

BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959



EXKLUSIV
IM BIO-
FACHHANDEL

Das Sortiment der Spielberger Mühle

www.spielberger.de



BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959



Der Unterschied liegt im Geschmack.

Neu

Vom Urgetreide bis zur glutenfreien Alternative

Es gibt mehr als klassische Hartweizennudeln. Entdecke die Vielfalt besonderer Teigwaren: aromatische Emmer-Nudeln aus ursprünglichem Urgetreide sowie glutenfreie Spezialitäten aus Buchweizen und Reis. Handwerklich hergestellt, in bester demeter-Qualität und natürlich in Papier verpackt.





Die Spielberger Mühle liegt in einem idyllischen Landschaftsschutzgebiet im schwäbischen Zabergäu

Bereits seit drei Generationen ist die Brackenheimer Bürgermühle im Besitz der Familie Spielberger und schon immer spielten die Anthroposophie und das ganzheitliche Denken in dem Unternehmen eine wichtige Rolle. 1959 stellte Hans Spielberger die damals noch zur Mühle gehörenden Flächen auf Demeter-Anbau um, seit den 80er Jahren verarbeitet die Mühle nur noch Bio- und Demeter-Getreide. Heute hat sich die Spielberger Mühle zu einem wichtigen Anbieter hochwertiger Getreide-Produkte, in Demeter-Qualität, entwickelt.

Engagement für die biodynamische Landwirtschaft

Das Engagement für die biodynamische Landwirtschaft stellt in der Mühle bis heute ein zentrales Element der

Arbeit dar. Während Vater Hans Spielberger in den 60er Jahren viel Überzeugungsarbeit leistete, um Bauern in der Umgebung dazu zu bringen, ihre Landwirtschaft auf Demeter-Anbau umzustellen, engagiert sich Volkmar Spielberger vor allem für die Züchtung von biodynamischen Getreidesorten. Dabei geht es nicht nur darum, Sorten zu entwickeln, die an die Anforderungen der Bio-Landwirtschaft angepasst sind, sondern auch, Unabhängigkeit von den Saatgutkonzernen zu erhalten. Diese sind im Besitz der meisten heute verwendeten Getreidesorten. Zudem sind es gerade diese Konzerne, die auch in der Grünen Gentechnik engagiert sind.

Regionale Rohstoffe

Die Rohstoffe der Getreide- und Mühlenprodukte, der Flocken und Flakes stammen weitestgehend von zwei Demeter-Erzeugergemeinschaften und weiteren Landwirten in Süddeutschland, mit denen eine jahrzehntelange Zusammenarbeit besteht. Auch bei den Spezialitäten wie Saaten, Hirse oder Buchweizen werden die Rohstoffe so regional wie möglich bezogen, z.B. aus Österreich oder Ungarn. Den Spielberger demeter Reis baut seit den 80er Jahren ein biodynamisches Gut in Italien an. Ein Projekt das schon mit Hans Spielberger begann und mittlerweile seit 40 Jahren bestand hat.



Die Walzenstühle



Der Plansichter sorgt für die Trennung von Kleie und verschiedenen Mehlkörnungen



Mehrkopfwaage für genaues Dosieren in der Abpackung



Ihre Ansprechpartner



Volkmar Spielberger
Geschäftsführung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-10
e-Mail: v.spielberger@spielberger-muehle.de



Jörn Seifert
Vertriebsleitung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-41
e-Mail: j.seifert@spielberger-muehle.de



Armin Breitenbach
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-53
e-Mail: a.breitenbach@spielberger-muehle.de



Joe-Anne Czychy
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-57
e-Mail: j.czychy@spielberger-muehle.de



Tobias Heinrich
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-45
e-Mail: t.heinrich@spielberger-muehle.de



Vanessa Voigt
Kundenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-47
e-Mail: v.voigt@spielberger-muehle.de



Axel Frerks

Marketingleitung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-43

e-Mail: a.frerks@spielberger-muehle.de



Dan Sirbu

**Assistenz der Marketing-
und Vertriebsleitung**

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-58

e-Mail: d.sirbu@spielberger-muehle.de



Holger Jauch

Markenbotschafter

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-44

e-Mail: h.jauch@spielberger-muehle.de



Karin Endres

Markenbotschafterin

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-46

e-Mail: k.endres@spielberger-muehle.de



Talitha Helfrich

Kampagnenbetreuung

Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15-55

e-Mail: t.helfrich@spielberger-muehle.de

Von Mut und Überzeugung

Eins ist klar, eine Zukunft gibt es nur im Einklang mit der Natur. Für uns, bei der Spielberger Mühle, ist das ein Grundsatz nachdem wir unser Handeln ausrichten und unser Unternehmen gestalten.

Als handwerklicher Mühlenbetrieb verarbeiten wir Rohstoffe aus der bäuerlichen Landwirtschaft zu guten, biodynamischen Lebensmitteln. Wir sind davon überzeugt dass beste Qualität, Genuss und faire Preise zusammengehören. Genau wie unsere Mühle und unsere Lieferanten, mit denen wir teilweise schon Jahrzehnte lang zusammenarbeiten. Gegenseitiges Vertrauen ist die Grundlage der Qualität unserer Produkte.

Bei der Vermarktung der Spielberger Markenprodukte setzen wir konsequent auf den Bio-Fachhandel. Ein selektiver Vertriebsvertrag schafft hier Verlässlichkeit.

