



Foodservice Danmark Produktkatalog 2022-2023



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 Foodservice, men vi er en af de meget få, som ejer hele processen fra dyrkning af jorden til den færdige fødevare. Eller som vi sædvanligvis beskriver det: Fra jord til bord.

Vi er ejet af 19.000 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 vores 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 19.000 svenske landmænd og med aktiviteter i hele værdikæden fra jord til bord.

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

Indhold

Havnemøllerne

BAGNING MED HVEDE

- Side 5* Reform hvedemel
Dana Flour hvedemel
Munkemel (10kg)
Munkemel (4kg)
Amo hvedemel
Amo Fuldkorns hvedemel
- Side 6* Gluten Hvedemel
Sølvmeel
Cake flour
Grov Hvedekliid
Amo Grahamsmel
Speltmel 630
- Side 7* Amo Sigtet Speltmel
Farina Tipo 0 (Molino del Borgo)
Farina Tipo 00 (Molino del Borgo)
Manitoba
Durum Semolina Halvgroft
Durum Semolina Grov
- Side 8* Amo Original Durummel
Durum Semolina Hvedemel
Victory Landmel
Ølands Surdejsbrød
Æltefri Koldh. Softkerneboller
Æltefri Koldh. Frokostboller
- Side 9* Dana Flour N+
Støvfrit Mel N+
UNO Grahamsmel N+
Knækket hvede N+
Hvedeflager N+
Sprød hvede N+
- Side 10* Bakery Flour N+
Graham Fin Hvid Hvede N+
Victory Fuldkornshvedemel N+
Dunkerque (forblanding)

BAGNING MED RUG

- Side 12* UNO Fuldkornsrugmel N+
UNO Rugmel N+
UNO Halvsigte N+
UNO Rugsigte N+
UNO Skåret rug N+
UNO Rugdrys N+
- Side 13* Uno Kerner N+
UNO Rugflager 3016 N+
UNO Rugflager 3008 N+
Amo Groft Rugmel
Amo Skårne rugkerner
- Side 14* Landmandens Kernefyldt
Landmandens Rugbrød
Havnens Rugbrød
Favorit Rugbrød
Ølands Rugbrød
Ex. Softkerne Rugbrød
- Side 15* Amo Solsikkerugbrød
Amo Fuldkornsrugbrød

HAVRE / MORGENMAD

- Side 17* Havrekliid N+
Havregryn grovvalsed 1008 N+
Havreflager 1012 N+
Axana Havregryn finv. N+
Axa finv. havregryn (1/4 palle.)
- Side 18* Axa finv. havregryn
Axana org. Cornflakes
- Side 19* Axana Raisin Granola
Axana Hazelnut Granola
Axana Naturel Granola
Axa Fruit
Axa Gold Original

KAGEBLANDINGER

- Side 21* Amo Gulerodskage
Amo Chokoladekage
Amo Drømmekage
White Magic - vanilje
HM Pandekageblanding
- Side 22* Amo Dark Fudgy
Amo Blonde Fudgy
Amo Chocolate Chip Cookies Blonde
Amo Chocolate Chip Cookies Dark

GRYN, FRØ OG KERNER

- Side 23* Frø Symfoni (7-kornsblanding)
Axa Mannagryn (10kg)
Axa Mannagryn (1kg)

- Side 25* Måltider med økologisk samvittighed

ØKOLOGI - hvede

- Side 26* Kornkammeret Øko. Pro
Kornkammeret Hvedemel (2kg)
Kornkammeret Ølandshvedemel
Kornkammeret PRO Speltmel
Øko. Reform Hvedemel
Øko. Victoria Hvedemel
- Side 27* Øko. Victory Fuldkorns Hvedemel
Øko. UNO Grahamsmel
Kornkammeret Øko Grahamsmel
Kornkammeret Koldh. frokostboller
Kornkammeret Koldh. Rustik
- Side 28* Øko. Hvedeflager
Poppede Durum

ØKOLOGI - rug

- Side 29* Øko. Rugflager
Øko. UNO Rugmel
Øko. Halvsigte Rugmel
Kornkammeret Øko Rugmel
- Side 30* Skåret Rug
Kornkammeret Knækkede Rugkerner
Kornkammeret Ekstra softkerne rugbrødsmix
Kornkammeret Havnens Rugbrødsmix

ØKOLOGI - Havre/Morgenmad

- Side 31* Økologisk Havregryn
Øko. Havreflager
Kornkammeret finvalsed havregryn
Kornkammeret grovv. havregryn

