

ARTISAN

DIE KUNST DES BACKENS BEGINNT MIT DEM MEHL



KLASSIK

- Mehl Type 550
- stark und vielseitig
- lange Führungen
- Brot und Brötchen
- kräftiger Ofentrieb



FEIN

- Mehl Type 550
- fein und dehnbar
- Feingebäck
- laminierte Teige
- hohe Butteraufnahme



VOLLKORN

- Weizenvollkornmehl
- mild und nussig
- feiner Vollkorngenuss
- Vollkornspezialitäten
- besonderes Aromaprofil

ROLAND MEHL®

ARTISAN-Rezepte finden Sie hier:
QR-Code scannen und direkt losbacken!

DIE ARTISAN-MEHLE
HANDWERK MIT LEIDENSCHAFT

ROLAND MEHL®



WEIZENMEHL KLASSIK

Ein Mehl für viele gute Ideen

ROLAND ARTISAN KLASSIK ist das vielseitige Type 550 für anspruchsvolle Brote und Kleingebäcke. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe münden in eine ausgewogene Kleberstruktur und bilden die Basis für gute Wasseraufnahme, kräftigen Ofentrieb, lange Teigführungen und Gebäcke mit ausgeprägtem Charakter. Das Mehl eignet sich für alle Vorstufen sowie rustikale Brote und Brötchen.

Artisan Original

Entdecken Sie die Vielfalt des Backens

QR-Code scannen und losbacken.



WEIZENMEHL FEIN

Ein Mehl für süße Kreationen

ROLAND ARTISAN FEIN bildet die optimale Basis für süße Gebäcke jeglicher Art. Butterreiche und laminierte Teige brauchen ein Mehl, das Stabilität gibt, ohne den Teig zu stark zu belasten.
Unser Mehl entwickelt ein feines, dehnbares Klebernetz und lässt sich gleichmäßig ausrollen und laminieren. Seine hohe Butteraufnahme unterstützt eine klare Schichtenbildung und ein gleichmäßiges Backergebnis.

Artisan Charakter

Lassen Sie sich inspirieren

QR-Code scannen und Rezept entdecken.



WEIZENMEHL VOLLKORN

Ein Mehl voller Geschmack

ROLAND ARTISAN VOLLKORN verbindet den Charakter des ganzen Korns mit einem einzigartigen Erscheinungsbild. Das Mehl eignet sich für Vollkornbrote aller Art ebenso wie für Brötchen, Focaccia und feine Vollkornvarianten.

Artisan Visionär

Ursprüngliches neu entdecken

QR-Code scannen und nachbacken.

www.rolandmillsunited.de

Roland Mills United