

Schapfen
Mühle

seit 1452



UNSER SORTIMENT



Innovativ - einzigartig - purer Genuss.



NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

INTERNATIONALE STANDARDS

GEBEN SICHERHEIT

Sicherheit und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte sind heute unverzichtbar. Strenge Kontrollen sind für uns selbstverständlich. Ein konsequentes Qualitätsmanagement begleitet sämtliche Prozesse. Unabhängige Institute bestätigen durch ihre Audits diese Qualitätsstrategie.

International Featured Standards (IFS Food)

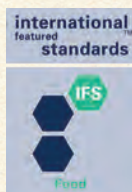
Qualitätsstandard des deutschen Lebensmitteleinzelhandels zur Produktsicherheit sowie Rückverfolgbarkeit

Bio-Zertifikat

Unterliegt den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung

VDM Monitoring

Freiwilliges Getreidemonitoring durch den Verband Deutscher Mühlen. Regelmäßige Rückstandskontrollen von Getreide und Fertigprodukten.



INHALTSVERZEICHNIS

UNSER SORTIMENT

Backmittel Brötchen	4
Backmittel Brot	4-5
Mühlenmischungen Brötchen	5
Mühlenmischungen Brot	6
Mühlenvormischungen Brötchen	7
Mühlenvormischungen Brot	8-9
Bio-Sortiment	10
Feinback Teige Massen Füllungen	10-12
Dekore	12
CeralGran Gepufft	12
Bio-CeralGran Gepufft	13
CeralGran Granulate	13
Mühlenprodukte	14-15
Spezialitäten	15



-QUALITÄT

„Meine Mühle“ naturnah backen ist die Antwort der SchapfenMühle auf naturnahes Backen von Brot, Brötchen und Feingebäck. Die Produkte sind leistungsstark, auf die heutige Produktionsweise ausgerichtet und erfüllen den Wunsch Ihrer Kunden nach authentischen Backwaren. „Meine Mühle“-Produkte enthalten ausschließlich deklarationsfreundliche Rohstoffe, haben kurze und verständliche Zutatenlisten und verbinden Natürlichkeit mit Genuss erleben.



-QUALITÄT

Der biologische Landbau steht für eine Landwirtschaft, die Ressourcen und somit die Umwelt schont. Unsere Rohstoffe aus biologischem Anbau entsprechen den Rahmenbedingungen der EU-Öko-Verordnung. Die SchapfenMühle garantiert lückenlose Qualität von Anfang an, denn der Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt wird lückenlos definiert und somit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet.



Veganismus ist eine aus dem Vegetarismus hervorgegangene Lebens- und Ernährungsweise. Vegan lebende Menschen meiden jedoch alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs. Bis auf wenige Ausnahmen, vor allem im Bereich Feinback, können die Produkte der SchapfenMühle als „Vegan“ ausgelobt werden.

BACKMITTEL FÜR BRÖTCHEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
137060	Schapfen Baguette 3% Für die Herstellung von weizen- und dinkelbasierte Baguettes und krustenreichen Spezialbrötchen mit knuspriger Rösche und saftiger Krume. Für GUB und Langzeitfrostung bestens geeignet.	✓	3 %	25 kg
137008	Schapfen Brezel Gold spezial Backmittel für weizen- und dinkelbasierte Laugengebäcke, zur Herstellung von TK-Teiglingen mit sehr gutem Glanz, kurzem Biss und vollem Geschmack. Für GUB und Langzeitfrostung bestens geeignet.	✓	3 %	25 kg
137080	Schapfen BrötchenMalz Für Dinkel- und Weizenkleingebäck, sowie für rustikale Kleingebäcke, hergestellt in direkter Führung sowie über GUB oder Gärverzögerung.	✓	2,5 % – 3 %	25 kg
100372	Schapfen Malz GU / GV Backmittel für Weizenkleingebäcke, überzeugt mit ausgezeichneter und zuverlässiger Backtechnik. Ob Langzeitführung, Gärverzögerung oder Gärunterbrechung – alles ist möglich!	✓	3 %	25 kg
100249	Schapfen "Meine Mühle" Brötchen Premium Deklarationsfreundliches Backmittel für Weizenkleingebäck. Geeignet für jede Art der Brötchen-Herstellung, ob in direkter Führung oder Gärzeitsteuerung.	✓	3 % – 4 %	25 kg
100145	Schapfen "Meine Mühle" DinkelBack pur Deklarationsfreundliches Backmittel für Dinkel-Kleingebäcke. Für eine sichere Herstellung von Brötchen und Kleingebäcken über Gärzeitsteuerung.	✓	2,5 %	25 kg
100291	Schapfen Eco-Allround Vielseitig einsetzbar. Für Weizenkleingebäck in direkter und indirekter Führung. Auch die Zugabe in Hefefeinteige ist empfehlenswert.	✓	3 %	25 kg
137003	Schapfen KühlBack Leistungsstarkes Backmittel speziell für die Herstellung von Weizenbrötchen über Kühlung und Gärzeitsteuerung.	✓	2 % – 3 %	25 kg
137000	Schapfen Malz-Brillant Für Weizenkleingebäck und rustikale Kleingebäcke, hergestellt in direkter Führung. Mit hohem Anteil an Malzextrakt für eine intensive Krustenfarbe, langanhaltend zarte Rösche und einen abgerundeten Geschmack.	✓	3,5 % – 4 %	25 kg
137010	Schapfen Malz-Kristall Premium-Backmittel für die Herstellung von Brötchen in Gärzeitsteuerung. Mit hohem Anteil an Malzextrakt für eine zarte Rösche und einen intensiven Brötchen-Geschmack. Speziell für Dinkelgebäcke geeignet.	✓	3,5 % – 4 %	25 kg
137041	Schapfen MalzProfi kühl Hochwertiges Brötchen-Backmittel mit einem hohen Leistungspotenzial bei jeder Teigführung über Kühlung und hoher Endgarstabilität.	✓	3,5 % – 4 %	25 kg
137040	Schapfen Malz-rösch Für Weizen- und Roggenkleingebäck von handwerklicher Qualität; gute Rösche, saftige Krume, voller, malziger Geschmack.	✓	3 %	25 kg



