

## Mehlzusammensetzungen:

### Weissmehl

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

### Maismehl

Mais aus BIO- oder  
IP-Suisse\*-Produktion

### Roggenmehl

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

### Ruchmehl

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

### 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%

### Buremehl

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

### Kloster 6-Kornmehl

Mischung aus Weizen, Hafer, Roggen,  
Gerste, Hirse, Mais

### Seelandmehl

Mischung aus Weizenmehl, Haferflocken, Dinkel-  
mehl, Roggenmehl dunkel, Weizenkleber

### Zehnkornmehl

Mischung aus Weizenmehl, Haferflocken, Rog-  
genmehl, Buchweizen, Dinkel, Sonnenblumenker-  
nen, Hirse, Soja, Leinsamen, Weizengluten

**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.