# Mehle aus der Mühle Kleeb im Emmental

Die Mühle Kleeb verarbeitet vorwiegend Getreide aus der Region, dabei sind auch alte Kornsorten. Daraus werden verschiedenste Mehle und Mehlmischungen hergestellt, viele auch in Bio-Qualität. Darunter auch Emmentaler Züpfemehl mit einem Anteil an Dinkel, oder Bauernmehl, ein Ruchmehl, das auch Dinkel und Roggen enthält. Dazu kommen Müeslimischungen und auch Teigwaren. Bestimmt eine gute Adresse für alle, die gute Produkte abseits vom anonymen Grosshandel suchen.

Mein erster Butterzopf, gebacken mit dem Emmentaler Züpfemehl, ist mir jedenfalls prächtig gelungen: Butterzopf

<a class="contlink" href="https://www.muehle-kleeb.ch/" target="_blank">www.muehle-kleeb.ch</a>
mit Online-Shop