

B2B Produktkatalog

2020–2021

Velkommen til vort omfattende produktsortiment!

Fra jord til bord. Råvarer af højeste kvalitet udviklet og forarbejdet til sunde og nærende fødevarer.

Lantmännen Cerealia er en af mange leverandører til B2B, men vi er en af de meget få, som ejer hele processen fra dyrkning af jorden til den færdige fødevarer. Eller som vi sædvanligvis beskriver det: Fra jord til bord.

Vi er ejet af 25.000 svenske landmænd og har vedvarende fokus på at bevare et livskraftigt landbrug. Vores virksomhed producerer i Sverige, Norge, Danmark, Finland, Rusland og Ukraine.

Vore kunder og forbrugere kan føle sig trygge og sikre på, at vi har viden og kontrol igennem hele værdikæden, at vi minimerer klimaaftrykket, og at vi bidrager med gode, nærende fødevarer som er bæredygtigt produceret - både nu og i fremtiden. Det er vi meget stolte over!

Det sidste led i værdikæden er dig, vores kunde. Det er dig, som bestemmer, hvilke produkter du køber, og hvordan du anvender dem.

På bagsiden af dette produktkatalog finder du vore kontaktoplysninger. Vi er altid klar til at svare på de spørgsmål, du måtte have, samt gode råd og tips.

Vores mølle i Vejle kører på 100% vindenergi.

Vi arbejder henimod senest i 2030 at kunne producere uden brug af fossilt brændstof.



Lantmännen Cerealia er en del af Lantmännen koncernen, et landbrugskooperativ ejet af 20.000 svenske landmænd og med aktiviteter i hele værdikæden fra jord til bord.

Vores virksomhed producerer i Sverige, Norge, Danmark, Finland, Rusland og Ukraine.



Indhold

- 4** Pain Paillasse
- 6** Hvede
- 17** Hvede (økologisk)
- 20** Rug
- 26** Rug (økologisk)
- 28** Havre og byg
- 31** Havre og byg (økologisk)
- 31** Frø og kerner
- 34** Natur+: Produktion i balance
- 36** Allergi og intolerance
- 37** Melskolen
- 40** Kontakt

Pain Paillasse® Original

Endelig er Pain Paillasse kommet til Danmark

Dette fantastiske brød har sin oprindelse i Schweiz. Hemmeligheden bag det aromatiske brød med den sprøde gyldne skorpe er det karakteristiske mel og den patenterede bageteknik. Dette brød er blevet populært i bagerier over hele Europa. På samme måde, som baguette indtog Danmark, er Pain Paillasse en spændende og velkommen nyhed. Med en enkel bageteknik, som vi med glæde lærer dig, havner Pain Paillasse hurtigt på øverste hylde i bageriet og bliver en favorit hos alle dine brødelskende kunder, før du ved det.



HÅNDLAVET
FRA DIN BAGER

Om Pain Paillasse



HÅNDLAVET
FRA DIN BAGER

Pain Paillasse, er et sjovt og enkelt brød at bage - når man har lært det traditionsrige håndværk bag brødet. Bageprocessen afsluttes med et karakteristisk vrid, når man former brødet.

Den unikke opskrift

År med forskning, tradition og finjustering ligger bag opskriften på Pain Paillasse. I bageriet har man testet og testet for at komme frem til melet og den rigtige proces, som i dag er hemmeligheden bag dette rustikke brød.

Dejen laves af en 100 % naturlig melblanding af proteinstærkt hvedemel i højeste kvalitet, salt, gær og vand. Brødets specielle aromatiske smag kommer af den lange fermenteringsproces, som frigør en dyb aroma og naturlig sødme. Brødet får en karamelliseret sprød skorpe og er luftigt indeni.

Pain Paillasse har et højt vandindhold, som gør brødet saftigt og giver en lang holdbarhed. Med højt vandindhold får du også et godt dejudbytte.

Et af verdens bedste brød

Pain Paillasse er kendt for sin prisvindende mel og sin prisvindende bageteknik. Er det på tide at lade en vinder blive en vinder i dit bageri? To guldmedaljer fik det hvide Pain Paillasse brød også for smagsoriginaliteten ved den berømte internationale konkurrence iTQi (International Taste & Quality Institute), da kokke og sommelieres skulle udråbe verdens bedste produkter samme år. Brødet har høstet anerkendelse og vundet flere priser i internationale konkurrencer. I 2016 tog Pain Paillasse to guldmedaljer i The Swiss Bakery Trophy, den mest anerkendte konkurrence inden for baghåndværk i Schweiz. Blandt hundredvis af bageriprodukter vandt Pain Paillasse i alt otte medaljer for sin smag og sin originalitet i denne konkurrence.

Så enkelt at bage

Det overraskende ved Pain Paillasse er, at det til trods for sin avancerede smag og struktur er så enkelt at bage. Med sit høje vandindhold får du meget brød ud af dejen og et saftigt

resultat, som holder sig friskt længe. Det eneste, du behøver, er den unikke melblanding, gær, vand, salt og tid. Den specielle bageteknik indebærer en langsom fermentering, som giver brødet en dyb og intens smag. Dejen laves aftenen før og den hviler natten over.

Èn dej - mange brød

Pain Paillasse-brødet kan varieres i det uendelige. Dejen giver dig mulighed for at udvikle dine egne varianter med forskellig smag. Lad sæsonen genspejles i dit bageri, og prøv dig frem. Tag udgangspunkt i melet for det lyse eller det rustikke brød, og lav smagsvarianter, du ved, dine kunder kan lide. Måske et dejligt brød med frugt og nødder eller måske et brød fyldt med krydderurter kan friste.







En god hverdag med god hvede

Vores mange hvedemelstyper dækker ethvert behov for brødproduktion i allerhøjeste kvalitet – Vi har også et stort udvalg af økologisk mel, fuldkornsmel og et bredt sortiment af specialmel så som øland, spelt, fransk Farine de Blé, Italiensk inspirerede meltyper, Manitoba m.m.




For at opnå det bedste resultat på dine hvedebrødsopskrifter, er det vigtigt, at du kender din opskrift. Skal brødet have stor volumen, vil vi anbefale Manitoba. Eller ønsker du et brød med en høj andel af fuldkorn og tættere i krummen, er det Victory fuldkornshvedemel, du skal bruge. Går du derimod efter et koldhævet brød, er det fransk hvedemel eller Manitoba som er egnet. Husk altid at dine deje skal æltes, så de er kørt skær. Det vil sige, at dejen slipper i kanten af kedlen og bliver blank i overfladen. Derved opnås den bedste friskholdning, dejstabilitet og en sprød skorpe.



Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Bagerisikt 142038 - 10 kg. sæk EAN: 7310130008535</p>	<p>Hvedemel, sigtet rugmel, bygmaltemel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).</p>	<p>Energi: kJ 1450/ kcal 340 Fedt1.7 g - heraf mættet fedt 0.4 g Kulhydrat67 g - heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre..... 7.1 g Protein10 g Salt 0 g</p>	<p>Anvendes til sigtebrød og alle steder, hvor man ønsker en mild smag af rug og god opbagning.</p>
<p>Bakery Flour 142211 - 10 kg. sæk EAN: 5701029022558</p> <p>160523 - Bulk</p>	<p>Hvedemel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre, enzym: amylase, xylanase.</p>	<p>Energi..... kJ 1430/kcal 340 Fedt 1.5 g - heraf mættet fedt.....0.2 g Kulhydrat 68 g - heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre.....3.5 g Protein..... 11 g Salt..... 0 g</p>	<p>Bakery Flour Hvedemel anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flútes. Endvidere sammen med rugprodukter til f.eks. "lysere" brød.</p>
<p>Bakery Flour Strong N+ 160525 - Bulk</p>	<p>Hvedemel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, enzym (amylase)).</p>	<p>Energi..... kJ 1450/kcal 340 Fedt 1.6 g - heraf mættet fedt.....0.4 g Kulhydrat 66 g - heraf sukkerarter 0.3 g Kostfibre.....3.5 g Protein..... 14 g Salt..... 0 g</p>	<p>Bakery Flour Strong N+ er en hvedemel, som anvendes til bl.a. specialbrød, rundstykker og flútes samt til langtidshævet brød og frost.</p>
<p>Farine de Blé Fransk Hvedemel 141586 - 10 kg. sæk EAN: 5701029016885</p> <p>160350 - Bulk EAN: 5701029012337</p>	<p>Hvedemel, Hvedemaltemel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.</p>	<p>Energi: 1450 KJ/340 kcal Fedt:1.6 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.4 g Kulhydrater: 69 g Heraf sukkerarter0.3 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 11.0 g Salt: 0 g</p>	<p>Toast, boller, rundstykker og brød.</p>
<p>Cake Flour Asc 141516 - 10 kg. sæk EAN: 5701029016182</p> <p>160200 - Bulk EAN: 5701029010463</p>	<p>Hvedemel, Hvedemaltemel.</p>	<p>Energi: 1440 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater: 70,0 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 9,5 g Salt: 0 g</p>	<p>Bl.a. til butterdej, vafler, kager, småkager samt som bærestof/kvældemel.</p>

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Dana Flour 141519 - 10 kg. sæk EAN: 5701029016212</p> <p>160261 - Bulk</p>	<p>Hvedemel, Hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.</p>	<p>Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater: 68,0 g Heraf sukkerarter 0,5 g Kostfibre: 3,5 g Protein:11,0 g Salt:0 g</p>	<p>Bla. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes. Kan derudover anvendes sammen med rugstykker til f.eks. lysere brød.</p>
<p>Dana Flour N+ 141491 - 10 kg. sæk EAN: 5701029015932</p> <p>160202 - Bulk</p>	<p>Hvedemel, Hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.</p>	<p>Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater: 68,0 g Heraf sukkerarter 0,5 g Kostfibre: 3,5 g Protein:11,0 g Salt:0 g</p>	<p>Bla. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes. Kan derudover anvendes sammen med rugstykker til f.eks. lysere brød.</p>
<p>Del Borg'o Grøn "00" 141893 - 10 kg. sæk EAN: 5701029020295</p>	<p>Hvedemel.</p>	<p>Energi: 1407 KJ/335 kcal Fedt:0.86 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,24 g Kulhydrater: 72 g Heraf sukkerarter1.6 g Kostfibre: 2,2 g Protein: 10,2 g Salt: 0,005 g</p>	<p>Anvendes til pizza og italienske brødtyper.</p>
<p>Del Borg'o Orange 141892 - 10 kg. sæk EAN: 5701029020288</p>	<p>Hvedemel.</p>	<p>Energi: 1435 KJ/343 kcal Fedt:1.19 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,29 g Kulhydrater: 71,0 g Heraf sukkerarter1.6 g Kostfibre: 2,7 g Protein: 13,0 g Salt:0,007 g</p>	<p>Anvendes især til langtidshævet dej.</p>
<p>Durum Semolina Grov 140384 - 25 kg. sæk EAN: 5701029006107</p>	<p>Durumhvedemel</p>	<p>Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:67 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 4 g Protein: 13 g Salt:0 g</p>	<p>Til italienske brødtyper. Durum mel bidrager til, at dejen får en karakteristisk blank skorpe. Som dekoration giver det brodet et mere rustik udseende.</p>

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Durum Semolina Halvgroft 141990 - 10 kg. sæk EAN: 5701029021018 140196 - 25 kg. sæk EAN: 5701029223962	Durum hvedemel .	Energi: 1453 KJ/342 kcal Fedt: 1.6 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 68 g Heraf sukkerarter 2.1 g Kostfibre: 2.2 g Protein: 13 g Salt: 0 g	Til italienske brødtyper. Kan anvendes i op til 25% af dejen eller som dekoration. Giver en blank skorpe. Som dekoration giver det et rustik udseende.
Durum Semolina Hvedemel 141901 - 10 kg. sæk EAN: 5701029020363	Durum hvedemel .	Energi: 1450 KJ/340 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.4 g Kulhydrater: 67 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 4 g Protein: 13 g Salt: 0 g	I italienske brødtyper; ciabatta og foccacia, samt i pasta. Kan også anvendes til dekoration af brød.
Graham fin hvid hvede N+ 142021 - 10 kg. sæk EAN: 7310130008948 160027 - Bulk  	Fuldkornsmel af hvede , maltmel af hvede .	Energi: 1400 KJ/330 kcal Fedt: 2.2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.5 g Kulhydrater: 61 g Heraf sukkerarter 0.6 g Kostfibre: 11 g Protein: 11 g Salt: 0 g	Melet er specielt velegnet til toast, boller, rundstykker og brød.
Manitoba Wheat Flour 142194 - 10 kg. EAN: 5701029022336 160521 - Bulk EAN: 5701029009801	Hvedemel, hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Næringsindhold (100g): Energi: 1430 KJ/340 kcal Fedt: 1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater: 67 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 3 g Protein: 12.5 g Salt: 0 g	Manitoba hvedemel er lavet på en særlig hvedesort. Der er tale om en kraftig hvedemel med et ekstra højt indhold af proteiner, hvilket giver en elastisk dej og et flot og lækkert brød.






Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Munkemel 141483 - 10 kg. EAN: 5701029015857	Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:69 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 10 g Salt:0 g	Bl.a. til franskbrød, boller, kager og med rugprodukter.
Pizza mel 142180 - 10 kg. EAN: 5701029022329	Hvedemel, melbehandlingsmiddel enzym.	Energi:1450 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:68 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 12 g Salt:0 g	Pizza.
Reform 140528 - 10 kg EAN: 5701029006565 160263 - Bulk	Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:67 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 12 g Salt:0 g	Især til boller, toast, rundstykker og baguettes.
Reform N+ Hvedemel 141514 - 10 kg EAN: 5701029016168 160024 - Bulk	Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	Energi:1450 KJ/340 kcal Fedt:1.6 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.4 g Kulhydrater:68 g Heraf sukkerarter 0.3 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 12 g Salt:0 g	Reform Hvedemel anvendes især til boller, toast, rundstykker og baguettes.
Speltfuldkornshvedemel 1800 140199 - 25 kg EAN: 5701029224037	Fuldkornsmel af spelt hvede .	Energi:1400 KJ/340 kcal Fedt: 2.7 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:62 g Heraf sukkerarter0.1 g Kostfibre: 8.8 g Protein:11.6 g Salt:0 g	Anvendes til forskellige typer af fuldkornsbrod og f.eks. madbrød og rugkager.


Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Speltmel 630 140019 - 10 kg EAN: 5701029224631 160236 - Bulk EAN: 5701029010494	Speltmel, hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi: 1440 KJ/340 kcal Fedt: 1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 67 g Heraf sukkerarter 0.4 g Kostfibre: 2.5 g Protein: 13 g Salt: 0 g	Alle typer af lyse brødtyper.
Store speltflager Konv. 141713 - 10 kg EAN: 5701029018490 	Store Speltflager er fremstillet af hele, dampbehandlede, valsede og tørrede hvedespeltkerner .	Energi: 1390 KJ/330 kcal Fedt: 3 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.5 g Kulhydrater: 60 g Heraf sukkerarter 0.4 g Kostfibre: 9 g Protein: 11 g Salt: 0 g	Til drys/dekoration samt i morgenmadsprodukter.
Sølvmel 141547 - 10 kg EAN: 5701029016496	Hvedemel , Hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi: 1430 KJ/340 kcal Fedt: 1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater: 68 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 11 g Salt: 0 g	Bla. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes. Endvidere sammen med rugprodukter til f.eks. "lysere brød".
Uno Grahamsmel N+ 141566 - 10 kg EAN: 5701029016687 	Fuldkornsmel af hvede .	Energi: 1360 KJ/320 kcal Fedt: 2.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 59 g Heraf sukkerarter 0.5 g Kostfibre: 12 g Protein: 10 g Salt: 0 g	Toast, boller, rundstykker og brød.
Hvede Klid 142027 - 5 kg EAN: 7310130008375 	Hvedeklid .	Energi: 1250 KJ/300 kcal Fedt: 6 g Heraf mættede fedtsyrer: 1 g Kulhydrater: 27 g Heraf sukkerarter 3 g Kostfibre: 38 g Protein: 15 g Salt: 0 g	Ved dejlægning bør der tages hensyn til høj vandoptagelsesevne. Hvedeklid er også velegnet som drys på brød og boller.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Victory Fuldkornshvedemel N+ 141662 - 10 kg EAN: 5701029017882</p> <p>160415 - Bulk</p>  	<p>Fuldkornshvedemel, melbeh.middel (ascorbinsyre).</p>	<p>Energi: 1400 KJ/330 kcal Fedt: 2.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 57.2 g Heraf sukkerarter 1 g Kostfibre: 12 g Protein: 13 g Salt: 0 g</p>	<p>Anvendes i brød og flutes.</p>
<p>Victory Landmel 141871 - 10 kg EAN: 5701029018384</p>	<p>Hvedemel, Hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.</p>	<p>Energi: 1400 KJ/330 kcal Fedt: 1.5 g Heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 65 g Heraf sukkerarter 0.8 g Kostfibre: 6 g Protein: 11.5 g Salt: 0 g</p>	<p>Til brød med surdej, fordej og hævestykker.</p>
<p>Vital Gluten N+ 142199 - 25 kg EAN: 5701029022503</p>	<p>Hvedegluten N+.</p>	<p>Energi: 1610 KJ/385 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0 g Kulhydrater: 14 g Heraf sukkerarter 0 g Kostfibre: 0 g Protein: 75 g Salt: 0.02 g</p>	<p>1 – 3% på melmængden. Benyttes til at øge mels proteinindhold, hvilket giver et mere luftigt brød samt sej skorpe.</p>


















Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Glatvalset Hvede N+ 141981 - 10 kg EAN: 5701029020974</p> <p>160502 - Bulk</p> 	<p>Knust hvede</p>	<p>Energi:1360 KJ/320 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 12 g Protein: 11 g Salt:0 g</p>	<p>Til dekoration samt indbagning. Indeholder alle kim og skaldele og er derfor også velegnet til at øge kostfiberindholdet.</p>
<p>Hvedeflager, dampbeh. N+ – 2012 141497 - 10 kg EAN: 5701029015994</p> 	<p>Hvedeflager.</p>	<p>Energi:1400 KJ/330 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 60 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 12 g Protein: 11 g Salt:0 g</p>	<p>Velegnet til drys/dekoration samt i morgenmadsprodukter.</p>
<p>Knækket Hvede N+ 141573 - 10 kg EAN: 5701029016137</p> 	<p>Knækkede hvedekerner.</p>	<p>Energi:1360 KJ/320 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 12 g Protein: 11 g Salt:0 g</p>	<p>Til brødbagning. Iblødsætning inden dejlægning er en fordel.</p>
<p>Kruskakli 142032 - 3,5 kg EAN: 7310130008399</p> <p>140653 - Big bag 225 kg EAN: 16031603</p> 	<p>Grov hvedekliid.</p>	<p>Energi:1100 KJ/260 kcal Fedt: 6 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater: 11 g - heraf sukkerarter: 2.1 g Kostfibre: 54 g Protein: 14 g Salt:0.02 g</p>	<p>Kan anvendes til at øge fiberindholdet i madbrød. Iblødsætning anbefales.</p>
<p>Store Speltflager N+ 141558 - 10 kg EAN: 5701029016601</p> 	<p>Flager af spelthvede</p>	<p>Energi:1390 KJ/330 kcal Fedt:3 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.5 g Kulhydrater: 60 g - heraf sukkerarter: 0.4 g Kostfibre: 9 g Protein: 11 g Salt:0 g</p>	<p>Anvendes især til topping, men kan naturligvis også anvendes som ingrediens i bagværket og i morgenmadsprodukter.</p>

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Sprød Hvede 141482 - 10 kg EAN: 5701029015840</p> 	<p>Hvedekerner.</p>	<p>Energi:1390 KJ/330 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater:59 g - heraf sukkerarter:1.5 g Kostfibre: 13 g Protein: 11 g Salt:0 g</p>	<p>Til brødbagning samt i kager.</p>
<p>Mannagryn 140150 - 25 kg EAN: 7310130312014</p>	<p>Fine hvedegryn uden skaldele og kim.</p>	<p>Energi:1450 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g Heraf mættede fedtsyrer:0.1 g Kulhydrater: 71 g - heraf sukkerarter: 0.3 g Kostfibre:2 g Protein: 9.5 g Salt:0 g</p>	<p>Bruges i brød.</p>
<p>Poppede Durum 141344 - 20 kg EAN: 5701029013709</p>	<p>Kerner af durumhvede.</p>	<p>Energi:1450 KJ/350 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater:65 g - heraf sukkerarter: 0.8 g Kostfibre:10 g Protein: 11 g Salt:0 g</p>	<p>Til grovbrød, rugbrød men også til lyst brød. Giver brødet en grovere struktur.</p>








Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Dunkerque 141529 - 10 kg EAN: 5701029016311</p>	<p>Hvedemel, hvedekerner, fuldkornsrugmel, bygmaltekstrakt, solsikkekerter, hørfrø, salt tilsat jod, dextrose, emulgator (E 472e vegetabilsk), rapsole, maltmel (byg, hvede), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amylose). Kan indeholde mælk og æg.</p>	<p>Næringsindhold (100g): Energi: 1490 KJ/360 kcal Fedt: 74 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,9 g Kulhydrater: 54 g Heraf sukkerarter 1,2 g Kostfibre: 8 g Protein: 14 g Salt: 4,5 g</p>	<p>50% basis brødblanding som anvendes til et bredt specialbrødssortiment af mørke maltbrød. Dunkerque garanterer samtidig god volumen, flot tæt krumme og ren god fyldig smag hver gang.</p>
<p>Støvfrit mel 141789 - 10 kg EAN: 5701029016311</p>	<p>Hvedemel, rapsole, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).</p>	<p>Energi: 1450 KJ/340 kcal Fedt: 2,7 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 67 g Heraf sukkerarter 0,5 g Kostfibre: 3,5 g Protein: 11 g Salt: 0 g</p>	<p>Støvfrit mel anvendes primært ved rulleborde og som mel til bageribordet, inden man lægger dejen op. Støvfrit mel for bedre arbejdsmiljø i bagerierne.</p>
			
<p>Pain Paillasse lys 142094 - 10 kg EAN: 7310130007996</p> <p> Kun på licens</p>	<p>Hvedemel, hvedegluten, hvedekim, rug surdejpulver, bygmel, melforarbejdningsmiddel (askorbinsyre).</p>	<p>Energi: 1450 KJ/340 kcal Fedt: 1,6 g - heraf mættede fedtsyrer : 0,5 g Kulhydrater: 68 g - heraf sukkerarter: 0,5 g Kostfibre: 3,7 g Protein: 12 g Salt: 0 g</p>	<p>For at kunne anvende Pain Paillasse konceptet kræves der licensaftale. Opskrifter leveres udelukkende til licenstagere.</p>
<p>Pain Paillasse rustik 142095 - 10 kg EAN: 7310130008009</p> <p> Kun på licens</p>	<p>Hvedemel, rugmel, hvedegluten, hvedekim, hvedeflager, solsikkefrø, hørfrø, bygmalt, melforarbejdningsmiddel (askorbinsyre).</p>	<p>Energi: 1500 KJ/350 kcal Fedt: 4 g - heraf mættede fedtsyrer : 0,6 g Kulhydrater: 60 g - heraf sukkerarter: 0,5 g Kostfibre: 6 g Protein: 16,3 g Salt: 0,5 g</p>	<p>For at kunne anvende Pain Paillasse konceptet kræves der licensaftale. Opskrifter leveres udelukkende til licenstagere.</p>



Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Økologisk Cake Flour 141977 - 10 kg EAN: 5701029020967  	Økologisk hvedemel , økologisk hvedemaltmel .	Energi:1450 KJ/340 kcal Fedt:1.6 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.4 g Kulhydrater:70 g - heraf sukkerarter: 0.3 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 10 g Salt: 0 g	Økologisk Cake Flour anvendes bl.a. til buttedejer, vafler, kager, småkager samt som bærestof/kvældemel.
Økologisk Hvedemel 141667 - 10 kg EAN: 5701029017936  	Økologisk hvedemel , økologisk hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:69 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 10 g Salt: 0 g	Øko Hvedemel anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flútes. Velegnet sammen med rugprodukter.
Økologisk Reform Hvedemel 141554 - 10 kg EAN: 5701029016410 160026 - Bulk EAN: 5701029010272  	Økologisk hvedemel , økologisk hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:69 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 10 g Salt: 0 g	Anvendes især til boller, toast, rundstykker og baguettes.
Økologisk Kornkammeret Pro Hvedemel 142217 - 10 kg EAN: 5701029022602  	Økologisk hvedemel , økologisk hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:69 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 10 g Salt: 0 g	Bla. til franskbrød, boller, kager og med rugprodukter.
Økologisk Kornkammeret Pro Ølandshvedemel 142218 - 10 kg EAN: 5701029022565  	Økologisk ølandshvedemel.	Energi:1400 KJ/330 kcal Fedt: 2.4 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.4 g Kulhydrater: 61 g - heraf sukkerarter: 0.8 g Kostfibre: 8.5 g Protein: 12 g Salt: 0 g	Er velegnet til at bage saftige brød, der hæver i kurv eller form eller fritstående brød og boller. Ølandshvede er en gammel kornsort. Den har et markant højere proteinindhold (12-13%).



Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Økologisk Victoria Hvedemel 142103 - 10 kg EAN: 5701029021155 	Økologisk hvedemel , økologisk hvedemaltmel , melbehandlingsmiddel ascorbinsyre.	Energi:1430 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater: 69 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 3.5 g Protein: 10 g Salt:0 g	Anvendes til brød, kager, sovs etc.
Økologisk Victory Fuldkornshvedemel 142108 - 10 kg EAN: 5701029021353 	Økologisk fuldkornsmel af hvede , økologisk maltmel af hvede , melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.	Energi:1400 KJ/330 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 59 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 12 g Protein: 11 g Salt:0 g	Brødbagning.
Økologisk Kornkammeret Pro Sigtet Speltmel 142219 - 10 kg EAN: 5701029022596 	Økologisk spelt hvedemel , melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	Energi:1440 KJ/340 kcal Fedt:1.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 67 g - heraf sukkerarter: 0.4 g Kostfibre: 2.5 g Protein: 13 g Salt:0 g	Er velegnet til bagning af saftige brød og til næsten al slags bagværk. Spelt egner sig dog særligt godt til bløde deje, der hæver i kurv eller form samt til fritstående brød og boller. Spelt er en gammel kornsort.
Økologisk Uno grahamsmel 141563 - 10 kg EAN: 5701029016656 	Økologisk fuldkornsmel af hvede .	Energi:1400 KJ/330 kcal Fedt: 2.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.3 g Kulhydrater: 60 g - heraf sukkerarter: 0.5 g Kostfibre: 12 g Protein: 11 g Salt:0 g	Velegnet til grovbrød og i kombination med rugprodukter.
Økologiske Speltflager 141721 - 10 kg EAN: 5701029018476 	Økologiske speltflager.	Energi:1390 KJ/330 kcal Fedt: 3 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.5 g Kulhydrater: 60 g - heraf sukkerarter: 0.4 g Kostfibre: 9 g Protein: 11 g Salt:0 g	Anvendes især til topping, men kan naturligvis også anvendes som ingrediens i bagværket og i morgenmadsprodukter.




Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Økologiske Hvedeflager 141525 - 10 kg EAN: 5701029016274 	Hvedeflager.	Energi: 1380 KJ/330 kcal Fedt: 2,5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 59 g - heraf sukkerarter: 0,5 g Kostfibre: 12 g Protein: 11 g Salt: 0 g	Mad, bagning, konfektur, dekoration af brød og lign.
Økologisk Poppede Durum 148970 - 20 kg EAN: 7310130009914 	Økologiske Durumkerner (Hvede).	Energi: 1530 KJ/360 kcal Fedt: 2,3 g - - heraf mættede fedtsyrer: ... 0,4 g Kulhydrater: 68 g - heraf sukkerarter: 2,7 g Kostfibre: 7 g Protein: 14 g Salt: 0 g	Til grovbrød, rugbrød og lyse brød - giver brødet en grov struktur.
Øko Kornkammeret Koldh. Frokostboller Pro 142215 - 10 kg EAN: 5701029022572 	*Hvedemel, *tørsurdej af hvede , salt tilsat jod, malt af hvede , melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologisk råvare.	Energi: 1400 KJ/330 kcal Fedt: 1,5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,2 g Kulhydrater: 67,5 g - heraf sukkerarter: 0,5 g Kostfibre: 3,7 g Protein: 9,9 g Salt: 2 g	Brødblanding.
Øko Kornkammeret Koldhævet Rustik landbrød 142216 - 10 kg EAN: 5701029022589 	*Hvedemel,*fuldkornsmel af hvede ,*rugflager,*tørsurdej af hvede , salt tilsat jod, *malt af hvede , melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologiske råvarer.	Energi: 1420 KJ/330 kcal Fedt: 1,6 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,2 g Kulhydrater: 66,5 g - heraf sukkerarter: 0,9 g Kostfibre: 5,1 g Protein: 9,9 g Salt: 1,7 g	Brødblanding.







Rug er en vigtig kilde til fiberindholdet i kosten






Hos Lantmännen har vi den allerhøjeste kvalitet af rug. Alle vore rene rugprodukter er dyrket og høstet i Danmark og formalet på vores mølle i Vejle.