BACKMITTEL FÜR BROT

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
100251	Schapfen "Meine Mühle" DinkelVollkornsauer Deklarationsfreundlicher, getrockneter Dinkelvollkornsauerteig für alle großen und kleinen dinkel- und weizenbetonten Gebäcksorten.	✓	4 % – 8 %	20 kg
137090	Schapfen Fladenbrot Für Fladenbrot und südländische Gebäcke mit saftig-weicher Krume und sehr guter Frischhaltung.	✓	2 %	20 kg
100395	Schapfen Frische-Kick Wirtschaftliches Backmittel zur Verbesserung der Krumenweichheit und Verzehrsfrische.	✓	0,5 % – 2,0 %	25 kg
137320	Schapfen RoggenPerfekt Für ein kräftiges Roggenmischbrot oder Schrotbrote mit roggentypisch-kräftigem Brotgeschmack, hergestellt in direkter oder kombinierter Führung.	✓	1,5 % – 2,5 %	25 kg
137340	Schapfen "Meine Mühle" stabil + frisch Deklarationsfreundliches Backmittel zur Verbesserung der Backtechnik, Gärstabilität und Frischhaltung von Brot und Kleingebäck.	✓	0,5 % – 2,0 %	25 kg
137400	Schapfen "Meine Mühle" VollkornMalzsauer Deklarationsfreundlicher, getrockneter Drei-Stufen-Vollkornroggenmalzsauerteig zur Herstellung von Roggenmisch-, Roggenschrotbrot und -brötchen, auch für Dinkelgebäcke geeignet.	✓	1,5 % – 11 %	20 kg
137070	Schapfen Weißbrot Wirtschaftliches Backmittel für sojafreie Weißbrote und zur Verbesserung der Teigeigenschaften bei Mehlbroten.	✓	2,5 %	25 kg
137300	Schapfen WeizenMild Für ein herzhaftes Mischbrot oder Weizenmischbrot mit den Säuren eines Sauerteigs.	✓	1,5 % – 2,5 %	25 kg

MÜHLENMISCHUNGEN FÜR BRÖTCHEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
131143	Schapfen Dinkel-Joghurtbrötchen Für herzhaftes, kernige Dinkel-Joghurt- oder Dinkel-Malz-Kleingebäcke mit Joghurt und Dinkelvollkorn-sauerteig.	✗	100 %	25 kg
131147	Schapfen "Meine Mühle" Dinkel Kerni Zur Herstellung von Dinkelkleingebäcken und -brot; gemäß der "Meine Mühle"-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich.	✓	100 %	25 kg
131252	Schapfen Dinkel Kipfel Für herzhaftes, krustenreiche Dinkelkleingebäcke mit knackiger, röcher Kruste. Ohne Zugabe von Weizen, mit wertvollen Saaten und viel Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131420	Schapfen Dinkel-Vollkornbrötchen Zur Herstellung von Dinkelvollkorngebäcken; variabel in der Gebäckvielfalt. Auch zur Herstellung von Malzgebäcken.	✗	100 %	25 kg
131071	Schapfen Kürbiskernbrötchen Für die Herstellung von geschmackvollen, würzigen Kürbiskernbrötchen.	✓	100 %	25 kg