ØKOLOGI - Müsli / Kagemix

- Side 32* Kornkammeret Øko. Müsli
Kornkammeret Øko. Granola Rug
Kornkammeret Øko. Granola Choko
Kornkammeret Easy Cake White
Kornkammeret Easy Cake Choko

SNACKS - Rugfuldkorn

- Side 34* Finn Crisp Creamy Ranch
Finn Crisp Sour Cream & Onion
Finn Crisp Roasted Peppers & Chippotle

Produktfakta

BÆREDYGTIGHED

- Side 36* Ansvar fra jord til bord
Side 37 Kvalitetssikrede produkter
Side 38 Natur+ Produktion i balance
Side 40 Allergi/Intolerance
Side 42 Melskolen
Side 44 Melanvendelsesskema
Side 48 Kontakt

Hvedemel er mange ting

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 Del Borgo mel, 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 Flour hvedemel. 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 Del Borgo 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.

HVEDEMEL



Reform Hvedemel - 140528

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: især til boller, toast, rundstykker og baguettes.

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: 3,5 g
Protein: 12 g
Salt: 0 g



Dana Flour Hvedemel - 141519

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes. Kan derudover anvendes sammen med rugstykker til f.eks. lysere brød.

Næringsindhold (100g):

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



Munkemel - 141483

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: bl.a. til franskbrød, boller, kager og med rugprodukter.

Næringsindhold (100g):

Energi:1430 KJ/340 kcal
Fedt: 1,6 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



Munkemel - 101451

Enhed: 3 x 4 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: franskbrød, boller, kager og sammen med rugprodukter.

Næringsindhold (100g):

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: 10,0 g
Salt: 0 g



Amo Hvedemel - 101291

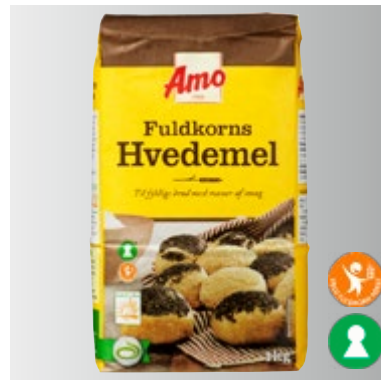
Enhed: 6 x 2 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).

Anvendelse: Hvedemel til al slags bagning og madlavning.

Næringsindhold (100g):

Energi:1450 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 g
Salt: 0 g



Amo Fuld-korns Hvedemel - 100414

Enhed: 10 x 1 kg pose.

Amo fuldkornshvedemel.

Anvendelse: Til grovbrød, madbrød og boller. Giver et fyldigt brød med masser af smag.

Næringsindhold (100g):

Energi:1400 KJ/340 kcal
Fedt: 2,5 g
- heraf mættede fedtsyrer: 0,3 g
Kulhydrater: 62 g
- heraf sukkerarter: 0,5 g
Kostfibre: 12 g
Protein: 10 g
Salt: 0 g

HVEDEMESEL / SPECIALMESEL HVEDE



Gluten Hvedemel - 101288

Enhed: 6 x 2 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre)

Anvendelse: Hvedemel til al slags bagning og madlavning.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1450 KJ/340 kcal
Fedt:	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrater:	69 g
- heraf sukkerarter:	0,5 g
Kostfibre:	3,5 g
Protein:	10 g
Salt:	0 g



Søvmel - 141547

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, Hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: bl.a. til franskrød, wienerbrød, rundstykker og flutes. Endvidere sammen med rugprodukter til f.eks. "lyse brød".

Næringsindhold (100g):

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



Cake Flour U/Ascorbinsyre - 141516

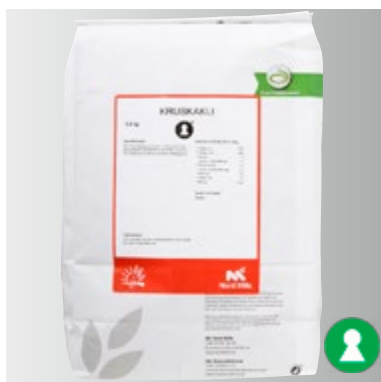
Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, Hvedemaltmel,

Anvendelse: Bruges bl.a. til vafler, butterdej, kager og småkager.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1440 KJ/340 kcal
Fedt:	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrater:	70 g
- heraf sukkerarter:	0,5 g
Kostfibre:	3,5 g
Protein:	9,5 g
Salt:	0 g



Grov Hvedekliid - 142032

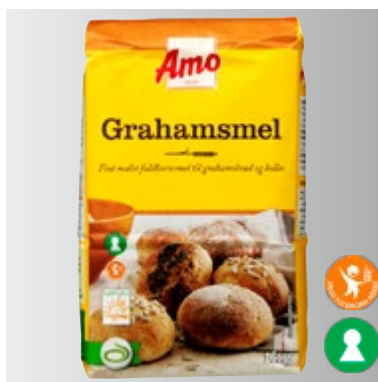
Enhed: 3,5 kg pose.