Mehr Infos
gibts hier:



Verpackungen und Ausgleich

Der Schutz unserer Natur und ihrer Ressourcen ist ein zentrales Element unserer Arbeit. Seit 2016 setzen wir deshalb unser ökologisches, plastikfreies Verpackungskonzept mit Beuteln aus 100% Papier um. Und deshalb gleichen wir den Papierverbrauch für unsere Verpackungen zu 100% aus und geben der Natur etwas zurück.

Durch eine dauerhafte Patenschaft für 15.000 qm Wald am Rande der Schwäbischen Alb finanzieren wir jedes Jahr entsprechend dem Papierbedarf für unsere Verpackungen die Pflanzung von Bäumen in unseren heimischen Wäldern sowie die Pflege und den Erhalt des bestehenden Waldes. Letzteres ermöglicht dem Wald, sich auf natürliche Art zu verjüngen – d.h. neue Bäume wachsen und der Wald gedeiht.



BERGWALD
PROJEKT

Mehr Infos
gibts hier:





Verantwortungsvoll entwickeln

Die Verantwortung für Ressourcen und unsere Umwelt gilt auch bei der Entwicklung unserer Standorte. Wir maximieren unsere Flächennutzung und vermeiden die Versiegelung weiterer Grünflächen. Unsere Gebäude erweitern wir in der Regel auf bestehender Bausubstanz.

Für Bauprojekte verwenden wir ökologische Baustoffe und achten bei der Planung darauf, dass unsere Gebäude rückbaufähig und die Baustoffe wiederverwendbar sind.

Selbstverständlich betreiben wir unseren Betrieb mit Ökostrom und nutzen die Abwärme der Produktion um unsere Produktionsstätte zu heizen. Mit Geothermie versorgen wir die Büroräume mit Wärme.

Mehr Infos
gibts hier:



Das gesamte Unternehmen ist nach ökologischen Grundsätzen gestaltet und wird nach diesem Ideal regelmäßig modernisiert.



Zukunftsfähig bleiben

Saatgut ist Kulturgut und sollte allen frei zugänglich sein. Seit Jahrtausenden haben die Menschen Saatgut ausgetauscht und weitergezüchtet. Erst in den letzten Jahrzehnten entwickelten wenige mächtige Konzerne Getreidesorten für die konventionelle Landwirtschaft, die maximalen Ertrag bringen und besonders gut mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern zurechtkommen soll. Damit ist eine starke Abhängigkeit der Landwirtschaft von diesen Konzernen entstanden, die nicht nur die Rechte am Saatgut besitzen, sondern gleichzeitig auch an den passenden Pflanzenschutzmitteln und Düngern. Zudem setzen sie Verfahren der Gentechnik ein.

Die biodynamische Getreidezüchtung will Unabhängigkeit von diesen Strukturen schaffen. Sie setzt sich seit Jahren dafür ein, dass Biolandwirt:innen eine breite Vielzahl an Getreidesorten zur Verfügung steht, die an die biologische Bewirtschaftung und die jeweiligen Standorte angepasst sind. Dadurch entstehen Sorten, die mit den sich verändernden Umweltbedingungen zurecht kommen und damit zukunftsfähig sind.

Wir wollen, dass unsere hochwertigen Demeter-Produkte von Beginn an biologisch-dynamisch sind. Aus diesem Grund begleiten und fördern wir die Arbeit der biodynamischen Getreidezüchter:innen auf vielfältige Weise. Gemeinsam mit unseren Partner-Landwirt:innen wählen wir geeignete biodynamische Getreidesorten aus und werten die Ergebnisse aus diesen Kulturen aus. Wir beobachten verschiedene Anbauversuche der Züchter:innen und lassen unsere Landwirt:innen an den Resultaten teilhaben. Nicht zuletzt unterstützen wir den Saatgutfonds der Zukunftsstiftung Landwirtschaft regelmäßig finanziell.

Mehr Infos
gibts hier:



Zuverlässiges Handwerk

Was den Unterschied zwischen einer Industriemühle und einem Handwerksbetrieb wie der Spielberger Mühle ausmacht?

Es sind allem voran die Menschen, die hier mit großer Sorgfalt arbeiten. Denn unsere Mühle ist kein computergesteuerter, lebensmitteltechnologischer Prozessautomat – ohne die Menschen kann die Mühle nicht mahlen. Natürlich wird dabei auch gepumpt und gefördert, gebürstet und geschrotet, gemahlen und gewalzt. Mit Maschinen und Lärm und genau gesteuerten Abläufen.

Aber in unseren Handwerksmühlen läuft das nicht automatisiert und standardisiert. Aktuell arbeiten in unseren beiden Mühlen 10 Müller:innen, davon 5 Müllermeister:innen, 3 Gesell:innen und 2 Lehrlinge. Die Müller:innen arbeiten mit handwerklichem Geschick und mit viel Fingerspitzengefühl um diesen aufwändigen, komplexen Prozess der Müllerei zu steuern. Um Mehl und Flocken von erstklassiger Qualität zu erhalten, verwenden sie dabei alle Sinne: An den Vibrationen im Gebäude spüren die Müller:innen, ob die Mühle richtig läuft. Sie hören jede noch so kleine Abweichung vom Soll. Mit Händen, Augen und Nase prüfen sie die Qualität. Sie fühlen und sehen ob das Mehl die richtige Struktur oder die Flocken die gewünschte Zartheit haben. Am aromatischen Duft von Mehl und Flocken erkennen sie, ob die Arbeit gelungen ist.