MÜHLENMISCHUNGEN FÜR BROT

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
131810	Schapfen Beta HaferGold Zur Herstellung von Hafervollkornbrot mit hohem Beta-Glucan-Gehalt.	✓	100 %	25 kg
 134037	Schapfen "Meine Mühle" Ciabatta Urbrot-Mix Für die Herstellung von Ciabatta nach traditioneller, italienischer Art; gemäß der "Meine Mühle"-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich.	✓	100 %	25 kg
 100072	Schapfen "Meine Mühle" DelikatessVollkorn Für die Herstellung von deklarationsfreundlichen Roggenmisch-Vollkornbrot, die durch den Anteil an gepufften Hartweizenkernen sehr saftig sind und lange frischhalten. Ein Brot mit hohem Ölsaatenanteil.	✓	100 %	25 kg
131140	Schapfen Dinkel-Malzbrot Für malzig-kerniges Dinkel-Malzbrot mit Dinkelvollkornsauerteig und einem hohen Anteil an Malzmehl und Ölsaaten.	✓	100 %	25 kg
131148	Schapfen Dinkelvollkornbrot Für ein herzhaftes, aromatisches Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornmehl und Dinkelvollkornsauerteig.	✓	100 %	25 kg
 134032	Schapfen "Meine Mühle" Dinkelvollkorn-Mix Saatenfreie Dinkelvollkorn-Mühenmischung zur Herstellung von deklarationsfreundlichen Dinkelvollkornbrot.	✓	100 %	25 kg
 131130	Schapfen "Meine Mühle" Feines Vollkornbrot Für die Herstellung von deklarationsfreundlichen Vollkornmischbrot mit kräftig-säuerlichem Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131780	Schapfen GerstenWonne Für die Herstellung von saftigen und aromatischen Gersten-Dinkel-Vollkornbrot mit hohem korneigenem Beta-Glucan-Gehalt.	✓	100 %	25 kg
131190	Schapfen Kartoffelbrot Mühenmischung zur Herstellung eines saftigen, rustikalen Kartoffelbrot mit hohem Kartoffelanteil.	✓	100 %	25 kg
131070	Schapfen Kürbiskernbrot Für Kürbiskernbrot oder Kürbiskern-Weizenmischbrot mit Ölsaaten.	✓	100 %	25 kg
131060	Schapfen Malzbrot Plus Für malzig-aromatische, kernige Malzbrote mit einem hohen Anteil an Malz und Ölsaaten.	✓	100 %	25 kg
131119	Schapfen RoggenKorn Für ein körniges Roggenmischbrot mit Roggenschrot- und hohem Ölsaatenanteil. Roggenmischbrot mit ganzen Roggenkörnern und einem mildsauerlichen Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131320	Schapfen SchwabenKorn Für ein körnig-kerniges und kompakteres Dinkelvollkornbrot bzw. Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkernbrot mit mildsauerlichem, aromatischem Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131150	Schapfen Schwäbischer Dinkellaib Zur Herstellung eines saftigen, herzhaften Dinkelbrot. Traditionsgeprägter Vesperlaib, auch zur Herstellung von Dinkelseelen geeignet.	✓	100 %	25 kg
131080	Schapfen Tiroler Brot Mühenmischung für herzhaft kräftiges Roggenmischbrot ohne Sauerteig. Ein bäuerliches Roggenmischbrot mit 60% Roggenanteil.	✓	100 %	25 kg
134034	Schapfen Vierkornschrötl Für die Herstellung von Vollkornmehrkornbrot.	✓	100 %	25 kg

