

Mehltypen

Weizen	Schweiz	Deutschland	Österreich	Italien	Frankreich	Verwendung
Weiss-/Semmelmehl	Typ 400	Type 405	W480/glatt	tipo00/ tipo0	T45	Kuchen, Torten, Feingebäck, Weissbrot, Rührteig,
Güetzmehl	Typ 550	Type 550	W480/griffig/ doppelgriffig	tipo00/Gelb tipo00/Blau	T55/T65	Haushaltmehl für Güetzi, Brätzeli, Schlüferli, Strudel, Kuchen, Torten, Cakes, Hefegebäck, Mürbeteig,
Halbweissmehl	Typ 780	Type 812	W700	tipo1	T80	Kuchen, Gebäck, helle Brote, Lebkuchen
Ruchmehl	Typ 1100	Type 1080 Type 1200	W1600	tipo2	T110	Kuchen, dunklere Brote,
Vollkornmehl	Typ 1900	Type 1600	W1800	Integrale/ Vollkorn	T150	Vollkornbrote

Dinkel	Schweiz	Deutschland	Österreich	Italien	Frankreich	Verwendung
Dinkel-Semmelmehl		Type 630	D700/glatt	Bianca		Torten, Feingebäck, Weissbrot, Rührteig, Mürbeteig,
Dinkel-Halbweissmehl		Type 812				Haushaltmehl für Kuchen, helle Brote, Güetzi, Lebkuchen
Dinkel-Ruchmehl		Type 1050	D1500			Kuchen, dunklere Brote, Mischbrote
Dinkel-Vollkornmehl				Integrale		Vollkornbrote

Roggen	Schweiz	Deutschland	Österreich	Italien	Frankreich	Verwendung
Roggenmehl hell		Type 610	R500/ Vorschuss	tipo0		helle Roggenbrote, Mischgebäck
Roggenmehl dunkel		Type 1150	R960/ Normal	tipo2	T130	klassische Roggenbrote
Roggenschrot fein/ Roggenvollkorn		Typ 1800				