

Top Produkt auf Basis der Capo-Premiumweizenfamilie



Das Premium-Kaisermehl ist eine Premium Mischung auf Basis der Capo-Premiumweizenfamilie. Diese traditionelle Grannenweizen-Familie zeichnet sich durch besonders positive Eigenschaften in Hinsicht auf Backfähigkeit, Eiweißgehalt und Geschmack aus.

Premium-Kaisermehl ist lose als auch in Säcken erhältlich.



Extra viel Zeit

Es versteht sich von selbst, dass wir dem Premium-Kaisermehl anstatt Zusätzen besonders viel Zeit zum Reifen geben. So kann es die volle Kraft und Geschmacksvielfalt entwickeln. Natürlich auch gentechnikfrei.



Haben Sie Fragen zu unserem Premium- Kaisermehl?



Wir freuen uns auf ein
Gespräch mit Ihnen!

LANGERMÜHLE
ATZENBRUGG

LANGER-MÜHLE e.U.
Schubertstraße 15 · 3452 Atzenbrugg

Nicole Langer
office@langermuehle.at

Tel. 0699/104 409 13
www.lamuehla.at



PREMIUM

Kaisermehl

Kaiserliche Genüsse

für Ihre Kunden

LANGERMÜHLE
ATZENBRUGG



*Diese Mischung des Jahres wird
sorgfältig vom Müllermeister
Erich Langer aus den besten
Ernten des Jahres komponiert.*



PREMIUM
Kaisermehl

100 % regional
Unser Premium-Kaisermehl
stammt zu 100 % aus der besten
Kornkammer Österreichs
—
dem Tullnerfeld.

Premium-Kaisermehl
eignet sich für traditionelles Brot
& Gebäck mit Langzeitführung.

Es erzielt unter anderem:

- *Geschmeidigen Teig*
- *Hohe Elastizität*
- *Viel Kleber*
- *Hohe Nährwertdichte*

*Alle unsere »Körndlbauern«
kennen wir persönlich & pflegen
mit ihnen eine langjährige*

Partnerschaft