MÜHLENVORMISCHUNGEN FÜR BRÖTCHEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
132055	Schapfen "Meine Mühle" BasisKorn Zur Herstellung von deklarationsfreundlichen, rustikalen Körnerbrötchen, Spezialbrötchen, Mini-Baguettes und Körnerbröten mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam. Vollkorngebäcke sind möglich.	✓	33 %	25 kg
132056	Schapfen BasisKorn dunkel Für ein malzig-saftiges Dreikorn- und / oder Mehrkornbrot und -brötchen, reich an Ölsaaten, mit einer lang anhaltenden Frischhaltung.	✓	33 %	25 kg
132270	Schapfen Dinkel-Mühlenbrötchen 35 Für ein herzhaftes, abgerundetes, mildsauerliches, aromatisches, mit verschiedenen Ölsaaten und / oder Dinkelmehlen herstellbares Dinkelbrötchen mit Dinkelvollkornsauerteig.	✗	35 %	25 kg
100331	Schapfen "Meine Mühle" Genuss-Kröstchen Zur Herstellung von deklarationsfreundlichen und kreativen Gebäcken aus Dinkel und veredelten Gerstenkörnern für ein unverwechselbares Genuss- Erlebnis.	✓	40 %	20 kg
132341	Schapfen Isländer Brötchen Spezial-Mühlenvormischung zur Herstellung von rustikalen Körnerbrötchen, Spezialbrötchen und Mini-Baguettes mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam.	✓	38 %	25 kg
100354	Schapfen Schweden-Kröstchen Mühlenvormischung zur Herstellung von rustikalen Körnerbrötchen auf Weizenbasis. Enthält wertvolle Ölsaaten und Roggensauerteig, ohne Sesam.	✓	37,5 %	25 kg
132011	Schapfen Kornling Mühlenvormischung zur Herstellung von aromatischen Brötchen und rustikalem Kleingebäck; ausgesuchte Gewürzmischung und Sauerteig für einen kräftigen Geschmack.	✓	27 %	25 kg
132118	Schapfen Kornling dunkel Mühlenvormischung zur Herstellung von aromatischen Brötchen mit Roggenschrot, Körnerbrötchen oder Körnerspitz mit einem hohen Anteil an Schrot und Kleie. Abgerundet mit einer einzigartigen Gewürzmischung.	✓	27 %	25 kg
132141	Schapfen Kornsaat Zur Herstellung von Weizenkleingebäck und Weizenmischbrot mit hohem Korn- und Ölsaatenanteil. In direkter und indirekter Führung.	✓	40 %	25 kg
132071	Schapfen Kürbiskernbrötchen Für kernige, geschmacklich abgerundete Kürbiskernbrötchen mit Malz und Sonnenblumenkernen.	✓	50 %	25 kg
132133	Schapfen LandRoggen 10 Konzentrierte Mühlenvormischung für Roggenkleingebäcke mit leistungsstarker Backtechnik. Maximale Flexibilität durch betriebsübliche Versäuerung und Salzzugabe.	✓	10 %	25 kg
132130	Schapfen Roggenbrötchen Zur Herstellung von rustikalen Roggenbrötchen mit Sauerteig und leckeren Roggenbrote. Enthält aromatischen Roggenvollkornsauerteig und abgestimmtes Roggenmalz für einen kräftig-aromatischen Roggengeschmack.	✓	20 %	25 kg
132379	Schapfen SchwabenKörnle Für körnig-kernige Dinkel-Sonnenblumen-Kleingebäcke, mit mildsauerlichem, aromatischem Geschmack. Ansprechende Dinkelgebäcke ganz ohne Zugabe von Weizen.	✗	50 %	25 kg



MÜHLENVORMISCHUNGEN FÜR BROT

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
 132400	Schapfen "Meine Mühle" AOK-PfundsFit Brot Für Vollkornmischbrot mit hohem Vollkorn- und Ölsaatenanteil in direkter oder indirekter Führung.	✓	85 %	25 kg
132181	Schapfen Beta HaferGold 50 % Zur Herstellung von Haferbrot und -brötchen mit hohem Beta-Glucan-Gehalt.	✓	50 %	25 kg
 100530	Schapfen "Meine Mühle" Dinkel-BasisVollkorn Zur Herstellung von deklarationsfreundlichen Dinkelvollkorngebäcken; direkt in der Anwendung ohne Quell- und Brühstück. Auch zur Herstellung von Malzgebäcken.	✓	35 %	20 kg
100313	Schapfen Dinkel Classico Hochkonzentrierte Mühlenvormischung zur sicheren Herstellung von saftigen Dinkelbroten, Dinkelbrötchen und Dinkelkleingebäcken mit rustikaler Optik und sehr guter Frischhaltung.	✓	25 %	25 kg
132140	Schapfen Dinkelvollkornbrot Für ein kerniges, saftiges Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornmehl, -flocken, sowie Leinsamen und Sesam als Dekor. Der Einsatz von betriebseigenem Sauerteig und Dinkelmehl ist problemlos möglich.	✓	50 %	25 kg
132371	Schapfen 50 Dinkelvollkornbrot Für ein körnig-kerniges Dinkelvollkornbrot bzw. Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkernbrot mit mildsäuerlichem, aromatischem Geschmack.	✓	50 %	25 kg
 100079	Schapfen "Meine Mühle" Emmer Urkorn Mühlenvormischung zur Herstellung von deklarationsfreundlichen Dinkel-Emmer-Mischbroten und kreative Gebäcke. Einzigartig durch den röstigen Geschmack von gepufften Emmerkernen.	✓	40 % – 45 %	18 kg
132036	Schapfen GerstenWonne 65 % Zur Herstellung von saftig-aromatischen Gersten-Dinkel-Vollkornbroten mit hohem korneigenem Beta-Glucan-Gehalt.	✓	65 %	25 kg
132090	Schapfen Kartoffelbrot Für ein saftiges, weiches, herzhaftes Kartoffelbrot in rustikaler Form. Durch den hohen Kartoffelanteil lange saftig und frisch.	✓	31 %	25 kg
132070	Schapfen Kürbiskernbrot Für ein typisches Kürbiskernbrot mit herzhaftem Biss, durch viele Kürbiskerne angenehm kernig.	✓	50 %	25 kg
132230	Schapfen Mais Mix Mühlenvormischung für die Herstellung von kreativen Maisgebäcken wie z.B. Brot, Brötchen und Croissants.	✓	50 %	25 kg
132320	Schapfen Malzmehrkorn Gold Für ein saftig-kerniges, helles Malzmehrkornbrot mit hohem Anteil an Malzmehl, aber ohne Teigsäuerung. Bleibt lange verzehrsfrisch.	✓	35 %	25 kg
132310	Schapfen Malzmehrkorn Tradition Für ein herzhaftes, dunkles und saftiges Malzmehrkornbrot für den Einsatz von betriebseigenem Sauerteig und Teigsäuerungsmittel.	✓	35 %	25 kg
 132330	Schapfen "Meine Mühle" Melonenkernbrot Für deklarationsfreundliche, helle Weizenmischbroten mit hohem Melonenkernanteil. Typisch südlicher Brotcharakter mit langer Verzehrsfrische.	✓	50 %	25 kg
132035	Schapfen MühlenKorn Zur Herstellung eines mild-aromatischen, saftig-kernigen Sonnenblumen-Dreikornbrots. Mit dem Besten aus Weizen, Roggen, Dinkel und vielen Sonnenblumenkernen.	✓	50 %	25 kg
100244	Schapfen Mühlen Sechser Zur Herstellung von kernigen Spezialbroten sowie dunklen Sechskornbroten, mit Leinsamen und Sesam.	✓	50 %	25 kg
 100109	Schapfen "Meine Mühle" Pane Capricciosa Zur Herstellung von herzhaften Weizengebäcken mit Zwiebeln, Paprika und Petersilie; gemäß der "Meine Mühle"-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich.	✓	30 %	10 kg