Vore rugblandinger produceres i både Sverige og Danmark. Når man bager med rug, er der flere parametre der gælder. Rugmel har et relativt lavt proteinindhold sammenlignet med hvede og kan ikke danne gluten på samme måde som hvede. Man skal derfor være omhyggelig med lang æltetid, som er 15-20 minutter, og altid have en dejtemperatur mellem 28 og 30 grader. Rug skal altid tilføjes en syre, for at lave forklistring og dermed en skærefasthed i brødet. Prøv eventuelt at bruge din egen hjemmelavede rug-sur, som vil skabe succes, da du opnår en væsentlig god smag og holdbarhed på dit rugbrød. Opnå en høj sikkerhed ved at prøve de færdige blandinger, vi har på rugbrød. Her har vi blandet salt og tørret rug-sur sammen med kerner/flager og rugmel. Du skal kun tilsætte varmt vand og gær.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Fuldkornsrugmel N+ 160372 - Bulk EAN: 5701029013808 	Rugmel , økologisk maltet byg .	Energi: 1320 KJ/310 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 57 g Heraf sukkerarter 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0 g	Anvendes især til fuldkornsrugbrød N+.
Uno Fuldkornsrugmel Natur+ 141549 - 10 kg EAN: 5701029016519 	Rugmel , økologisk maltet byg .	Energi: 1340 KJ/320 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 58 g Heraf sukkerarter 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,7 g Salt: 0 g	Anvendes i rugbrød og andre typer fuldkornsbrod.
Uno Halvsigtet N+ 141517 - 10 kg EAN: 5701029016199	Halvsigtet rugmel , bygg maltmel.	Energi: 1400 KJ/330 kcal Fedt: 3 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,6 g Kulhydrater: 64 g Heraf sukkerarter 0,7 g Kostfibre: 12 g Protein: 6,7 g Salt: 0 g	Til surdej, lyst rugbrød, landbrød og i gærbrød.
Uno Rugmel Natur+ 141515 - 10 kg EAN: 5701029016175 160178 - Bulk 	Rugmel , økologisk bygg maltmel.	Energi: 1330 KJ/320 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 58 g Heraf sukkerarter 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0,0 g	Anvendes i rugbrød.
Uno Rugsigte Natur+ 141601 - 10 kg EAN: 5701029017837 160320 - Bulk	Sigtet rugmel , bygg maltmel.	Energi: 1450 KJ/340 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 71 g Heraf sukkerarter 1 g Kostfibre: 6 g Protein: 7 g Salt: 0,0 g	Anvendes til forbedring af krummestruktur i gærbrød til boller, rundstykker, toastbrød, landbrød, sigtebrød og til rugbrød.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Let Valset Rug 3416 Natur + 141498 - 10 kg EAN: 5701029016007 160066 - Bulk 	Valsede rug kerner.	Energi: 1320 KJ/310 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0 g	Let Valset Rug Natur+ iblødsættes 3 timer i 60°C varmt vand. Drænes for overskydende vand før brug. Kernerne fremtræder store, bløde og lækre i det færdige brød og sikrer friskholdelse og god smag.
Rugdrys Natur+ 141530 - 10 kg EAN: 5701029016328	Rug.	Energi: 1340 KJ/320 kcal Fedt: 2 g Heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 58 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,7 g Salt: 0 g	Velegnet som kostfiberkilde og som dekoration.
Rugflager – 3008 Natur+ 141505 - 10 kg EAN: 5701029016076  	Rugflager.	Energi: 1320 KJ/310 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0 g	Til dekoration og i brød. Bør iblødsættes 30 min før de tilættes i brødet.
Rugflager – 3016 Natur+ 141502 - 10 kg EAN: 5701029016045 	Rugflager.	Energi: 1320 KJ/310 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0 g	I fuldkornsbrød af såvel rug som hvede. Bør iblødsættes i ca. 1 time og drænes for overskydende vand.
Rugflager 3106 N+ 141521 - 10 kg EAN: 5701029016236  	Skårne valsede rug kerner.	Energi: 1330 KJ/320 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 58 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0 g	Rugflager 3106 Natur+ er især velegnet som drys/dekoration og i morgenmadsprodukter.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Skåret Rug - 3200 Natur + 160125 - Bulk EAN: 5701029010388</p> 	<p>Skårne rugkerner.</p>	<p>Energi:1340 KJ/320 kcal Fedt:2 g - heraf mættede fedtsyrer:0,3 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter:1 g Kostfibre:16 g Protein:8,7 g Salt:0 g</p>	<p>Iblødsættes i 4-6 timer. Kernerne drænes for evt. overskydende vand. Anvendes hovedsagelig i fuldkornsrugbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter.</p>
<p>UNO kerner Natur+ 141544 - 10 kg EAN: 5701029016465</p> 	<p>Rugkerner.</p>	<p>Energi:1340 KJ/320 kcal Fedt:2 g Heraf mættede fedtsyrer:0,3 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter:1 g Kostfibre:16 g Protein:8,7 g Salt:0 g</p>	<p>UNO kerner iblødsættes 3 timer i 60°C varmt vand, drænes for overskydende vand før brug. Kernerne fremtræder store, bløde, lækre i det færdige brød og sikrer friskholdning og god smag.</p>
<p>UNO Skåret Rug - 3200 Natur+ 141526 - 10 kg EAN: 5701029016281</p> 	<p>Skårne rugkerner.</p>	<p>Energi:1340 KJ/320 kcal Fedt:2 g Heraf mættede fedtsyrer:0,3 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter:1 g Kostfibre:16 g Protein:8,7 g Salt:0 g</p>	<p>Iblødsættes i 4-6 timer. Kernerne drænes for evt. overskydende vand. Anvendes hovedsagelig i fuldkornsrugbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter.</p>




















Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Bantam Rugbrød 141531 - 10 kg EAN: 5701029016335	Halvsigtet rugmel , varmebehandlede rug kerner, tørret rug surdej (rugmel , mælkesyrekultur), ris, salt tilsat jod, hvede gluten, sukker, byg maltekstrakt, maltmel (byg, rug), majsstivelse, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, enzym).	Energi: 1370 KJ/320 kcal Fedt: 1,6 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 63 g - heraf sukkerarter 1,6 g Kostfibre: 12 g Protein: 8,4 g Salt: 2,3 g	Bantam Rugbrød er en rugbrødsblanding, hvor der kun tilsættes gær og vand. Bantam Rugbrød har et lavt fedtindhold på 1,1 gr. pr. 100 g færdiglavet produkt.
HM Softkerne Rugbrød - soft grain 141537 - 10 kg EAN: 5701029016397	Halvsigtet rugmel , varmebehandlede rug kerner, hvede mel, solsikkefrø, hørfrø, tørret rug surdej (rugmel , mælkesyrekultur), salt tilsat jod, malt (byg -/korn, hvede), brun farin. Kan indeholde mælk og æg.	Energi: 1530 KJ/370 kcal Fedt: 9,9 g - heraf mættede fedtsyrer: 1,1 g Kulhydrater: 53,0 g - heraf sukkerarter 1,6 g Kostfibre: 12 g Protein: 10 g Salt: 2,4 g	Rugbrødsblanding.
Klosterbrød 141495 - 10 kg EAN: 5701029015970	Halvsigtet rugmel , hvede mel, solsikkekerner, byg kerner, hvede stivelse, salt tilsat jod, hørfrø, tørret surdej (rugmel , mælkesyrekultur), byg maltekstakt, surhedsregulerende middel (citronsyre), byg maltmel. Kan indeholde: æg, mælk (mælkeprotein, laktose).	Energi: 1510 KJ/360 kcal Fedt: 8,7 g - heraf mættede fedtsyrer: 1,1 g Kulhydrater: 56 g - heraf sukkerarter 0,9 g Kostfibre: 10 g Protein: 9 g Salt: 3,7 g	Skåret rug iblodsættes i vand dagen før bagning. De drænedede kerner æltes i Klosterbrød Rugbrødsforblanding. Der opnås en god holdbarhed på det særdeles velsmagende rugbrød, som er ideel til den gode frokost.
Landmandens Fuldkornsrugbrød 141565 - 10 kg EAN: 5701029016670  	Fuldkornsrugmel, grahamsmel, halvsigtet rugmel , varemebehandlede rug kerner, hørfrø, skårne byg kerner, tørret surdej (rugmel , mælkesyrekultur), hvede gluten, byg maltekstrakt, salt tilsat jod, sukker, maltmel (byg, hvede). Kan indeholde mælk og æg.	Energi: 1420 KJ/340 kcal Fedt: 4,4 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,5 g Kulhydrater: 56 g - heraf sukkerarter 3 g Kostfibre: 13 g Protein: 12 g Salt: 2 g	Rugbrødsblanding.
Landmandens Kernefyldt 141587 - 10 kg EAN: 5701029016892  	Halvsigtet rugmel , valsede rug kerner, poppede durumkerner, rugmel , hvede mel, solsikkekerner, tørret rug surdej, salt tilsat jod. Byg maltekstrakt, maltmel (byg, hvede), rapsolie, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre) kan indeholde mælk og æg.	Energi: 1420 KJ/340 kcal Fedt: 4,4 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,6 g Kulhydrater: 59 g - heraf sukkerarter 1,1 g Kostfibre: 12 g Protein: 9,4 g Salt: 1,8 g	Rugbrødsblanding.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Landmandens Rugbrød 141528 - 10 kg EAN: 5701029016304	Halvsigtet rugmel , hvedemel , rugdry s, rug surdej, kartoffelflager, sukker, salt tilsat jod, byg maltekstrakt, hvede gluten, maltmel (byg , hvede). Kan indeholde mælk og æg.	Energi:1360 KJ/320 kcal Fedt:2 g - heraf mættede fedtsyrer:0.3 g Kulhydrater:61 g - heraf sukkerarter:5.5 g Kostfibre:10 g Protein:10 g Salt:2.5 g	Rugbrødsblanding.
Schackenberg Rugbrød 141523 - 10 kg EAN: 5701029016250	Schackenberg halvsigtet rugmel , schackenberg rug kerner, hvedemel , hørfrø, tørret surdej, (rug mel, mæl- kesyrekultur), byg kerner, salt tilsat jod, hvede gluten, sukker, byg maltek- strakt. Kan indeholde mælk og æg.	Energi:1410 KJ/330 kcal Fedt:4 g - heraf mættede fedtsyrer:0.5 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter:4.8 g Kostfibre:11 g Protein:11 g Salt:2.3 g	Rugbrødsblanding til Schackenberg rugbrød.





Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Økologisk Halvsigte 141668 - 10 kg EAN: 5701029016816</p>  	<p>Økologisk halvsigtet rugmel, økologisk byg-maltmel.</p>	<p>Energi: 1410 KJ/340 kcal Fedt: 2,5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 63 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 10 g Protein: 10 g Salt: 0 g</p>	<p>Økologisk halvsigtemel er velegnet til surdej, lyst rugbrød, landbrød og giver større brødvolumen end rugmel.</p>
<p>Økologisk Uno Halvsigtemel 160104 - Bulk</p>  	<p>Økologisk halvsigtet rugmel, økologisk bygmaltmel.</p>	<p>Energi: 1410 KJ/340 kcal Fedt: 2,5 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 63 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 10 g Protein: 10 g Salt: 0 g</p>	<p>Økologisk Uno- Halvsigtemel er velegnet til surdej, lyst rugbrød, landbrød og giver større brødvolumen end rugmel.</p>
<p>Økologisk Uno rugmel 141524 - 10 kg EAN: 5701029016267</p> <p>160172 - Bulk EAN: 5701029010432</p>    	<p>Økologisk rugmel, økologisk byg-maltmel.</p>	<p>Energi: 1340 KJ/320 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 58 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,7 g Salt: 0 g</p>	<p>Anvendes især til rugbrød, men også til fuldkornsbrød.</p>
<p>Økologisk Let Valset Rug 3416 141699 - 10 kg EAN: 5701029018261</p> <p>160396 - Bulk</p>   	<p>Økologiske rugkerner.</p>	<p>Energi: 1300 KJ/310 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 9 g Salt: 0 g</p>	<p>Øko letvalset rug iblødsættes 3 timer i 60°C varmt vand. Drænes for overskydende vand før brug. Kernerne fremtræder store, bløde og lækre i det færdige brød og sikrer friskholdelse og god smag.</p>
<p>Økologisk Skåret rug 141486 - 10 kg EAN: 5701029015888</p>   	<p>Økologiske rugkerner.</p>	<p>Energi: 1330 KJ/320 kcal Fedt: 2 g - heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g Kulhydrater: 58 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,5 g Salt: 0 g</p>	<p>Hovedsageligt til fuldkornsbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter. Blødgør dagen før eller skold 2 timer før brug.</p>

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Økologiske Rugflager 141607 - 10 kg EAN: 5701029017073</p> 	<p>Økologiske rugflager.</p>	<p>Næringsindhold (100g): Energi:1340 KJ/320 kcal Fedt: 2 g - - heraf mættede fedtsyrer: ... 0,3 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter:..... 1 g Kostfibre: 16 g Protein: 8,7 g Salt:0 g</p>	<p>Som drys og til indbagning, samt som en næringsrigtig ingrediens i morgenmadsprodukter.</p>
<p>Økologisk Softkernerugbrød 141305 - 10 kg EAN: 5701029013198</p> 	<p>Halvsigtet rugmel, *rugflager, *tørret rugsurdej, *hvedemel, *solsikkefrø, *hørfrø, havsalt tilsat jod, *bygmalt, *rørsukker, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologisk ingrediens.</p>	<p>Energi:1500 KJ/350 kcal Fedt:7,2 g - - heraf mættede fedtsyrer: ... 0,4 g Kulhydrater:56 g - heraf sukkerarter:1,4 g Kostfibre: 10 g Protein: 11 g Salt: 2,2 g</p>	<p>Rugbrødsblanding.</p>
<p>Økologisk Solsikkerugbrød 141267 - 10 kg EAN: 5701029013037</p> 	<p>Økologisk rugmel, økologisk tørret surdej, økologiske rugflager, økologisk hvedemel, økologiske solsikkekerner (5%), økologiske hørfrø, havsalt tilsat jod, økologisk rørsukker, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).</p>	<p>Energi:1400 KJ/340 kcal Fedt: 5,3 g - heraf mættede fedtsyrer: ... 0,5 g Kulhydrater:55,0 g - heraf sukkerarter: 2,3 g Kostfibre: 14 g Protein: 10 g Salt: 2 g</p>	<p>Rugbrødsblanding.</p>













Havre for helbredets skyld




Sortimentet indenfor havre-, gryn og kerner er udvidet betydeligt. Fælles for alle vore produkter er, at de indeholder kornprodukter af høj kvalitet og passer godt til en moderne livsstil.

