



Unsere FORSTNER MÜHLE in St. Marien liegt mitten im Agrargebiet- auf der so genannten TraunEnnsPlatte. Wir betreiben auch einen Agrarhandel und halten so einen engen Kontakt zu unseren Bauern. Durch Anbauverträge mit unseren Landwirten werden Sorten angebaut, die beste Qualität garantieren. So können wir den Weg bis zum Feld nachvollziehen.



### Die Vorteile der Regionalität:

- kurze Transportwege
- garantiert Getreide aus der Region
- sorgfältigste Verarbeitung
- ständige Qualitätskontrollen



## UNSERE PRODUKTE



**Weizenmehl W480**

**Weizenmehl griffig**

**Weizenmehl W700**

**Weizenmehl W1600**

**Weizenvollmehl**

**Weizengrieß**

**Weißroggen R500**

**Roggenmehl R960**

**Roggenvollmehl**

**Schwarzroggen R2490**



**Backmalz**

**Grahamschrot**

**Backschrot**



**Dinkelmehl**

**Dinkelmehl gg**

**Dinkelvollmehl**

**Dinkelflocken**

HOME  
BAKING  
BLOG

Im 30kg Vorratssack oder im 5kg & 1kg Haushaltspackerl

**Franz FORSTNER GmbH & Co. KG**

Mühle und Agrarhandel

Mühlenstraße 30

A - 4502 St. Marien

Telefon: +43(0)7227 / 81 03

info@forstnermuehle.at

[www.forstnermuehle.at](http://www.forstnermuehle.at)



ORIGINAL  
BÄCKER  
MEHL