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
132435	Schapfen Pro Eiweißbrot Zur Herstellung eines eiweißreichen Weizenvollkornbrots mit niedrigem Kohlenhydratgehalt. Das Produkt enthält Ölsamen und Sojaerzeugnisse.	✓	77 %	25 kg
132119	Schapfen 30% RoggenDinkelMalz Für ein kräftiges Roggen-Dinkelbrot mit hohem Malzanteil. Kostengünstiges Spezialbrot aufgrund geringer Zugabemenge.	✓	30 %	25 kg
132110	Schapfen "Meine Mühle" RoggenDinkler Für ein saftiges Roggen-Dinkelbrot mit hohem Malzanteil und einem mildsäuerlichen Geschmack; gemäß der "Meine Mühle"-Richtlinien besonders deklarationsfreundlich.	✓	50 %	25 kg
132111	Schapfen RoggenKorn Für ein körniges Roggenmischbrot mit Roggenschrot- und hohem Ölsaatenanteil. Roggenvollkornbrot mit ganzen Roggenkörnern und angenehm mildsäuerlichem Geschmack.	✓	75 %	25 kg
132370	Schapfen SchwabenKorn 70 % Für ein körnig-körniges und kompakteres Dinkelvollkornbrot bzw. Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkernbrot mit mildsäuerlichem, aromatischem Geschmack.	✓	70 %	25 kg
100243	Schapfen Sechskorn pur Zur Herstellung von Sechskornbroten mit hohem Ölsaatenanteil aus Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.	✓	36 %	25 kg
100386	Schapfen SoftKorn Zur Herstellung von saftigen Dreikornbrote und Kleingebäcke. Getreide-Trio aus Maisflocken, Weizenvollkornmehl und Roggenvollkornmehl, ergänzt mit aromatischem Gerstenmalzextrakt.	✓	20 %	25 kg
132102	Schapfen "Meine Mühle" St. Jakobs Mehl Deklarationsfreundliche Mühlenvormischung für Weizenbrot. Gibt weizenbetonten Gebäcksorten mehr Aroma, Geschmack und Frischhaltung.	✓	25 %	20 kg
132220	Schapfen Tiroler Nussbrot (Weihnachtsbrot) Zur Herstellung eines nussig-würzigen Nussbrots oder eines Nuss-Weizenmischbrots mit hohem Nuss- und Malzanteil. Bleibt lange frisch und saftig.	✓	50 %	25 kg
132020	Schapfen TopFit Für Mehrkornbrot und -brötchen mit herzhaft-fruchtigem Geschmack. Mit Banane und Apfel.	✗	35 %	25 kg
132050	Schapfen Unser Vitaler Für helles Weizenmischbrot, sowie für Weizenmischbrötchen mit Ölsaaten. Mit wertvollen Weizenkeimen, hohem Folsäure-/Folat-Anteil und hohem Ballaststoffgehalt.	✓	50 %	25 kg
132046	Schapfen Unterknetmix Mehrkorn Mehrkorn-Ölsaatenmischung für ein Quellstück mit Malz, zum Unterkneten in Brötchen- und Brotteige. Für ansprechende Mehrkorn- oder Saategebäcke.	✓	30 % – 50 %	25 kg
100159	Schapfen "Meine Mühle" 4-UrKornbrot Zur Herstellung von deklarationsfreundlichem Vierkornbrot aus Dinkel (Bauländer Spelz) und weiteren Urgetreidearten. Für eine Vielzahl an Gebäckvarianten in direkter Führung oder über Kälte.	✓	35 %	25 kg
100384	Schapfen Urlaub Zur Herstellung von einer urig leckeren Gebäckvielfalt. Hergestellt aus den Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen entsteht ein unverwechselbarer uriger Genuss.	✓	30 %	25 kg
100269	Schapfen UrLinse Zur Herstellung von Linsen-Mehrkornbrot und -brötchen, auch in Vollkornqualität. Mit gepufften Linsen, hervorragender Frischhaltung und charakteristischem Geschmack.	✓	50 %	25 kg
132432	Schapfen Vital & Gut 70 % Für ein schmackhaftes, ballaststoffreiches, kohlenhydrat- und kalorienarmes Weizenmischbrot.	✓	70 %	25 kg
132420	Schapfen "Meine Mühle" Weizen-BasisVollkorn Zur Herstellung von deklarationsfreundlichen Weizenvollkornkleingebäcken und -brot in direkter Anwendung ohne Quell- und Brühstück.	✓	35 %	20 kg