Mehr Infos
gibts hier:



Oben: unsere Flockenmühle
in Würzburg, direkt am Main

Rechts: Betriebsleiter und
Müllermeister Thomas Werner
in der Flockenmühle

Flockenkunst aus Meisterhand

demeter-Getreide



**Weizen 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060006

VPE: 6*1 kg



**Weizen 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060003

VPE: 4*2,5 kg



**Roggen 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060106

VPE: 6*1 kg



**Roggen 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060104

VPE: 4*2,5 kg



**Dinkel 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060206

VPE: 6*1 kg



**Dinkel 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060204

VPE: 4*2,5 kg



**Grünkern 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 060308

VPE: 4*500 g



**Grünkernschrot 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 060307

VPE: 4*500 g



**Nackthafer 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 060455

VPE: 4*500 g



**Nackthafer 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060456

VPE: 6*1 kg



**Nackthafer 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060452

VPE: 4*2,5 kg



Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28



Gerstengraupen 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 060508

VPE: 4*500 g



Hafer 1 kg *demeter*

Artikel-Nr. 060406

VPE: 6*1 kg



Goldhirse 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 066308

VPE: 4*500 g



Goldhirse 1 kg *demeter*

Artikel-Nr. 066306

VPE: 6*1 kg



Nacktgerste 1 kg *demeter*

Artikel-Nr. 060556

6*1 kg



6-Korn-Mischung 1 kg *demeter*

Artikel-Nr. 060706

6*1 kg



Rohstoffe/Zutaten: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Nacktgerste, Hirse



Buchweizen 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 066208

VPE: 4*500 g



Einkorn 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 064001

VPE: 4*500 g



Emmer 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 064002

VPE: 4*500 g



Weißer Quinoa 400 g *kba**

Artikel-Nr. 064008

VPE: 4*400 g



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter-Schnellkoch-Getreide



Bulgur 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060806

VPE: 4*500 g



Dinkel-Bulgur 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060810

VPE: 4*500 g



Couscous 500 g
demeter

Artikel-Nr. 060808

VPE: 4*500 g



Zutaten: Hartweizengrieß



Dinkel-Vollkorn Couscous 500 g
kbA*

Artikel-Nr. 060814

VPE: 4*500 g



Zutaten: Dinkel-Vollkornmehl



Glutenfreier Mais-Couscous
500 g, kbA*



DE-099-016

Artikel-Nr. 060816

VPE: 4*500g



Zutaten: Maismehl

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Schnelle Küche



Falafel Fertigmischung,
glutenfrei, kbA*



DE-099-046

Artikel-Nr. 063512

VPE: 4*160 g



Grünkern Bratlinge
Fertigmischung, kbA

Artikel-Nr. 063502

VPE: 4*160 g



Gemüse Bratlinge,
Fertigmischung, kbA

Artikel-Nr. 063516

VPE: 4*160 g



Rote Linsen Bratlinge
Fertigmischung, kbA

Artikel-Nr. 063514

VPE: 4*160 g



demeter-Mahlerzeugnisse



Weizenmehl Type 405 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061006

VPE: 6*1 kg



Weizenmehl Type 550 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061016

VPE: 6*1 kg



Weizenmehl Type 550 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 061014

VPE: 4*2,5 kg



Weizenmehl Type 1050 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061026

VPE: 6*1 kg



Weizenmehl Type 1050 2,5 kg
demeter

Artikel-Nr. 061024

VPE: 4*2,5 kg



Weizen-Vollkornmehl 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061036

VPE: 6*1 kg



Weizen-Spätzlemehl 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061076

VPE: 6*1 kg

Zutaten: Weizenmehl Type 550
mit Feingrieß-Anteil



Pizzamehl Tipo 0 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061074

VPE: 6*1 kg

Zutaten: Weizenmehl Type 550,
Hartweizenmehl



Weizen Baguettemehl 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061072

VPE: 6*1 kg



Kartoffelbrotmehl 750 g
demeter

Artikel-Nr. 061077

VPE: 6*750 g



NEU



Dinkel-Spätzlemehl 1 kg
demeter

Artikel-Nr. 061246

VPE: 6*1 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 630 mit
Feingrieß-Anteil



