

Krammel Andreas
Mehl für Lebensmittelherstellung Mönchmühle
Preisliste 2014

Type	1kg	2,5kg	5kg	10kg	25kg
Dunst	1,25				
WZM 405	1,14	2,60	4,86	9,50	20,82
WZM 550	1,14	2,60	4,86	9,50	20,82
WZM 812	1,06	2,48	4,67	9,12	20,82
WZM 1050	1,06	2,48	4,67	9,12	20,82
Brotmehl	1,06	2,48	4,67	9,12	20,82
Roggenmehl 1150	1,06	2,48	4,67	9,12	20,82
Dinkelmehl 405	2,08	5,12	9,65		44,55
Dinkelmehl 630	2,08	5,12	9,65		44,55
Dinkelmehl 1050	2,08	5,12	9,65		44,55
Dinkel Vollkornmehl	2,08	5,12	9,65		44,55
Dinkel Grieß	2,77	6,85	12,99		59,40
Hartgrieß	1,83				
Bio Dinkelmehl	3,85	8,70			
Dinkel Spätzlemehl	2,77	6,85	12,99		59,40
Spätzlemehl	1,62	3,08			
Zopfmehl	1,77	4,24			
Vollkorn Backmischung	1,62	3,54			
5 Kornbackmischung	1,93	4,39			
Brotmehl m. Dinkel u. Sauerteig	2,77	6,16			
Ciabatta Pizzamisch.	1,43	2,71			
Kürbiskern Backm.	2,36	5,24			
Baguette u. Brötchenm.	1,66	3,85			
Nordic Working Brot	2,36	5,24			
Kartoffel Brotm.	1,77				
Sonnenbl. Kernbrot	1,62				
Roggen Dinkel Malz	3,00				
Seelenmehl	2,00				
Riebelgrieß	4,20				