

UNSERE DINKELMÜLLER-KOMPETENZ FÜR IHRE BACKSTUBE

Gemeinsam für beste Dinkelprodukte

In der **SchapfenMühle** vereinen wir traditionelles Mühlenhandwerk mit modernster Technologie und partnerschaftlicher Verantwortung gegenüber Landwirtschaft und Backhandwerk. So entstehen Dinkelprodukte höchster Qualität.



Tradition trifft Innovation

Profitieren Sie von jahrhundertealter Mühlentradition, modernsten Verfahrenstechniken und regionalen Lieferbeziehungen.



Individuell abgestimmte Produktvielfalt

Ob Mehle, Schrote, Flocken oder Spezialmischungen – wir fertigen exakt nach Ihren Anforderungen. Parameter wie Wasseraufnahme, Flockendicke, Schüttgewicht oder Korngröße werden präzise auf Ihre Backprozesse abgestimmt.



Sicherheit, auf die Sie zählen können

Umfassende Qualitätsprüfungen und Laboranalysen gewährleisten höchste Produktsicherheit. Für Transparenz, die Vertrauen schafft.

„Dinkel ist für uns mehr als ein Produkt. Es ist eine Haltung. Wir denken vom Korn bis in die Backstube und arbeiten täglich daran, das Beste für unsere Partner herauszuholen.“

Ralph Seibold, Geschäftsführer SchapfenMühle



QUALITÄT. NACHHALTIGKEIT. VERTRAUEN.

SCHAPFEN QUALITÄTS-DINKEL



SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm-Jungingen
info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de

Schapfen Qualitäts-Dinkel hat Identität.

SCHAFEN QUALITÄTS-DINKEL

AUS ERFAHRUNG GEWACHSEN



Von der Züchtung bis in die Backstube: Kompetenz, die verbindet

Mit **Schafpen Qualitäts-Dinkel** verbinden wir jahrzehntelange Mühlen-tradition mit moderner Dinkelkompetenz. In enger Zusammenarbeit mit führenden Agrarwissenschaftlern, Saatgutzüchtern, Vertragslandwirten,

Müllern und Bäckermeistern entstehen Dinkelprodukte, die für Herkunft, Reinheit und verlässliche Backergebnisse stehen – entwickelt für höchste Ansprüche im täglichen Bäckerhandwerk.



Verlässliche Qualität

Mit gezieltem Vertragsanbau aus-
gewählter Sorten und moderner
Verarbeitung garantieren wir gleich-
bleibende Backeigenschaften und
verlässliche Ergebnisse. Durch
sorgfältige Sortenprüfung, Laboruntersuchungen und praxisnahe
Backversuche stellen wir sicher, dass jedes Mehl konstant hohe
Leistung bringt – für perfekte Backwaren Tag für Tag.



Langjährige Expertise

Mehr als 500 Jahre Mühlen-
tradition und über 30 Jahre Dinkel-
kompetenz prägen unser Handeln.
Dieses Wissen fließt in jeden
Arbeitsschritt ein – vom Anbau
über die Vermahlung bis zur Anwendung. Unser erfahrenes Außen-
dienstteam aus Bäcker- und Konditormeistern begleitet Sie mit
Fachwissen, Praxisnähe und Begeisterung für Dinkel.



Sichere Verarbeitung

Sorgfältige Wareneingangsanalytik,
gefolgt von standardisierten,
mehrstufigen Reinigungsverfahren
und laufenden Prozesskontrollen,
gewährleisten höchste Reinheit. So
entstehen naturbelassene Produkte – die Grundlage für verlässliche
Dinkel-Qualität und authentischen Geschmack.

Echte Nachhaltigkeit

Schafpen Qualitäts-Dinkel steht
für kurze Wege, faire Partnerschaf-
ten und regionale Verantwortung.
Durch feste Vertragsanbauprogram-
me mit Landwirten aus der direkten
Umgebung sichern wir eine nachhaltige Rohstoffbasis. Umwelt-
bewusster Anbau und Verarbeitung fördern den Schutz unserer
Ressourcen.



Inspirierende Vielfalt

Ob kräftiges Bauernbrot, feine Ge-
bäcke oder moderne Snackideen
– das breite Produktsortiment mit
Schafpen Qualitäts-Dinkel bietet
für jede Anwendung die passende
Lösung. Unsere Entwicklungsabteilung arbeitet eng mit unserer haus-
internen Anwendungstechnik zusammen, um neue Rezepturen zu
entwickeln und Innovationen im Dinkelbereich aktiv mitzugestalten.



Purer Dinkelgeschmack

Jedes Korn **Schafpen Qualitäts-
Dinkel** trägt das volle Aroma der
Region. Durch sorgfältige Sortenwahl
und eine besonders schonende Ver-
arbeitung kann sich sein typischer,
fein-nussiger Geschmack voll entfalten. So entstehen Backwaren mit
ausgewogener Krume, feiner Rösche und unverwechselbarer Dinkel-Note.