Dinkelmehl Type 630 1kg
demeter

Artikel-Nr. 061226

VPE: 6*1 kg





**Dinkelmehl Type 630 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061225

VPE: 4*2,5 kg



4 022381 002097



**Dinkelmehl Ruchbrotmehl 1kg
demeter**

Artikel-Nr. 061248

VPE: 6*1 kg



4 022381 041393



**Dinkelmehl Type 1050 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061216

VPE: 6*1 kg



4 022381 231183



**Dinkelmehl Type 1050 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061214

VPE: 4*2,5 kg



4 022381 231169



**Dinkel-Vollkornmehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061236

VPE: 6*1 kg



4 022381 230186



**Dinkel-Vollkornmehl 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061234

VPE: 4*2,5 kg



4 022381 035385



**Roggenmehl Type 1150 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061116

VPE: 6*1 kg



4 022381 225182



**Roggenmehl Type 1150 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061114

VPE: 4*2,5 kg



4 022381 035323



**Roggen-Vollkornmehl 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061126

VPE: 6*1 kg



4 022381 012737



**Roggen-Vollkornmehl 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 061124

VPE: 4*2,5 kg



4 022381 035347



**Roggen Schwarzbrotmehl 750 g
demeter**

Artikel-Nr. 061118

VPE: 6*750 g



4 022381 053860

NEU



**Emmer-Vollkornmehl 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 064101

VPE: 4*500 g



4 022381 012799

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



Einkorn-Vollkornmehl 500 g demeter

Artikel-Nr. 064102

VPE: 4*500 g



Buchweizen-Vollkornmehl 500 g demeter

Artikel-Nr. 061368

VPE: 4*500 g



Kichererbsenmehl, glutenfrei 400 g, Bioland*



DE-099-045

Artikel-Nr. 061378

VPE: 4*400 g



Glutenfreies Reis-Vollkornmehl 500 g, demeter



DE-099-005

Artikel-Nr. 061348

VPE: 4*500 g



Glutenfreies Maismehl 500 g, demeter



DE-099-004

Artikel-Nr. 061318

VPE: 4*500 g



Sojamehl 250 g demeter

Artikel-Nr. 061388

VPE: 4*250 g



Glutenfreies Hafer-Vollkornmehl 350 g, demeter



OATS-DE-099-019

Artikel-Nr. 061370

VPE: 4*350 g



Amaranth-Vollkornmehl glutenfrei 300 g, demeter



DE-099-027

Artikel-Nr. 061372

VPE: 4*300 g



Glutenfreies Braunhirsemehl 400 g, kBA*



DE-099-024

Artikel-Nr. 061374

VPE: 4*400 g



Glutenfreies Kokosmehl 400 g, kBA*



DE-099-031

Artikel-Nr. 061376

VPE: 4*400 g



demeter Grieß



Hartweizengrieß 500 g demeter

Artikel-Nr. 061068

VPE: 4*500 g



Dinkelgrieß 500 g demeter

Artikel-Nr. 061258

VPE: 4*500 g



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



Weizengrieß 500 g demeter

Artikel-Nr. 061048

VPE: 4*500 g 4 022381 206204



Glutenfreier Maisgrieß für Polenta 500 g, demeter



Artikel-Nr. 061338

VPE: 4*500 g 4 022381 237208



Hirsegrieß 500 g kBA*

Artikel-Nr. 061518

VPE: 4*500 g 4 022381 010160



Glutenfreier Reis-Vollkorngrieß 500 g, demeter



Artikel-Nr. 061358

VPE: 4*500 g 4 022381 027434

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



Glutenfreier Buchweizengrieß 400 g, kBA*



Artikel-Nr. 061308

VPE: 4*400 g 4 022381 027458

demeter Kleie



Weizenkleie 500 g demeter

Artikel-Nr. 061058

VPE: 6*500 g 4 022381 207201



Haferkleie 500 g demeter

Artikel-Nr. 061418

VPE: 6*500 g 4 022381 241205



Dinkelkleie 250 g demeter

Artikel-Nr. 061218

VPE: 6*250 g 4 022381 025300

High Protein Mehle



High Protein Brotmehl 800 g, demeter

NEU

Artikel-Nr. 061090

VPE: 6*800 g 4 022381 057486

Zutaten: Dinkelmehl Type 1050, Emmervollkornmehl, Leinmehl, Buchweizenkleie



High Protein Kuchenmehl 800 g, demeter

NEU

Artikel-Nr. 061096

VPE: 6*800 g 4 022381 057509

Zutaten: Dinkelmehl Type 630, Einkornvollkornmehl, Leinmehl, Buchweizenkleie

Glutenfreie Mehlmischungen



**Glutenfreier Mehlmix
universal 500 g, demeter**



Artikel-Nr. 063200

VPE: 4*500 g



Zutaten: Reis-Vollkornmehl, Maismehl,
Maisstärke, Guarkernmehl



**Glutenfreier Mehlmix Brot
500 g, demeter**



Artikel-Nr. 063210

VPE: 4*500 g



Zutaten: Reis-Vollkornmehl, Maismehl,
Buchweizenmehl, Hirsemehl,
Guarkernmehl

Backmischungen



**Bauernbrot, Vollkorn,
Backmischung 500 g demeter**

Artikel-Nr. 063214

VPE: 4*500 g



**Kraftbrot, glutenfrei,
Backmischung 600 g kBA**



Artikel-Nr. 063224

VPE: 6*600 g



**Brownies, glutenfrei,
Backmischung 400 g kBA**



Artikel-Nr. 063302

VPE: 4*400 g



**Hefezopf, glutenfrei,
Backmischung 500 g kBA**

Artikel-Nr. 063230

VPE: 6*500 g



Stärkeprodukte



**Speisestärke, glutenfrei,
(Mais) 250 g, kBA**



Artikel-Nr. 063402

VPE: 4*250 g



**Kartoffelmehl, glutenfrei
(Stärke) 250 g, kBA**



Artikel-Nr. 063404

VPE: 4*250 g



demeter Flocken



**Roggenflocken 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 062108

VPE: 6*500 g



**Gerstenflocken 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 062208

VPE: 6*500 g





**Haferflocken Großblatt 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 062308

VPE: 6*500 g



