Schapfen Mühle
seit 1452

UNSER SORTIMENT

Innovativ - einzigartig - purer Genuss.

NOTIZEN

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

Meine Mühle -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 Genusserlebnis.

Bio -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.

Vegan

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. Geeinget 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

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
137090	**Schapfen Fladenbrot** Für Fladenbrot und südländische Gebäcke mit saftig-weicher Krume und sehr guter Frischhaltung.	✓	2 %	20 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
137330	**Schapfen "Meine Mühle" stabil + frisch** Deklarationsfreundliches Backmittel zur Verbesserung der Backtechnik, Gärstabilität und Frischhaltung von Brot und Kleingebäck.	✓	0,5 % – 2,5 %	20 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** Für Weißbrot 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 herzhafte, kernige Dinkel-Joghurt- oder Dinkel-Malz-Kleingebäcke mit Joghurt und Dinkelvollkornsauerteig.	✗	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 herzhafte, krustenreiche Dinkelkleingebäcke mit knackiger, röscher 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 Hafervollkornbroten 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-Vollkornbroten, 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-Mühlenmischung zur Herstellung von deklarationsfreundlichen Dinkelvollkorn-broten.	✓	100 %	25 kg
131130	**Schapfen "Meine Mühle" Feines Vollkornbrot** Für die Herstellung von deklarationsfreundlichen Vollkornmischbroten mit kräftig-säuerlichem Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131780	**Schapfen GerstenWonne** Für die Herstellung von saftigen und aromatischen Gersten-Dinkel-Vollkornbroten mit hohem korneigenem Beta-Glucan-Gehalt.	✓	100 %	25 kg
131190	**Schapfen Kartoffelbrot** Mühlenmischung zur Herstellung eines saftigen, rustikalen Kartoffelbrots 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 mildsäuerlichen Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131320	**Schapfen SchwabenKorn** Für ein körnig-kerniges und kompakteres Dinkelvollkornbrot bzw. Dinkelvollkorn-Sonnenblumenkernbrot mit mildsäuerlichem, aromatischem Geschmack.	✓	100 %	25 kg
131150	**Schapfen Schwäbischer Dinkellaib** Zur Herstellung eines saftigen, herzhaften Dinkelbrots. Traditionsgeprägter Vesperlaib, auch zur Herstellung von Dinkelseelen geeignet.	✓	100 %	25 kg
131080	**Schapfen Tiroler Brot** Mühlenmischung für herzhaft kräftiges Roggenmischbrot ohne Sauerteig. Ein bäuerliches Roggenmischbrot mit 60% Roggenanteil.	✓	100 %	25 kg
134034	**Schapfen Vierkornschrötli** 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 Körnerbroten 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, mildsäuerliches, aromatisches, mit verschiedenen Ölsaaten und / oder Dinkelmehlen herstellbares Dinkelbrötchen mit Dinkelvollkornsauerteig.	✗	35 %	25 kg
100331	**Schapfen "Meine Mühle" Genuss-Krüstchen** 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
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-aromtischen Roggengeschmack.	✓	20 %	25 kg
132379	**Schapfen SchwabenKörnle** Für körnig-kernige Dinkel-Sonnenblumen-Kleingebäcke, mit mildsäuerlichem, 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-Mischbrote 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 angnehm 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 Weizenmischbrote 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
134140	**Schapfen Saatgoldmischung** Mühlenvormischung mit ausgewählten Saaten für ein breites Anwendungsspektrum. Durch Zusammensetzung verschiedener Ölsaaten und Buchweizengrütze, als kerniges Dekor für Brot und Kleingebäck geeignet.	✓	15 % – 30 %	25 kg
132370	**Schapfen SchwabenKorn 70 %** Für ein körnig-kerniges 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 Saatengebäcke.	✓	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 Urlaib** Zur Herstellung von einer urig leckeren Gebäckvielfalt. Hergestellt aus den Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen ensteht ein unverwechselbarer uriger Genuss.	✓	30 %	25 kg
100269	**Schapfen UrLinsel** 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 -broten 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-Drei-Stufen-Roggenvollkornsauerteig mit guter Backleistung, für alle roggenhaltigen Mehlbrotsorten sowie Mehrkorn- und Vollkornbrote.	✓	1,5 % – 11 %	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
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
137510	**Schapfen Hefeteig Vari plus** Für leichte bis mittelschwere Hefefeingebäcke, hergestellt in direkter Führung, GUB oder Gärverzögerung. Für gefrostete Teiglinge mit langer Lagerzeit geeignet. Variabler Einsatz von Butter oder Margarine.	✗	15 %	25 kg
100162	**Schapfen Kaiser-Berliner** Hochwertige, fettfreie Mühlenmischung 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** Mühlenmischung 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
137528	**Schapfen Dinkel-ButterAmerikaner** Zur Herstellung von Dinkel-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
100314	**Schapfen Vari-Rühr** Einzigartige Variantenvielfalt mit der Feinback-Mühlenvormischung zur Herstellung von saftigen Dinkel- und Weizenrührkuchen.	✗	30 % – 40 %	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
100352	**Schapfen "Meine Mühle" Nussfüllung** Deklarationsfreundliche Feinback-Mühlenvormischung für die Herstellung von leckeren Haselnussfüllungen aus naturnahen Rohstoffen.	✗	100 %	10 kg
137068	**Schapfen Nussfix** Preisgünstige Feinback-Mühlenmischung für Haselnussfüllungen.	✓	100 %	25 kg

Artikel-Nr.	Produktname	Vegan	Zugabe	VE
137536	**Schapfen Mohn** Feinback-Mühlenmischung zur Herstellung von Mohnfüllungen. Für Hefe- und Plunderteige 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-Mühlenmischung zur Herstellung von Mohnfüllungen. Für Hefe- und Plunderteige 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-Mühlenvormischung 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.

Schapfen Mühle
seit 1452

Die SchapfenMühle

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.

Unser Getreide

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

Unsere Mühle

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

Produktvielfalt

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.

Kundenzufriedenheit

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."

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: +49 731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de www.schapfenmuehle.de