



SCHWEIZER URDINKEL BROTE



Inhalt



UrDinkel Pane Maggiore

SEITE 4



UrDinkel Baguette

SEITE 6



UrDinkel Wurzelbrot

SEITE 8



UrDinkel Ruchbrot

SEITE 10



UrDinkel Halbweissbrot

SEITE 12



UrDinkel Butterzopf

SEITE 14



UrDinkelbrot mit Schrot

SEITE 16



UrDinkel Vollkornbrot

SEITE 18

Kontakt & Familie

SEITE 20

UrDinkel Pane Maggiore



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 630
- Teigausbeute bis TA 178
- Vorteigführung mit flüssigem Poolish
- Rustikale, grosse Brotlaibe mit grober Porung und splittriger Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Wolliger Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



UrDinkel Baguette



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 630
- Teigausbeute bis TA 175
- Vorteigführung mit flüssigem Poolish
- Rustikale, aufgerissenen oder geschnittene Baguettes mit grober, glasiger Porung und splitteriger Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Wolliger Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



UrDinkel Wurzelbrot



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 630
- Teigausbeute bis TA 175
- Vorteigführung mit flüssigem Polish
- Rustikale, gedrehte Brote mit grober Porung und splittriger Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Wolliger Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



UrDinkel Ruchbrot



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 1200
- Teigausbeute bis TA 175
- Vorteigführung mit flüssigem Poolish
- Rustikale Brote mit schönem Ausbund, grober Porung und splittriger Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Wolliger Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



UrDinkel Halbweissbrot



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 630
- Teigausbeute bis TA 175
- Vorteigführung mit flüssigem Poolish
- Rustikales, geschnittenes Doppel-Brot
- Schöner Ausbund, grobe Porung und splittrige Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Wolliger Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



UrDinkel Butter Zopf



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 630
- Gesalzener Zopf mit 10 % Butteranteil
- Saftige Krume, lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Elastischer Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand

UrDinkelbrot mit Schrot



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 630 mit Dinkelschrot
- Teigausbeute bis TA 175
- Vorteigführung mit flüssigem Poolish
- Rustikales, geschnittenes Brot mit schönem Ausbund
- grobe Porung und splittrige Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Wolliger Teig mit gutem Stand
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



UrDinkel Vollkornbrot



EIGENSCHAFTEN

- Aus UrDinkel – eine der ältesten und wertvollsten Schweizer Getreidesorte
- Mehltyp 1800
- Teigausbeute bis TA 180
- Teigführung mit Kochstück
- Rustikales, vollwertiges Brot
- satte Porung und kräftige Kruste
- Lange Frischhaltung und kräftiger Geschmack
- Kreative Verarbeitung von Hand oder mit der Maschine



Schweizer Mehl aus Flums

Der Familienbetrieb in dritter Generation steht mitten in der idyllischen Berglandschaft im Südosten der Schweiz, in Flums (Kanton St. Gallen). Auch die vierte Generation ist bereits operativ im Geschäft tätig.

Gab es im Gründungsjahr 1936 in der Schweiz noch gut 300 Mühlen, so hat sich die Anzahl bis heute auf ca. 30 Betriebe reduziert. Die Grüninger Mühlen sind kontinuierlich gewachsen, beschäftigen über 70 Angestellte und verarbeiten ca. 45'000 Tonnen Getreide pro Jahr. Die Kapazität der 2010 neu gebauten Weizenmühle beträgt 120 t/24 Std.

Nebst Standartmehlen werden auch viele Fertig- und Spezialmehle produziert, die vorwiegend aus Schweizer Getreide stammen.

Kontakt Schweiz

Willi Grüninger AG
Büntenrietstrasse, Postfach 43
8890 Flums
+41 81 720 19 19
info@grueningermuehlen.ch



Kontakt Deutschland

Grüniger Backmehle GmbH
Gartenstrasse 20
73265 Dettingen/Teck
+49 176 64 22 16 51
daniel.bucher@grueningermuehlen.ch