**Haferflocken Großblatt 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 062306

VPE: 6*1 kg



**Haferflocken Zartblatt 375 g
demeter**

Artikel-Nr. 062349

VPE: 6*375 g



**Haferflocken Zartblatt 750 g
demeter**

Artikel-Nr. 062346

VPE: 6*750 g



**Haferflocken Kleinblatt 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 062358

VPE: 6*500 g



**Haferflocken Kleinblatt 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 062356

VPE: 6*1 kg



**Dinkelflocken Großblatt 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 062408

VPE: 6*500 g



**Dinkelflocken Zartblatt 375 g
demeter**

Artikel-Nr. 062428

VPE: 6*375 g



**Dinkelflocken Kleinblatt 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 062418

VPE: 6*500 g



Porridgeflocken - Mischungen



**Hafer Porridgeflocken Klassik
425 g, demeter**

Artikel-Nr. 062432

VPE: 6*425 g



Zutaten: Haferflocken, Hafer-Vollkornmehl



**Hafer Erdmandel Porridgeflocken
425 g, demeter**

Artikel-Nr. 062436

VPE: 6*425 g



Zutaten: Haferflocken, Hafer-Vollkornmehl, Erdmandelflocken, Erdmandelstückchen

Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28



Dinkel Porridgeflocken Klassik 425 g, demeter

Artikel-Nr. 062434

VPE: 6*425 g 4 022381 029230

Zutaten: Dinkelflocken, Dinkel-Vollkornmehl



Hirse Porridgeflocken Mischung 400 g, demeter

Artikel-Nr. 062494

VPE: 6*400 g 4 022381 039079

Zutaten: Hirseflocken, Reisflocken, Hirsemehl



Buchweizen Porridgeflocken Mischung, 400 g, kbA*

Artikel-Nr. 062474

VPE: 6*400 g 4 022381 039093

Zutaten: Buchweizenflocken, Reisflocken,
Buchweizenmehl



demeter Floeken-Spezialitäten



Buchweizenflocken 500 g kbA*

Artikel-Nr. 062479

VPE: 6*500 g 4 022381 010962



Hirseflocken 500 g kbA*

Artikel-Nr. 062498

VPE: 6*500 g 4 022381 010184



Sojaflocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062488

VPE: 6*500 g 4 022381 315203



Kamut® Khorasan-Flocken 250 g kbA*

Artikel-Nr. 064203

VPE: 4*250 g 4 022381 013680



Einkornflocken 250 g demeter

Artikel-Nr. 064202

VPE: 4*250 g 4 022381 012850



Emmerflocken 250 g demeter

Artikel-Nr. 064201

VPE: 4*250 g 4 022381 012836



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter Flocken-Mischungen



3-Korn-Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062508

VPE: 6*500 g



Zutaten: Hirse-, Reis- und Buchweizenflocken



5-Korn-Flocken Zartblatt 375 g demeter

Artikel-Nr. 062538

VPE: 6*375 g



Rohstoffe/Zutaten: Hafer-, Dinkel-, Gersten-, Roggen- und Hirseflocken



6-Korn-Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062528

VPE: 6*500 g



Rohstoffe/Zutaten: Hafer-, Gersten-, Weizen-, Dinkel-, Reis- und Roggenflocken



Beta Glucan Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062524

VPE: 6*500 g



Zutaten: Hafer-, Gersten- und Braunhirsflocken, Haferkleie



Darm Wohl Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062520

VPE: 6*500 g



Zutaten: Roggen-, Hafer- und Dinkelflocken, Roggenkleie



High Protein Flocken 500 g demeter

Artikel-Nr. 062522

VPE: 6*500 g



Zutaten: Soja-, Hafer-, Einkorn- und Buchweizenflocken, Buchweizenkleie

Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

Glutenfreie Flocken



Glutenfreie Haferflocken Großblatt 475 g, demeter



Artikel-Nr. 062370

VPE: 6*475 g



Glutenfreie Haferflocken Großblatt 950 g, demeter



Artikel-Nr. 062372

VPE: 6*950 g



Glutenfreie Haferflocken Kleinblatt 475 g, demeter



Artikel-Nr. 062373

VPE: 6*475 g



Glutenfreie Haferflocken Kleinblatt 950 g, demeter



Artikel-Nr. 062375

VPE: 6*950 g





**Glutenfreie Haferflocken
Zartblatt 375 g, demeter** 
OATS-DE-099-047

Artikel-Nr. 062380
VPE: 6*375 g 4 022381 037372



**Glutenfreie Haferflocken
Zartblatt 750 g, demeter** 
OATS-DE-099-049

Artikel-Nr. 062382
VPE: 6*750 g 4 022381 037310



**Reisflocken 500 g, glutenfrei
demeter** 
DE-099-008

Artikel-Nr. 062458
VPE: 6*500 g 4 022381 308205



**Glutenfreie Buchweizenflocken
250 g, kbA*** 
DE-099-006

Artikel-Nr. 062476
VPE: 4*250 g 4 022381 027632



**Glutenfreie Hirseflocken
250 g, kbA*** 
DE-099-007

Artikel-Nr. 062496
VPE: 4*250 g 4 022381 027656



**Glutenfreie Braunhirseflocken
250 g, kbA*** 
DE-099-025

Artikel-Nr. 062028
VPE: 4*250 g 4 022381 027670



**Glutenfreie Erdmandelflocken
250 g, kbA*** 
DE-099-035

Artikel-Nr. 062038
VPE: 4*250 g 4 022381 027694



**Glutenfreie Quinoaflocken
250 g, kbA*** 
DE-099-021

Artikel-Nr. 064205
VPE: 4*250 g 4 022381 020282



**Amaranthflocken, glutenfrei
250 g demeter** 
DE-099-044

Artikel-Nr. 064207
VPE: 4*250 g 4 022381 023566

demeter Flakes, traditionell gewalzt



**Dinkelflakes 250 g
demeter**

Artikel-Nr. 062556
VPE: 6*250 g 4 022381 358224
Zutaten: Dinkel, Meersalz



**Glutenfreie Cornflakes
250 g, demeter** 
DE-099-009

Artikel-Nr. 062559
VPE: 6*250 g 4 022381 355223
Zutaten: Mais, Blütenhonig, Meersalz, Reissirup

