

## 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), Haferflo-  
cken 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.