

Die Schweiz kennt über 200 verschiedene Brotsorten. Und zu fast jeder Brotsorte gibt es auch ein passendes Mehl.

Das wirft Fragen auf, z.B.

- wie viele Mehle nehme ich an Lager?
- wie löse ich das Problem der Verfalldaten?
- was mache ich, wenn das Brot nicht mehr so gut läuft?
- Wie kann ich mich von meinem Bäckerkollegen abheben, individualisieren?
- Wie kann ich auf abweichende Kundenwünsche reagieren?

Ähnliche Probleme beschäftigen auch uns als Mühle.

Die Kunst liegt im Leben oftmals in der Vereinfachung. Denken wir in Lösungen!

In zahlreichen Bereichen des Alltags gibt es solche uns allen bestens bekannte Lösungen: EIN Werkzeug, EIN Hilfsmittel für VERSCHIEDENE Lebenslagen!



Auf das Gebiet Getreide, Mehl und Brot übertragen heisst dies: EIN Mehl für die UNTERSCHIEDLICHSTEN Brote und Backwaren: der Rollgabelschlüssel, der Dietrich oder eben der 4x4 unter den Mehlen, von der Rhonemühle Naters.



Und wie funktioniert's? Sie wählen eine der drei Mischungen „4x4“ aus, geben je nach Wunsch zusätzliche Komponenten bei und fertig ist Ihre individuelle Mehl- und Brotmischung.

Artikelnummer	121525	„4x4“ 100%	extra dunkel
Artikelnummer	122025	„4x4“ 50%	mittel dunkel
Artikelnummer	123825	„4x4“ 25%	leicht dunkel

Das Leben wird ein wenig leichter!