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



Glutenfreie Braunhirsebällchen



150 g, kBA*

Artikel-Nr. 062576

VPE: 6*150 g



Zutaten: Maisgrieß, Braunhirsemehl, Hirsemehl, Salz

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

demeter Müsli



Basis Müsli 750 g demeter

Artikel-Nr. 062616

VPE: 6*750 g



Zutaten: Haferflocken, Gestenflocken, Dinkelflocken, Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne, Sesam



Bircher Müsli 500 g demeter

Artikel-Nr. 062620

VPE: 6*500 g



Zutaten: Roggenflocken, Dinkelflocken, Emmerflocken, Einkornflocken, Äpfel, Zwetschgen, Birnen, Leinsaat gold, Sonnenblumenkerne



Früchte Müsli 500 g demeter

Artikel-Nr. 062622

VPE: 6*500 g



Zutaten: Haferflocken, Sultaninen, Dinkelflocken, Hafer Crunchy, Aprikosen, Äpfel, Datteln, Feigen, Leinsaat braun, Sonnenblumenkerne



Original Mühlen Müsli 500 g, demeter

Artikel-Nr. 062614

VPE: 6*500 g



Zutaten: Haferflocken, Sultaninen, Dinkelflocken, Gerstenflocken, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Sesam, Leinsaat braun, Buchweizen



Schoko Müsli 375 g demeter

Artikel-Nr. 062618

VPE: 6*375 g



Zutaten: Haferflocken, Zartbitter Nuss Crunchy, Schokoflakes, Leinsaat braun



Mond & Sterne Kinder Müsli 375 g, demeter

Artikel-Nr. 062610

VPE: 6*375 g



Zutaten: Haferflocken, Kakao-Monde und -Sterne, Schokodrops, Dinkel gepufft, Dinkelflakes, Cornflakes, Hafer Crunchy



Mond & Sterne Kinder Müsli 750 g, demeter

Artikel-Nr. 062612

VPE: 6*750 g



Zutaten: Haferflocken, Kakao-Monde und -Sterne, Schokodrops, Dinkel gepufft, Dinkelflakes, Cornflakes, Hafer Crunchy

Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

demeter Reis



**Rundkornreis, natur 500 g
demeter**

Artikel-Nr. 065058

VPE: 4*500 g



**Rundkornreis, natur 1 kg
demeter**

Artikel-Nr. 065056

VPE: 6*1 kg



**Milchreis, weiß 500g
Rundkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065208

VPE: 4*500g



**Milchreis, weiß 1 kg
Rundkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065206

VPE: 6*1 kg



**Parboiled Reis, weiß 500 g
Langkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065678

VPE: 4*500 g



**Parboiled Reis, weiß 1 kg
Langkorn, demeter**

Artikel-Nr. 065676

VPE: 6*1 kg



**Langkornreis, weiß 500 g,
demeter**

Artikel-Nr. 065668

VPE: 4*500 g



**Langkornreis, weiß 1 kg,
demeter**

Artikel-Nr. 065666

VPE: 6*1 kg



**Langkornreis, natur 500 g,
demeter**

Artikel-Nr. 065658

VPE: 4*500 g



**Langkornreis, natur 1 kg,
demeter**

Artikel-Nr. 065656

VPE: 6*1 kg



**Risottoreis Ribe, weiß
500 g, kbA***

Artikel-Nr. 065682

VPE: 4*500 g



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar



Risottoreis Arborio, weiß
500 g, *demeter*

Artikel-Nr. 065688

VPE: 4*500 g



Risottoreis Carnaroli, weiß
500 g, *kbA**

Artikel-Nr. 065684

VPE: 4*500 g



Reismischung mit Wildreis, natur
500 g, *demeter*

Artikel-Nr. 065358

VPE: 4*500g



Echter Basmatireis 500 g
natur, *demeter*

Artikel-Nr. 065408

4*500 g



Echter Basmatireis 1 kg
natur, *demeter*

Artikel-Nr. 065406

6*1 kg



Echter Basmatireis, weiß
500 g, *demeter*

Artikel-Nr. 065418

VPE: 4*500 g



Echter Basmatireis, weiß
1 kg, *demeter*

Artikel-Nr. 065416

VPE: 6*1 kg



Jasminreis, weiß 500 g,
demeter

Artikel-Nr. 065428

VPE: 4*500 g



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Hülsenfrüchte



**Linsen aus Deutschland 400 g
demeter**

Artikel-Nr. 067008

VPE: 4*400 g

Herkunft: Deutschland



**Kichererbsen aus Deutschland
Bioland**

Artikel-Nr. 067010

VPE: 4*500 g

Herkunft: Deutschland



demeter Saaten



**Sonnenblumenkerne 400 g
demeter**

Artikel-Nr. 066004

VPE: 4*400 g

Herkunft: Österreich / Deutschland



**Leinsaat braun 400 g
kba***

Artikel-Nr. 066114

VPE: 4*400 g

Herkunft: Europa



**Goldleinsaat 400 g
kba***

Artikel-Nr. 066164

VPE: 4*400 g

Herkunft: Europa



**Kürbiskerne 250 g
demeter**

Artikel-Nr. 066559

VPE: 4*250 g

Herkunft: Österreich



**Sesam ungeschält 400 g
demeter**

Artikel-Nr. 066404

VPE: 4*400 g

Herkunft: Ägypten / Sekem



**Vital Kerne Mix 200 g
demeter**

Artikel-Nr. 066124

VPE: 6*200 g

Zutaten: Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Kürbiskerne, Sesam, Hanfsamen, Leinsaat



