

Franz Anderl, Griesbach

Graumohnöl 250 ml € 9,90



Hanföl 250 ml € 12,90



Walnussöl 100 ml € 9,60



Leinöl 250 ml € 6,90



Leindotteröl 250 ml € 7,90



Kümmel in Packungsgröße 140 g € 2,30 oder 250 g € 3,60 erhältlich!



Graumohn 500 g € 4,00



Leinsamen 500 g € 3,60



## Mohnmehl 330 g € 4,40



Mohnmehl wird aus beim Kaltpressverfahren von Mohnöl anfallendem Presskuchen erzeugt, es ist somit teilentölt. Es ist reich an Ballaststoffen und Eiweiß.

Beim Backen kann 10 – 20 % der angegebenen Mehlmenge durch Mohnmehl ersetzt werden. Bei Mohnrezepten wird die angegebene Menge Mohn durch Mohnmehl ersetzt.

**Rezeptideen:** (Rezepte gibt's auf Wunsch beim Kauf dazu)

Gebackene Lachsforelle auf buntem Blattsalat

Mohngugelhupf

Mohnroulade mit Mohnpuddingfülle

Vanille-Mohnmehl-Kipferl

## Hanfmehl 330 g € 4,40



Hanfmehl wird aus dem beim Kaltpressverfahren von Hanföl anfallendem Presskuchen der ungeschälten Hanfsamen gemahlen und ist vielseitig verwendbar. Es hat einen nussigen Geschmack und ist reich an Eiweiß und Ballaststoffen.

Beim Backen können 10 – 20 % der im Rezept angegebenen Mehlmenge durch Hanfmehl ersetzt werden.

Es eignet sich aber nicht nur zum Backen von Kuchen, Keksen, Weckerl oder Brot, es kann auch zum Eindicken von Suppen oder Saucen oder im Müsli verwendet werden. Einfach ausprobieren, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

**Rezepttipp:** (Rezepte gibt's auf Wunsch beim Kauf dazu)

**Hanf-Vanille-Kipferl**

## Leinmehl 330 g € 4,00



**Leinmehl** besteht aus dem beim Kaltpressverfahren von Leinöl anfallendem Presskuchen, der fein gerieben wird und ist daher teilentölt. Es besteht zu mehr als einem Drittel aus wertvollen verdauungsfördernden Ballaststoffen, ist reich an pflanzlichem Eiweiß, enthält wertvolle Omega-3 Fettsäuren. Es hat einem hohen Gehalt an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen. Die im Leinmehl enthaltenen Lignane tragen zur allgemeinen Zellgesundheit bei, enthaltene Schleimstoffe fördern die Darmgesundheit.

Leinmehl ist vielseitig verwendbar und hat einen eher neutralen Geschmack. Es eignet sich als Backzutat bei Brot, Kuchen, Gebäck und zum Eindicken von Suppen und Saucen. Beim Backen können 10 – max. 20 % der angegebenen Mehlmenge durch Leinmehl ersetzt werden, eventuell ist etwas zusätzliche Flüssigkeit notwendig.

**Rezepttipps:** (Rezepte gibt´s auf Wunsch beim Kauf dazu)

- Buchweizen-Zucchini-Kartoffel Laibchen
- Dinkelvollkornweckerl mit Leinmehl
- Gebackene Putenvariationen auf Blattsalat
- Knuspriges Fladenbrot im Leinmehl
- Leinmehlkekse
- Vanille-Leinmehl Kipferl

## Leindottermehl ist nur auf Vorbestellung erhältlich!



**Leindottermehl** wird aus dem beim Kaltpressverfahren von Leindotteröl anfallendem Presskuchen gemahlen. Es ist eiweiß- und ballaststoffreich und hat wenig Kohlenhydrate. Leindotter hat einen intensiven Geschmack, ist aber beim Kochen und Backen vielseitig verwendbar. Etwa 10 – 15 % der angegebenen Mehlmenge können durch Leindottermehl ersetzt werden, eine zusätzliche Flüssigkeitsgabe kann erforderlich sein.

**Rezeptideen:** (Rezepte gibt's auf Wunsch beim Kauf dazu)

Dinkelspätzle mit Leindottermehl

Dinkelvollkornweckerl mit Leindottermehl

Knuspriges Fladenbrot mit Leindottermehl

Leindottermehl Sternchen

Waldviertler Käsespätzle

## Leinpresskuchen für Pferde und Hunde 1 500 g € 5,50



Weitere Produkte:

Hanfnüsse

Sonderedition nur sehr begrenzt verfügbar – bitte anfragen!

Kriecherkernöl und Marillenkernöl in 50 ml oder 100 ml

