

ÜBER UNS:



Wir bewirtschaften unseren Hof seit 2003 in biologischer Landwirtschaft und haben uns auf Getreideprodukte spezialisiert. Unsere Produkte verkaufen wir direkt ab Hof bzw. bei ausgewählten Hofläden. Weitere Infos dazu und regelmäßige Neuigkeiten finden Sie auf www.dinkelmuesli.at.

Wir sind Mitglied bei Erde & Saat und unser Betrieb sowie die hergestellten Produkte werden durch die Kontrollstelle LACON jährlich geprüft



AT-BIO-402

VERKAUFSZEITEN:

jeden Freitag von 9 bis 17 Uhr
und nach telefonischer
Vereinbarung

KONTAKT:

Karin Fuchsberger
Oberndorf 4
4623 Gunkskirchen
07246/6341
k.fuchsberger@gmx.at
www.dinkelmuesli.at



GETREIDE
PRODUKTE
& MÜSLIS AUS
BIOLOGISCHEM
ANBAU

UNSER GETREIDE

Wir erzeugen Feinmehl, Vollmehl, Flocken, Grieß und Reis aus Dinkel, Weizen, Roggen, Hafer und Einkorn nach den strengen österreichischen Bio-Richtlinien.

Die Fein- und Vollmehle werden von uns in unserer hofeigenen Mühle in kleinen Chargen gemahlen.

Für die Flocken werden die Getreidekörner gequetscht. Grieß wird selbst erzeugt und Reis lassen wir extern schälen.



UNSERE DINKELMÜSLIS



Unsere besondere Spezialität, die Müslis, werden laufend frisch geröstet, gemischt und abgepackt. Auch hier stammen alle Zutaten natürlich aus biologischem Anbau - und wenn möglich auch aus der Region. Unsere Sorten sind: Apfel-Dinkelmüsli, Nuss-Dinkelmüsli, Schoko-Hafer-Dinkelmüsli, Cranberry-Dinkelmüsli sowie saisonale Spezialitäten, wie z.B. Weihnachts-Müsli oder Blütenmüsli



UNSERE NUDELN

Ob Suppennudeln, Spaghettinester praktisch portioniert oder Spirellis und Bandnudeln als Beilage, wir verwenden dazu unser frisches Einkorn- oder Dinkelvollmehl. Für eine nette Abwechslung am Teller sorgen unsere bunten Motivnudeln.

Mit viel Freude zuhause gemacht - damit Vollkorn wirklich jedem schmeckt!