**Hanfsamen, ungeschält 200 g
demeter**

Artikel-Nr. 066422

VPE: 6*200 g

Herkunft: Deutschland



Siehe auch unser Sortiment für Unverpackt und Vorrat ab Seite 28

* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Schwäbische *demeter* Teigwaren



**Bauernspätzle 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 068131

VPE: 12*500 g 4 022381 471206

Zutaten: Hartweizengrieß



Bauernspätzle 5 kg, *demeter*

Artikel-Nr. 068132

VPE: 1*5 kg 4 022381 013116

Zutaten: Hartweizengrieß



**Dinkel Bauernspätzle, hell 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 068135

VPE: 12*500 g 4 022381 041218

Zutaten: Dinkelgrieß



**Dinkel-Vollkorn Bauernspätzle
250 g, *demeter***

Artikel-Nr. 068332

VPE: 12*250 g 4 022381 000291

Zutaten: Dinkel-Vollkornmehl



Helle *demeter* Teigwaren aus Hartweizengrieß



**Breite Bandnudeln 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069601

VPE: 12*500 g 4 022381 013826

Zutaten: Hartweizengrieß



**Dreh-Hörnchen 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069603

VPE: 8*500 g 4 022381 013864

Zutaten: Hartweizengrieß



**Gabel-Spaghetti 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069605

VPE: 10*500 g 4 022381 015936

Zutaten: Hartweizengrieß



demeter Spaghetti



**Dinkel-Spaghetti 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069631

VPE: 12*500 g 4 022381 019729

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



**Dinkel-Vollkorn-Spaghetti 500 g
*demeter***

Artikel-Nr. 069651

VPE: 12*500 g 4 022381 038812

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



NEU



**Reis-Vollkorn-Spaghetti 400 g
glutenfrei, *demeter***

Artikel-Nr. 069410

VPE: 12*400 g 4 022381 056847

Zutaten: Reissvollkornmehl



DE-099-057

NEU



**Buchweizen-Vollkorn-Spaghetti
500 g, glutenfrei, *demeter***

Artikel-Nr. 069420

VPE: 12*400 g 4 022381 056861

Zutaten: Buchweizenvollkornmehl



DE-099-058



Emmer Spaghetti, hell 500 g *demeter*

NEU

Artikel-Nr. 069910

VPE: 12*500 g 4 022381 056885

Zutaten: Emmermehl Type 812



Emmer-Vollkorn-Spaghetti 500 g *demeter*

NEU

Artikel-Nr. 069930

VPE: 12*500 g 4 022381 056908

Zutaten: Emmervollkornmehl



demeter Teigwaren aus Emmermehl



Emmer Spiralen hell 500 g *demeter*

NEU

Artikel-Nr. 069912

VPE: 8*500 g 4 022381 056922

Zutaten: Emmermehl Type 812



Emmer Vollkorn Spiralen 500 g *demeter*

NEU

Artikel-Nr. 069932

VPE: 8*500 g 4 022381 056946

Zutaten: Emmervollkornmehl



Helle demeter Teigwaren aus Dinkelmehl



Dinkel-Penne 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 069632

VPE: 8*500 g 4 022381 019705

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Röhrchen 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 069633

VPE: 8*500 g 4 022381 019743

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Lasagne 250 g *demeter*

Artikel-Nr. 069638

VPE: 10*250 g 4 022381 019767

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Spiralen 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 069646

VPE: 8*500 g 4 022381 014007

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Muschelnudeln 250 g *demeter*

Artikel-Nr. 069648

VPE: 15*250 g 4 022381 015950

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Buchstabennudeln 250 g, *demeter*

Artikel-Nr. 069644

VPE: 15*250 g 4 022381 013987

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Bandnudeln, 9mm 500 g, *demeter*

Artikel-Nr. 069642

VPE: 8*500 g 4 022381 013949

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Breite Dinkel-Bandnudeln 18mm 500 g, *demeter*

Artikel-Nr. 069641

VPE: 8*500 g 4 022381 013925

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



* aktuell rohstoffbedingt nicht in Demeter-Qualität verfügbar

Vollkorn-Teigwaren aus *demeter* Dinkelvollkornmehl



Dinkel-Vollkorn-Bandnudeln
9mm 500 g *demeter*

Artikel-Nr. 069652

VPE: 8*500 g 4 022381 014021

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



Dinkel-Vollkorn-Röhrchen 500 g
demeter

Artikel-Nr. 069653

VPE: 8*500 g 4 022381 014045

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



Dinkel-Vollkorn-Fadennudeln
250 g *demeter*

Artikel-Nr. 069654

VPE: 15*250 g 4 022381 014069

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



Dinkel-Vollkorn-Spiralen 500 g
demeter

Artikel-Nr. 069655

VPE: 8*500 g 4 022381 014106

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



Glutenfreie *demeter* Teigwaren aus Hafer



Hafer Rigatoni, glutenfrei 250 g
demeter

Artikel-Nr. 069404

VPE: 6*250 g 4 022381 039130

Zutaten: Hafer-Vollkornmehl, glutenfrei



Hafer Spiralen, glutenfrei 250 g
demeter

Artikel-Nr. 069402

VPE: 6*250 g 4 022381 039116

Zutaten: Hafer-Vollkornmehl, glutenfrei



Hafer Buchstabennudeln
glutenfrei 250 g, *demeter*

Artikel-Nr. 069406

VPE: 4*250 g 4 022381 053709

Zutaten: Hafer-Vollkornmehl, glutenfrei



NEU

Suppeneinlagen



Schwäbische Weizen-Backerbsen
150 g, kbA*

Artikel-Nr. 068603

VPE: 6*150 g 4 022381 000345

Zutaten: Weizenmehl (56%), Maismehl, Sonnenblumenöl, Magermilchpulver, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver, Muskat



