,50
L351-1	Weißroggenmehl T500	1kg	€	1,50
L351-5	Weißroggenmehl T500	5kg	€	5,70
<i>Weißroggenmehl kann für helle Brote und Gebäcke verwendet werden</i>				
L12-1	Schwarzroggenmehl T2500	1kg	€	1,70
L12-5	Schwarzroggenmehl T2500	5kg	€	5,90
<i>Schwarzroggenmehl ist eine ideale Ergänzung zum Backen mit Roggenmehl. Durch die Zugabe von ca. 10 % auf die Roggenmehlmenge bekommt das Brot eine dunklere Farbe und mehr Geschmack.</i>				
L2445-1	Roggenschrot mittel	1kg	€	1,70
L18-1	Roggenschrot grob	1kg	€	1,70
<i>Roggenschrot kann beim Backen von Brot oder Gebäck verwendet werden. Aber auch als Beigabe zum Müsli schmeckt Roggenschrot.</i>				

Die Mehlprodukte von Leimüller sind frei von jeglichen Zusatzstoffen. Es wird nur hochwertiges österreichisches Getreide verwendet. Somit steht die Marke für hohe Qualität.



Weizenmehl Bio			Nestelberger	
N10101-1	BIO Weizenmehl T480 griffig AT	1kg	€	1,70
N10102-5	BIO Weizenmehl T480 griffig AT	5kg	€	8,20
N10103-1	BIO Weizenmehl T480 glatt AT	1kg	€	1,70
N10104-5	BIO Weizenmehl T480 glatt AT	5kg	€	8,20
N10105-1	BIO Weizenmehl T700 AT	1kg	€	1,60
N10106-5	BIO Weizenmehl T700 AT	5kg	€	7,40
N10107-1	BIO Weizenmehl T1600 (Brotmehl) AT	1kg	€	1,50
N10108-5	BIO Weizenmehl T1600 (Brotmehl) AT	5kg	€	7,00
N10109-1	BIO Weizenvollmehl AT	1kg	€	1,40
N10110-5	BIO Weizenvollmehl AT	5kg	€	6,60

Roggenmehl Bio			Nestelberger	
N10111-1	BIO Roggenmehl T960 AT	1kg	€	1,40
N10112-5	BIO Roggenmehl T960 AT	5kg	€	6,80
N10113-5	BIO Weißroggenmehl T500 AT	5kg	€	7,30
<i>Weißroggenmehl kann für helle Brote und Gebäcke verwendet werden</i>				
N10114-1	BIO Schwarzroggenmehl T2500 AT	1kg	€	1,50
N10115-5	BIO Schwarzroggenmehl T2500 AT	5kg	€	6,70
<i>Schwarzroggenmehl ist eine ideale Ergänzung zum Backen mit Roggenmehl. Durch die Zugabe von ca. 10 % auf die Roggenmehlmenge bekommt das Brot eine dunklere Farbe und mehr Geschmack.</i>				
N10116-1	BIO Roggenvollmehl AT	1kg	€	1,40
N10117-5	BIO Roggenvollmehl AT	5kg	€	6,40

Dinkelmehl Bio			Nestelberger	
N10118-1	BIO Dinkelweißmehl T1000 AT	1kg	€	3,20
N10119-5	BIO Dinkelweißmehl T1000 AT	5kg	€	15,20
N10120-1	BIO Dinkelmehl T700 AT	1kg	€	3,40
N10121-5	BIO Dinkelmehl T700 AT	5kg	€	15,30
N10122-1	BIO Dinkelmehl griffig AT	1kg	€	3,40
N10123-5	BIO Dinkelmehl griffig AT	5kg	€	15,30
N10124-1	BIO Dinkelvollmehl AT	1kg	€	2,90
N10125-5	BIO Dinkelvollmehl AT	5kg	€	13,40

BIO-Produkte aus dem Hause



Nestelberger
SCHÄLMÜHLE NATURPRODUKTE GMBH
1020 Ping. - Raumandrade 9 - I - 07262-52694 - F - 07262-51218
nestelberger@schalmuehle-produkte.at - www.kinast.co.at

Sonstige Mehlsorten Bio			Nestelberger	
N10126-1	BIO Buchweizenmehl	1kg	€	4,70
N10127-05	BIO Buchweizenmehl	500 g	€	2,60
N10128-1	BIO Reismehl	1kg	€	4,00
N10129-1	BIO Gerstenmehl	1kg	€	2,00
N10130-05	BIO Kichererbsenmehl	500 g	€	2,80
N10131-1	BIO Maismehl	1kg	€	2,20
N10132-05	BIO Maismehl	500g	€	1,30
N10133-1	BIO Hirsemehl	1kg	€	3,00
N10134-1	BIO Braunhirsemehl AT	1kg	€	4,40
N10135-05	BIO Braunhirsemehl AT	500 g	€	2,60
N10136-1	BIO Kamutmehl T700	1kg	€	6,50
N10137-1	BIO Kamutvollmehl	1kg	€	5,90
N10138-1	BIO Quinoavollmehl	1kg	€	7,20
N10139-1	BIO Einkornvollmehl AT	1kg	€	3,70
N10140-1	BIO Emmervollmehl AT	1kg	€	3,10
N10141-05	BIO Amaranthvollmehl	500 g	€	3,20
N10142-1	BIO Grünkernschrot AT	1kg	€	5,10
N10143-05	BIO Grünkernschrot AT	500 g	€	3,10

AT - Diese Mehlsorten werden ausschließlich aus österreichischem Getreide hergestellt.

Brigitte Kinast
Forststraße 4
4845 Rutzenmoos
0680 2068503

office@kinast.co.at

www.kinast.co.at

Preise freibleibend
inkl. 10% MwSt.
ab Lager Rutzenmoos
Stand 30.01.2022 / S3