



ORIGINAL SALZBURGER GETREIDEMÜHLEN MIT NATURSTEIN - GRANIT

DIE GETREIDEMÜHLEN-MANUFAKTUR SEIT 1977

Welche Getreidesorten können Sie mit welcher Mühle mahlen?

	CARINA	MAX	Max Spezial	MT 5	MT 12	MT 18	MT 18 - D
Weizen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Dinkel	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Roggen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Einkorn	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Buchweizen	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Hafer Schrot	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Hirse	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Braunhirse	●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Reis	●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Kamut	●	●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●●
Mais	✘	●●	●●●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●
Soja	✘	●●	●●●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●
Quinoa	●●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Linsen	●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Amaranth	●●	●●	●●●	●●	●●●	●●●	●●●
Kichererbsen	✘	●●	●●●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●
Erbsen	●●	●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●
Sesam	✘	✘	✘	✘	✘	✘	✘

LEGENDE:

- sehr gut
- 3 gut -
- in kleinen Mengen bis ca. 250 g
- nicht empfehlenswert

Was Sie nicht mahlen können:

Generell können keine ölhaltigen Saaten gemahlen werden.

Zum Beispiel: Leinsamen, Senfkörner, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Nüsse, Mandeln

Aufgrund der Konsistenz können Sie nicht mahlen: Salz, Zucker, Tee, Blüten, Blätter, Knospen, Gräser, Sprossen, kleine Hölzer, getrocknete kleine Früchte und Beeren, Kastanien, diverse Kerne

Es ist nicht empfehlenswert Kaffee zu mahlen. Farbe und Geruch dringt in den Mahlstein ein, die Reinigung ist sehr