Schwäbische Dinkel-Backerbsen
125 g, kbA*

Artikel-Nr. 068605

VPE: 6*125 g 4 022381 014786

Zutaten: Dinkelmehl (56%), Maismehl, Sonnenblumenöl, Magermilchpulver, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver, Muskat



Sortiment für Unverpackt und Vorrat



**Weizen 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060002

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Weizen



4 022381 100144



**Roggen 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060102

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Roggen



4 022381 013666



**Dinkel 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060202

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Dinkel



4 022381 104142



**Hafer geschält 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060408

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Hafer



4 022381 029636



**Buchweizen 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 066209

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Buchweizen



4 022381 029650



**Emmer 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 064076

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Emmer



4 022381 035286



**Einkorn 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 064012

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Einkorn



4 022381 034050



**6-Korn-Mischung 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 060707

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Goldhirse



4 022381 033978



**Langkornreis, natur 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065420

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Langkornreis, natur



4 022381 029674



**Basmatireis, weiß 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065412

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Basmatireis, weiß



4 022381 025065



**Parboiled Reis, Langkorn 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065422

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Parboiledreis Langkorn



4 022381 029698



**Langkornreis weiß 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065426

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Langkornreis weiß



**Mittelkornreis natur 5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 065004

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Mittelkornreis natur



**Kürbiskerne 3,75 kg
demeter**

Artikel-Nr. 066552

VPE: 1*3,75 kg

Zutaten: Kürbiskerne



**Sesam, ungeschält 3,75 kg
kbA**

Artikel-Nr. 066405

VPE: 1*3,75 kg

Zutaten: Sesam



**Sonnenblumenkerne 3,75 kg
kbA**

Artikel-Nr. 066005

VPE: 1*3,75 kg

Zutaten: Sonnenblumenkerne



**Leinsaat braun 3,75 kg
kbA**

Artikel-Nr. 066116

VPE: 1*3,75 kg

Zutaten: Leinsaat



**Haferflocken Großblatt 2,5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 062334

VPE: 1*2,5 kg

Zutaten: Haferflocken



**Haferflocken Großblatt 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 062304

VPE: 1*2,5 kg

Zutaten: Haferflocken



**Haferflocken Kleinblatt 2,5 kg
kbA**

Artikel-Nr. 062355

VPE: 1*2,5 kg

Zutaten: Haferflocken



**Haferflocken Kleinblatt 2,5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 062354

VPE: 1*2,5 kg

Zutaten: Haferflocken



**Haferflocken Großblatt 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 062302

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Haferflocken



**Haferflocken Kleinblatt 5 kg
demeter**

Artikel-Nr. 062352

VPE: 1*5 kg

Zutaten: Haferflocken





Haferflocken Zartblatt 2 kg demeter

Artikel-Nr. 062344

VPE: 6*2 kg

Zutaten: Haferflocken



Dinkelflocken Großblatt 2,5 kg kbA

Artikel-Nr. 062415

VPE: 1*2,5 kg

Zutaten: Dinkelflocken



Dinkel-Vollkorn-Spiralen 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069755

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelvollkornmehl



Dinkel-Spiralen, hell 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069746

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Röhrchen, hell 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069733

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Dinkel-Penne, hell 2 kg demeter

Artikel-Nr. 069732

VPE: 1*2 kg

Zutaten: Dinkelmehl Type 812



Mond & Sterne Kinder Müsli 1,25 kg demeter

Artikel-Nr. 062613

VPE: 4*1,25 kg

Zutaten: Haferflocken, Kakao-Monde und Sterne, Schokodrops, Dinkel gepufft, Dinkel flakes, Cornflakes und Hafer Crunchy



Original Mühlen Müsli 1,5 kg demeter

Artikel-Nr. 062613

VPE: 4*1,5 kg

Zutaten: Haferflocken, Sultaninen, Dinkelflocken, Gerstenflocken, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse, Sesam, Leinsaat braun und Buchweizen



BIOLOGISCH-DYNAMISCH
SEIT 1959



Die Backwelt für Deinen Markt

Klare Orientierung, eine aufmerksamkeitsstarke Präsentation und kostenfreie Regalelemente für Deine Backwelt.



Plakate

Ein bis drei B2C-Stimmungsplakate

Regalstreifen

Helle & feine Gebäcke

Regalstreifen

Herzhafte Gebäcke

Regalbreite 1 Meter

Ergänzendes Sortiment: Backformen

Passende Backformen vervollständigen die Backwelt und ermöglichen eine ganzheitliche Platzierung am Point of Sale.



Interesse an der Backwelt für Deinen Markt?

Wir beraten Dich gerne zu Sortiment, Platzierung und Ausstattung. Die passenden Regalelemente stellen wir Dir kostenfrei zur Verfügung.

Schreib direkt an Dan Sîrbu unter **D.Sirbu@spielberger-muehle.de** oder wende Dich an Deine Ansprechperson im Außendienst.



**Meisterliches Handwerk,
damit Wertvolles entsteht.**

**Kauf anders. Iss anders.
Und Du veränderst die Welt.**

Spielberger GmbH, Burgermühle, 74336 Brackenheim
Tel. +49 (0) 71 35 - 98 15 - 0, Fax. +49 (0) 71 35 - 98 15 - 49
info@spielberger-muehle.de, www.spielberger.de
DE-ÖKO-007