Bio-SORTIMENT

FÜR BRÖTCHEN & BROT

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
132042	Schapfen Bio Basis Fünfkorn 35 % Für Bio-Fünfkornbrot und -brötchen mit Ölsaaten für einen herzhaft nussigen Geschmack.	✓	35 %	25 kg
137022	Schapfen Bio Brötchen Backmittel für Bio-Weizenkleingebäck. Enthält einen hohen Anteil an Malzmehl, dadurch erhalten die Gebäcke eine malzintensive Krustenfarbe, eine zarte, lang anhaltende Rösche und einen malzintensiven Geschmack.	✓	3 %	25 kg
100534	Schapfen Bio RoggenVollkornSauerteig Ein getrockneter Bio-Roggenvollkornsauerteig mit guter Backleistung, für alle roggenhaltigen Mehlbrotsorten sowie Mehrkorn- und Vollkornbrote.	✓	1,5 % – 11 %	18 kg
100261	Schapfen Bio Emmerland Hochwertige Bio-Mühlenvormischung. Enthält reichlich gepuffte Emmerkerne, Bio-Dinkelvollkornmehl, Bio-Roggenmehl und Bio-Dinkelsauerteig. Aromatisches Bio-Gerstenmalz rundet den Geschmack optimal ab.	✓	35 % – 40 %	18 kg

FEINBACK

TEIGE

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
137520	Schapfen Hefeteig 100 plus Für leichte bis mittelschwere Hefefeingebäcke hergestellt in direkter Führung, GUB oder Gärverzögerung. Für gefrostete Teiglinge mit langer Lagerzeit geeignet.	✗	100 %	25 kg
137529	Schapfen ButterHefeteig 50 % Für feine Butterhefeteige jeder Art, hergestellt in direkter Führung, GUB oder Gärverzögerung. Für gefrostete Teiglinge mit langer Lagerzeit geeignet.	✗	50 %	25 kg
137541	Schapfen HefeQuarkteig 50 % Für leichte Hefequarkfeingebäcke, hergestellt in direkter Führung, GUB oder Gärverzögerung. Für gefrostete Teiglinge mit langer Lagerzeit geeignet.	✗	50 %	25 kg
100380	Schapfen HefeQuark fein 30 % Für weizen- und dinkelbasierte Hefequarkfeingebäcke, hergestellt in direkter Führung, GUB oder Gärverzögerung. Für gefrostete Teiglinge mit langer Lagerzeit geeignet. Salz- und Aromenmenge kann flexibel gewählt werden.	✗	30 %	25 kg
137521	Schapfen "Meine Mühle" Hefeteig Deklarationsfreundliche Mühlenvormischung für Hefefeingebäcke; eine fett- und aromafreie Grundlage zur Herstellung feiner Hefeteige mit Butter oder Margarine.	✓	15 %	25 kg
100394	Schapfen Hefeteig soft & frisch 10 % Wirtschaftliche Feinback-Mühlenvormischung zu Herstellung von soften Hefefeingebäcken mit hervorragender Frischhaltung – auch für Dinkelgebäcke geeignet.	✗	10 %	20 kg
100162	Schapfen Kaiser-Berliner Hochwertige, fettfreie Mühlennischung zur Herstellung zartfeiner Siedegebäcke. Butter und Eier kommen noch hinzu. Hervorragend für Butter-Berliner.	✗	100 %	25 kg
100383	Schapfen Berliner fein 20 % Mühlenvormischung für die Herstellung von soft-zarten Berlinern und feinen Siedegebäckspezialitäten auf Weizen- und Dinkelbasis.	✗	20 %	25 kg
137546	Schapfen Mürb fein Mühlennischung zur Herstellung von feinen Mürbgebäcken und Streusel.	✓	100 %	25 kg



