

Qualität aus dem Bernbiet

Heute aus der
MÜHLE WALTHER
Wegmühle, Bolligen



Mit unserem speziell schonenden Mahlverfahren produzieren wir aus ausschliesslich regionalem Getreide Normal- und Spezialmehle, die eine sehr geringe Stärke- und Proteinbeschädigung aufweisen. Dadurch haben unsere Mehle eine höhere Wasseraufnahme wie auch Frischhaltung.

Barchetta – Fyrabebrot

Das Barchettabrotmehl ist unser beliebtestes Feierabend-Brot. Zusammengesetzt aus Ruchmehl, Halbweissmehl, Grahammehl, Roggenschrot, Sesam, Leinsamen, Haferkernen und Hafermehl.



Eine Mühle der Verkaufsorganisation

PROFARIN AG

Bernstrasse 32

3072 Ostermundigen

031 930 40 50

info@profarin.ch

www.profarin.ch