Havregryn - grove som finvalsede er desuden særdeles dekorative som pynt på brød og tilfører værdifuldt tilskud af sundt fuldkorn.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Axana Havregryn, finv. N+ 140224 - 10 kg EAN: 5701029011538  	Havregryn.	Energi:1550 KJ/360 kcal Fedt: 6.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter 1 g Kostfibre:10 g Protein: 13 g Salt:0 g	Er især velegnet som dekoration på brød, kager og som morgenmadsprodukt.
Axana Original Cornflakes 100141 - 5 kg EAN: 5701029000211	Majskerner (91%), sukker, salt, bygmalt.	Energi: 1570 KJ/370 kcal Fedt: 0.8 g - heraf mættede fedtsyrer: 0.2 g Kulhydrater:83 g - heraf sukkerarter7.7 g Kostfibre:2.1 g Protein: 6.8 g Salt: 2.3 g	Som morgenmad eller ingrediens i eksempelvis chokolade- eller müsli-produkter.
Finv. Havregryn 1105 PPL N+ 141722 - 10 kg EAN: 5701029018483  	Dampbehandlede og finvalsede havregryn. 100% fuldkorn.	Energi:1550 KJ/360 kcal Fedt: 6.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter 1 g Kostfibre:10 g Protein: 13 g Salt:0 g	Havregryn er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
Grovv. Havregryn 1008 N+ 140336 - 10 kg EAN: 5701029160168  	Havregryn.	Energi:1550 KJ/360 kcal Fedt: 6.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater:58 g - heraf sukkerarter 1 g Kostfibre:10 g Protein: 13 g Salt:0 g	Er især velegnet til dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
Havreflager 1012 Natur+ 141619 - 10 kg EAN: 5701029017233 	Havreflager.	Energi: 1510 KJ/360 kcal Fedt: 6.4 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater:57 g - heraf sukkerarter 1 g Kostfibre:10 g Protein: 13 g Salt:0 g	Især velegnet til indbagning. Flagerne kan ses i det færdige brød.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
Havremel N+ 141612 - 10 kg EAN: 5701029017103	Havremel.	Energi: 1560 KJ/370 kcal Fedt: 6 g Heraf mættede fedtsyrer: 1,1 g Kulhydrater: 65 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 6 g Protein: 11 g Salt: 0 g	Havremel har høj vandoptagelses- evne, hvilket der bør tages hensyn til ved dejlægning.
Havremel ristet N+ 140300 - 20 kg EAN: 7310130322068	Ristet fuldkorns havremel.	Energi: 1550 KJ/370 kcal Fedt: 7 g Heraf mættede fedtsyrer: 1,2 g Kulhydrater: 58 g - heraf sukkerarter: 1,3 g Kostfibre: 10 g Protein: 13 g Salt: 0 g	Kan bruges som erstatning for skum- metmælkspulver. Brugt i alle slags brød og boller.
Havregrits 1100 N+ 141613 - 10 kg EAN: 5701029017110 160134 - Bulk 	Havregrits.	Energi: 1510 KJ/360 kcal Fedt: 6,5 g - heraf mættede fedtsyrer: 1 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 10 g Protein: 13 g Salt: 0 g	Velegnet til indbagning, i morgen- madsprodukter samt til drys på brød og kager.
Havreklid – 1303 N+ 141737 - 10 kg EAN: 7310130322709	Havreklid.	Energi: 1500 KJ/360 kcal Fedt: 7,9 g Heraf mættede fedtsyrer: 1,5 g Kulhydrater: 51 g - heraf sukkerarter: 1,7 g Kostfibre: 13 g Protein: 15 g Salt: 0 g	Ved dejlægning bør der tages hensyn til høj vandoptagelsesevne. Er også velegnet som drys på brød og kager.



Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Økologiske Havreflager 1008 Krav PL 141616 - 10 kg EAN: 5701029017202</p> 	<p>Valsede havrekerner.</p>	<p>Energi: 1510 KJ/360 kcal Fedt: 6.5 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1.0 g Kostfibre: 10 g Protein: 13 g Salt: 0 g</p>	<p>Især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.</p>
<p>Økologiske Havreflager/ Gro. Hav.gr. 1008 140121 - 10 kg EAN: 5701029222958</p> 	<p>Økologiske havreflager.</p>	<p>Energi: 1510 KJ/360 kcal Fedt: 6.5 g - - heraf mættede fedtsyrer: 1 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter: 1 g Kostfibre: 10 g Protein: 13 g Salt: 0 g</p>	<p>Som dekoration på brød og kager samt til indbagning og i morgenmadsprodukter.</p>
<p>Økologisk Havregryn Finvalset 1105 140272 - 10 kg EAN: 5701029222781</p> 	<p>Økologisk havregryn.</p>	<p>Energi: 1510 KJ/360 kcal Fedt: 6.4 g - heraf mættede fedtsyrer: 1.1 g Kulhydrater: 57 g - heraf sukkerarter 1 g Kostfibre: 10 g Protein: 13 g Salt: 0 g</p>	<p>Anvendelse: Især til indbagning i mange brødtyper.</p>





Frø og kerner er guld i bageriet

Når man tilsætter frø og kerner til brødet tilfører du både god smag, ekstra sundhed og struktur til brødet.

Frø og kerner indeholder kun meget lidt gluten og gør ikke brødet luftigt, men lidt kerner i dejen gør brødet saftigt og frø og kerner på toppen gør brødet smukt og lækkert at se på.

Produktnavn og -ID Kolli/Pakning	Ingredienser	Næringsværdi	Anvendelse
<p>Frø Symfoni (7 korns blanding) 140508 - 10 kg EAN: 5701029224273</p>	<p>Solsikkekerner, hørfrø, havrekerner, speltflager, rugflager, hirse, havre-flager.</p>	<p>Energi:1800 KJ/420 kcal Fedt:19 g Heraf mættede fedtsyrer:2,3 g Kulhydrater:44 g Heraf sukkerarter:1,5 g Kostfibre:11 g Protein:15 g Salt:0 g</p>	<p>Som tilsætning til deje/produkter, hvor der ønskes et grovere brød og synlige frø/kerner. Er ligeledes yderst velegnet til dekoration.</p>



Produktion i balance

Ensartet kvalitet og bageevne hver gang år efter år.

Råvarer fra Lantmännens eget dyrkningskoncept Natur+.

Produceret efter høj standard for fødevarer sikkerhed.



Natur+

NATUR+ er Lantmännen Cerealia's unikke koncept vedrørende mel produceret uden brug af stråforkortere, glyphosat og spildevandsslam og dermed også vores bidrag til renere og mere bæredygtige fødevarer.

Vores koncept er 3 part certificeret i alle led, både landmanden, grovvareselskaberne og os som producenter af mel.

Vi bliver hvert år auditeret i at konceptet er overholdt gennem hele Natur + processen. Dette er også ret unikt. Hvor nogle melproducenter kun tester på det korn, som er høstet, går vi lige et skridt længere for at sikre at vores koncept holder vand, så vores godkendelse af korn til Natur+ bliver også testet på det korn, der vokser på marken.

Der analyseres på de 5 pesticider på stråprøverne, som udtages i juni/juli måned,

hvor vi kontrollerer om konceptet er overholdt og ikke kun på det korn som er høstet.

Lantmännen Cerealia betaler samtidig landmændene en højere pris for deres korn som kompensation. Der er balance i tingene!

Stråforkorter og andre kemiske midler er ikke tilladte

Stråforkortningsmidler er kemiske produkter, som tilsættes for at øge væksten. Det betyder, at det enkelte strå bliver kortere og dermed kraftigere. Derved lægger det enkelte strå sig ikke let ned i blæst og regn. Midlerne betegnes til tider som vækstregulerende midler.

Fordi brug af stråforkortere efterlader rester, som dog naturligvis er under de tilladte grænseværdier i kornet, er det ikke at finde i NATUR+.

Den anden er, at korn produceret uden brug af disse midler ikke har samme be-



Lantmännen Cerealia daterer sig helt tilbage til Drabæk Mølle (Kolding), som blev bygget i begyndelsen af 1100-tallet og i Odense, hvor Benediktiner munke byggede Munke Mølle for at være selvforsynende med det daglige brød, men fik senere tilladelse til også at formale korn til borgere. Hermed var kimen lagt til Danmarks første industrivirksomhed. Munkene byggede både Sct. Knuds Kloster og Munke Mølle ved Odense å.

Idealet var at klostrene skulle være uafhængige og selvstændige økonomiske enheder.

I dag produceres de fleste af Lantmännen Cerealias danske produkter under kendte brands som AMO, AXA og Kornkammeret på vores topmoderne mølle i Vejle, der blev taget i brug sommeren 2008, der sikrer en høj kvalitet i alle produkter. Vi har en ekstrem høj homogenitet og fødevarerikkerhed i vores produktion. Samtidig har vi en stor interesse i bæredygtighed, så møllen kører 100% på vindenergi.

hov for kunstgødning. Det betyder, at der anvendes mindre kunstgødning på de marker, hvor korn til NATUR+ dyrkes.

Myndighederne tillader i dag, at der sprøjtes med midler, der får ukrudtet til at visne indtil 10 dage før høst. Da der er en risiko for, at restmængder fra disse, hvoraf det mest kendte nok er Round-up, kan findes i kornet, har Lantmännen Cerealia skærpet kravene. Dette betyder i praksis, at korn anvendt til NATUR+ ikke har været behandlet med disse midler.