FEINBACK

MASSEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
147549	Schapfen Butter-Amerikaner Zur Herstellung von Butter-Amerikanern und Schnitten in verschiedensten Rezepturvariationen.	✗	100 %	12,5 kg
100521	Schapfen Choco Muffin Premium Zur Herstellung feiner Muffins und Schnitten mit intensivem, schokoladigem Geschmack.	✗	100 %	12,5 kg
100522	Schapfen Muffin Premium Zur Herstellung feiner Muffins und Schnitten mit einer Vielzahl an Möglichkeiten.	✗	100 %	12,5 kg
137532	Schapfen Dinkel-Rühr Aus 100 % Dinkel, zur Herstellung von saftig-lockeren Dinkelrührkuchen für vielfältige Variationen.	✗	100 %	12,5 kg
137539	Schapfen Rühr fein Feinback-Mühlenmischung zur Herstellung feiner Rührkuchen und Schnitten.	✗	100 %	12,5 kg
137542	Schapfen Biskuit fein Für feine Biskuitböden und Biskuitrouladen sowie leichte Sandkuchen.	✗	100 %	12,5 kg
137548	Schapfen Quarkbällchen Zur Herstellung von fein schmeckenden, saftigen und stabilen Quark-/ Topfenbällchen und ähnlichem Fettgebäck.	✗	100 %	12,5 kg

FEINBACK

FÜLLUNGEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
133051	Schapfen Haselnuss Feinback- Mühlenmischung zur Herstellung von leckeren Haselnussfüllungen.	✗	100 %	25 kg
100583	Schapfen "Meine Mühle" Nussfüllung Deklarationsfreundliche Feinback-Mühlenvormischung für die Herstellung von leckeren Haselnussfüllungen aus naturnahen Rohstoffen.	✗	100 %	10 kg
137068	Schapfen Nussfix Preisgünstige Feinback-Mühlennmischung für Haselnussfüllungen.	✓	100 %	25 kg



FEINBACK FÜLLUNGEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
137536	Schapfen Mohn Feinback-Mühenmischung zur Herstellung von Mohnfüllungen. Für Hefe- und Plundersteige sowie Schnitten in allen Variationen und von süßen Teilchen in Langzeitführung oder GUB. Mohnig lecker und ohne Soja!	✗	100 %	25 kg
137537	Schapfen Mohn im Korb Feinback-Mühenmischung zur Herstellung von Mohnfüllungen. Für Hefe- und Plundersteige sowie Schnitten in allen Variationen und von süßen Teilchen in Langzeitführung oder GUB. Mohnig lecker und ohne Soja!	✗	100 %	25 kg
100270	Schapfen 3-Käsehoch Gelingsichere und flexible Feinback-Mühenmischung zur Herstellung von Quarkmassen mit individueller Zuckerzugabe.	✗	30 % – 50 %	12,5 kg

DEKORE FÜR BRÖTCHEN & BROT

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
514760	Schapfen Dekor Mais Extrudiertes Maismehl zur Dekoration von Brot und Brötchen.	✓	variabel	8 kg
134145	Schapfen Dekor-Saaten-Flocken Mischung von Saaten und Flocken zur Dekoration der Brotoberfläche und als Zugabe zum Teig.	✓	variabel	25 kg

CERALGRAN GEPUFFT GEPUFFTE CEREALIEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
153016	CeralGran Dinkel Gepufft Gepuffter Dinkel als Zugabe zum Teig für Brot und Kleingebäck.	✓	variabel	20 kg
151032	CeralGran Durum Gepufft Gepuffter Durum als Zugabe zum Teig für Brot und Kleingebäck.	✓	variabel	20 kg
155015	CeralGran Gerste Gepufft Gepuffte Gerste als Zugabe zum Teig für Brot und Kleingebäck.	✓	variabel	20 kg
152005	CeralGran Roggen Gepufft Gepuffter Roggen als Zugabe zum Teig für Brot und Kleingebäck.	✓	variabel	20 kg

Bio - CERALGRAN GEPUFFT

GEPUFFTE BIO CEREALIEN

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
157119	CeralGran Bio Amaranth Gepufft Zur Dekoration von Brot und Brötchen.	✓	variabel	7 kg
157120	CeralGran Bio Quinoa Gepufft Zur Dekoration von Brot und Brötchen.	✓	variabel	7 kg
152101	CeralGran Bio Roggen Gepufft Gepuffter Bio Roggen als Zugabe zum Teig für Brot und Kleingebäck.	✓	variabel	20 kg

CERALGRAN GRANULATE

GRANULIERTE ROHSTOFFE *

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
100588	CeralGran Dinkel Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus reinem Dinkel, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	20 kg
100589	CeralGran Dinkelvollkorn Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus reinem Dinkel, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	20 kg
100590	CeralGran Durum Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus reinem Durum, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	20 kg
100584	CeralGran Kartoffel Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus Kartoffeln, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	18 kg
100585	CeralGran Mais Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus Mais, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	18 kg
100586	CeralGran Roggenvollkorn Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus reinem Roggen, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	20 kg
100587	CeralGran Weizen Granulat Zugabe zum Teig für Brote, Kleingebäcke und feine Backwaren. Verwendung auch als Dekor, für Abwechslung im Brotregal. Hergestellt aus reinem Weizen, deklarationsfreundlich und ohne E-Nummern.	✓	variabel	20 kg

*CeralGran Granulate können auch als Dekor verwendet werden.

