

Haberfellner Mühle GmbH
 Leopold-Haberfellner-Platz 1
 A-4710 Grieskirchen
 Tel. (+43) 07248 / 62683
 Fax:(+43) 07248 / 62683-50
www.muehle.at



Verwendungstabelle

	Weizenmehl GLATT	Weizenmehl GRIFFIG	Weizenmehl UNIVERSAL	Kornplus 10 KORNMEHL	Weizenmehl VOLLKORN	Roggenmehl T690	Lebkuchen- mehl	Dinkelmehl GLATT
Einbrenn	●			●				
Soßen/Béchamel	●			●				●
Blätterteig	●			●				●
Brandmasse	●	●						●
Sandmasse		●	●					
Gezogener Strudel	●			●				●
Palatschinken	●			●				●
Nockerl		●	●		●			
Knödel		●	●		●			
Germteig	●		●	●	●			●
Topfenteig		●	●		●			
Backpulverteig	●		●	●	●			●
Biskuitmasse	●	●	●	●	●			●
Keks	●	●	●	●	●			●
Stauben		●			●			
Lebkuchen						●	●	
Roggenbrote						●		
Spezialgebäck						●		