Ingen brug af spildevandsslam til gødskning

Dertil kommer, at Lantmännen Cerealia også er begyndt at kigge på landmændenes brug af spildevandsslam, hvor der også er rejst tvivl om, hvorvidt tungmetaller og andre eksempelvis kemiske rester kan ophobes i jorden og derfra finde vej til korn og mel. Det er et krav, at marker, hvor der dyrkes korn til NATUR+,

ikke må være gødet med spildevandsslam det seneste år. De forskellige krav kontrolleres løbende hos landmændene af uvildige kontrollanter som Lantmännen Cerealia har kontrakt med, samtidig med at landmændenes sprøjtejournaler kontrolleres.

Omfattende kontrol fra producent til færdigt produkt

Men selvom Lantmännen Cerealia derfor kan garantere, at reglerne overholdes hos landmanden er der også regler for hvordan korn til NATUR+ skal opbevares og transporteres, så der ikke er nogen risiko for, at det bliver blandet med andet.

I selve Lantmännen Cerealias egne produktionsanlæg er sikkerheden også stor. Der er i produktionsprocesserne lagt stor vægt på, at der ikke sker sammenblanding med konventionelt korn.

NATUR+ er således betydeligt mere end blot et mærke på melposer og reklamestandere. Det er en proces, der garanterer, at mel fra Lantmännen Cerealia er produceret i balance.



Alle ingredienser
findes i ingredienslisten
på emballagen

Allergi/ Intolerance

Tydlig
mærkning af
alle produkter.

Ingredienser som er kendt for at kunne give allergiske reaktioner findes på en samlet EU-liste. En opdateret liste findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

For at hjælpe allergikere, skal det altid oplyses om disse ingredienser er indeholdt eller anvendt i produktionen af produktet.

De fleste fødevarerallergier retter sig mod proteiner i almindelige fødevarer som mælk, æg, fisk, krebsdyr, bælgplanter (f. eks. jordnødder eller soyabønner), nødder (f. eks. hasselnødder, valnødder og mandler) frø (f. eks. sesam- eller sennepsfrø) og kornprodukter (gluten). Til at synliggøre indholdet af allergener, som indgår i vore produkter, er disse fremhævet med fed i ingredienslisten.

Den, som er allergiker, bør altid læse ingredienslisten på emballagen. Også selv om der er tale om produkter, man plejer

at købe. Dette for at sikre at produktet ikke er blevet ændret siden sidst, man købte det.

Kan indeholde spor af

Med hensyn til mærkning "kan indeholde spor af..." for forskellige allergener, retter vi os efter EU regler på området.

En sådan mærkning accepteres kun af Fødevarestyrelsen hvis:

- Rengøringen er tilfredsstillende og der alligevel findes en reel risiko for "spor af..." i produktionen.

Fødevarestyrelsen kontrollerer at produkternes mærkning er korrekt og fyldestgørende.

Læs altid ingredienslisten på emballagen grundigt for at sikre, at indholdet ikke er ændret.



MELSKOLEN





Bagerisikt. Melblanding af 60% hvedemel og 40% sigtet rugmel. Hvedemel med medium proteinkvalitet. Anvendes til sigtebrød og alle steder hvor man ønsker en mild smag af rug.



Dana Flour anvendes bl.a. til franskbrød, boller, kager og sammen med rugprodukter.



Dunkerque anvendes til et bredt specialbrødssortiment af mørke maltbrød. Dunkerque garanterer samtidig god volumen, flot, tæt krumme og ren, god fyldig smag hver gang.



Victory Landmel er specielt velegnet til brød med surdej, fordej og hævestykker.



Victory Fuldkornshvedemel anvendes til toast, boller, rundstykker og brød.



Sprød Hvede er velsmagende og passer til mange typer grovbrød.



Pain Paillasse. En melblanding som kræver certificering at producere. For at kunne anvende Pain Paillasse konceptet kræves der licensaftale. Opskrifter leveres udelukkende til licenstagere.



Hvedeflager Dampbehandlede anvendes til dekoration samt indbagning. Indholdet af klid og kim er velegnet til at øge kostfiberindholdet.



Knækket hvede anvendes hovedsagelig i brødbagning. Iblødsætning inden dejlægnin er en fordel.



Glatvalset hvede anvendes i boller, specialbrød og rugbrød.



Poppet durum. Rensede og varmebehandlede durum kerner (poppede). 100 % fuldkorn. Til grovbrød, rugbrød og lyse brød - giver brødet en grov struktur



Store Speltflager anvendes især til topping, men kan naturligvis også anvendes som ingrediens i bagværket samt i morgenmadsprodukter.



Semolina halvgrov. Laver du dine egne pizzabunde, din egen pasta eller Ciabattabrød, er Durum Semolina din foretrukne melvariant. Desuden velegnet til koldhævet brød.



Semolina grov. Til pizzabunde, pasta og Ciabattabrød, er Durum Semolina din foretrukne melvariant. Er særdeles velegnet til koldhævet brød. Durum Semolina har en flot gylden farve, som giver brødet eller pastaen karakter.



Uno rugmel anvendes især til rugbrød, men også til andre typer fuldkornsbrød.



Rugflager 3016 N+. er velegnede i fuldkornsbrød af såvel rug som hvede. Bør iblodsættes i ca. 1 time og drænes for overskydende vand før anvendelse.



Uno Rugsigte. Rugsigtemel Natur+ forbedrer krummestruktur i gærbrød til boller, rundstykker, toastbrød, landbrød, sigtebrød og i rugbrød.



Rugdrys Natur + er velegnet som kostfiberkilde og som drys/dekoration.



Let valset rug 3416 Natur+. Før anvendelse skal kernerne iblodsættes i 3 timer i 60°C varmt vand. Kernerne drænes for overskydende vand før brug. Kernerne fremtræder store, bløde og lækre i det færdige brød og sikrer friskhed og god smag.



Rugflager 3106 N+. De dekorative rugflager er især velegnede som drys/dekoration samt i morgenmadsprodukter.



Uno Kerner Natur+. UNO kerner iblodsættes 3 timer i 60°C varmt vand og drænes for overskydende vand før brug. Kernerne fremtræder store, bløde og lækre i det færdige brød og sikrer friskhed og god smag.



Frøsymfoni - 7-korns blanding. Frøsymfoni kan anvendes som tilsætning til deje/produkter, hvor der ønskes grovere brød og synlige frø/kerner. Er ligeledes yderst velegnet som dekoration.



Havreflager 1012 Natur+ er særdeles velegnet til indbagning. Flagerne kan ses i det færdige produkt.



Havregrits 1100 Natur+ er velegnet til indbagning, i morgenmadsprodukter samt til drys på brød og kager.

Kontaktpersoner i Lantmännen Cerealia - B2B

Har du spørgsmål kan du kontakte vores konsulenter via telefon eller email.



Søren Damgaard
Business Manager B2B, Industry & Bakery
Mobil: +45 2428 7222
Email: soren.damgaard@lantmannen.com



Lars Yndgaard
Customer & Sales Manager
Mobil: + 45 2168 2008
Email: lars.yndgaard@lantmannen.com



Torben Rahder Christiansen
Salgskonsulent Jylland
Mobil: +45 7941 5256
Email: torben.christiansen@lantmannen.com



Lotte Jensen
Salgskonsulent Sjælland og Fyn
Mobil: + 45 6114 4556
Email: lotte.jensen@lantmannen.com



Majbrit Manthorpe
Salgs- og Projektkoordinator B2B, Industry & Bakery
Mobil: + 45 6155 2183
Email: majbritt.manthorpe@lantmannen.com