MÜHLENPRODUKTE

MEHLE / FLOCKEN / KERNE

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
106003	Dinkelmehl Type 630	✓	variabel	25 kg
106009	Dinkelmehl Type 1050	✓	variabel	25 kg
117461	Dinkelvollkornmehl	✓	variabel	25 kg
117455	Dinkelschrot grob	✓	variabel	25 kg
117454	Dinkelschrot fein	✓	variabel	25 kg
140100	Dinkelflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg
134159	Dinkelflocken Kleinblatt*	✓	variabel	25 kg
114001	Dinkelkerne	✓	variabel	25 kg

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
195401	Haferflockenmehl	✓	variabel	25 kg
110100	Haferflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg
110200	Haferflocken Kleinblatt	✓	variabel	25 kg
111200	Hafergrütze	✓	variabel	25 kg
115100	Haferkleie mit Keim	✓	variabel	25 kg
111100	Haferkerne	✓	variabel	25 kg

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
510110	Emmermehl	✓	variabel	25 kg
510100	Emmervollkornmehl	✓	variabel	25 kg
150187	Emmerflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg
150185	Emmerkerne	✓	variabel	25 kg

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
514730	Maisgrieß C1 (mittel)	✓	variabel	25 kg
514710	Maisgrieß C2 (fein)	✓	variabel	25 kg
514740	Maismehl Star Dust	✓	variabel	25 kg

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
151400	Gerstenflockenmehl	✓	variabel	25 kg
150100	Gerstenflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg
151109	Gerstenkerne	✓	variabel	25 kg
151700	Beta Gerstenvollkornmehl	✓	variabel	25 kg
150190	Beta Gerstenvollkornflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
125997	Roggenmehl Type 997	✓	variabel	25 kg
121153	Roggenmehl Type 1150	✓	variabel	25 kg
121373	Roggenmehl Type 1370	✓	variabel	25 kg
121831	Roggenvollkornmehl	✓	variabel	25 kg
130193	Roggenschrot grob	✓	variabel	25 kg
130192	Roggenschrot mittel	✓	variabel	25 kg
130191	Roggenschrot fein	✓	variabel	25 kg
130100	Roggenflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg
130200	Roggenflocken Kleinblatt*	✓	variabel	25 kg
123001	Roggenkerne	✓	variabel	25 kg

*Dekorflocken

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
170453	Weizenmehl Type 405	✓	variabel	25 kg
105503	Weizenmehl Type 550	✓	variabel	25 kg
108123	Weizenmehl Type 812	✓	variabel	25 kg
110503	Weizenmehl Type 1050	✓	variabel	25 kg
117431	Weizenvollkornmehl	✓	variabel	25 kg
120192	Weizenschrot mittel	✓	variabel	25 kg
120191	Weizenschrot fein	✓	variabel	25 kg
120100	Weizenflocken Großblatt	✓	variabel	25 kg
112010	Weizenkerne	✓	variabel	25 kg

SPEZIALITÄTEN

MEHLE / FLOCKEN / KERNE / SAATEN

Art.-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
511820	100 % Schweizer Ruchmehl	✓	variabel	25 kg
106020	Dinkel Ruchmehl	✓	variabel	25 kg
511800	Einkorn-Vollkornmehl	✓	variabel	25 kg
511790	Waldstaudenroggen-Vollkornmehl	✓	variabel	25 kg
513070	Mohn stabilisiert	✓	variabel	20 kg

Unser Getreide.

Die SchapfenMühle Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an

Die Wertekette als Symbol für Qualität und Vertrauen ist einzigartig und das Markenzeichen der SchapfenMühle. Sie definiert den konsequenten Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt. Dieser Prozess garantiert eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.



Die SchapfenMühle

Unser Getreide

Unsere Mühle

Produktvielfalt

Kundenzufriedenheit

Tradition trifft Innovation, denn die SchapfenMühle ist eine moderne Mühle mit langer Tradition. Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen wurde 1452 erstmals urkundlich erwähnt. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die unser Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen.

Die SchapfenMühle als Getreidespezialist ist Ihr Partner und steht für Vertrauen von Anfang an.

Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Unsere Anbauverträge garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Die SchapfenMühle engagiert sich außerdem für den Erhalt von Urgetreidesorten wie Dinkel und Emmer.

Das Herzstück unserer Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiterverarbeitet und veredelt.

Zu unseren natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.

Die Bedürfnisse Ihrer und unserer Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für uns im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantieren wir beste Qualität. Hochwertige und innovative Mühlenprodukte sichern Ihren Verkaufserfolg.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“