Ingredienser: Grov hvedekliid.

Anvendelse: Kan anvendes til at øge fiberindholdet i madbrød. Iblødsætning anbefales.

Næringsindhold (100g):

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



Amo Grahamsmel - 100421

Enhed: 10 x 1 kg pose.

Ingredienser: Fuldgrønsbagemel (graham).

Anvendelse: Til grahambrød og boller.

Næringsindhold (100g):

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:	10 g
Salt:	0 g



Speltmel 630 - 140019

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Speltmel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Alle typer af lyse brødtyper.

Næringsindhold (100g):

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

SPECIALMEL HVEDE



Amo Sigtet Speltmel - 100024

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Sigtet speltmel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).

Anvendelse: Velegnet til bagning af lyse italienske brød, madbrød og franskbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1450 KJ/340 kcal
Fedt:	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,2 g
Kulhydrater:	68 g
- heraf sukkerarter:	0,5 g
Kostfibre:	2,5 g
Protein:	12 g
Salt:	0 g



Farina Tipo 0 - 141892

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel.

Anvendelse: Anvendes især til langtidshævet dej.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1435 KJ/343 kcal
Fedt:	1,19 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,29 g
Kulhydrater:	71 g
- heraf sukkerarter:	1,6 g
Kostfibre:	2,7 g
Protein:	13 g
Salt:	0 g



Farina Tipo 00 - 141893

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel.

Anvendelse: Anvendes til pizza og italienske brødtyper.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1407 KJ/335 kcal
Fedt:	0,86 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,24 g
Kulhydrater:	72 g
- heraf sukkerarter:	1,6 g
Kostfibre:	2,2 g
Protein:	10,2 g
Salt:	0,005 g



Manitoba - 142194

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Manitoba hvedemel er lavet på en særlig hvedesort. Der er tale om en kraftig hvedeme med et ekstra højt indhold af proteiner, hvilket giver en elastisk dej og et flot og lækkert brød.

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



Durum Semolina Halvgroft - 141990

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Durumhvedemel.

Anvendelse: Anvendes til italienske brødtyper. Tilsættelse af Durum Semolina Mellem Groft til dejen giver brødet karakteristisk glasagtig skorpe. Som dekoration tilføjer melet brødet et rustikt udseende.

Næringsindhold (100g):

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



Durum Semolina Grov - 141991

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Dansk Durumhvedemel.

Anvendelse: Til italienske brødtyper. Durum mel bidrager i dejen til en karakteristisk blank skorpe. Som dekoration giver det brødet et mere rustikt udseende.

Næringsindhold (100g):

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

SPECIALMEL HVEDE / HVEDEBLANDING



Amo Original Durummel- 100099

Enhed: 10 x 1 kg pose.

Ingredienser: Durum hvedemel.

Anvendelse: Velegnet til italienske brød og pasta.

Næringsindhold (100g):

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



Durum Semolina Hvedemel - 141901

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Durumhvedemel.

Anvendelse: i italienske brødtyper; ciabatta og focaccia, samt i pasta. Kan også anvendes til dekoration af brød.

Næringsindhold (100g):

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



Victory Landmel - 141871

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Til brød med surdej, fordej og hævestykker.

Næringsindhold (100g):

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



Ølands Surdejsbrød - 142267

Enhed: 10 kg HM

Ingredienser: Hvedemel, økologisk ølandshvedemel, kartoffelgranulat, surdejspulver af hvede, hvedekerner, havsalt med jod, hvedegluten, dextrose, bygmaltekstrakt, emulgator (E 472e), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amylase, xylanase). Kan indeholde spor af: mælk (mælkeprotein, laktose).

Anvendelse: Surdejsbrødblanding.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1410KJ/334 kcal
Fedt:	1,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,4 g
Kulhydrater:	63 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	5,0 g
Protein:	13 g
Salt:	2,2 g



Æltefri Koldhævede Softkerneboller - 103764

Enhed: 10 x 900 g

Ingredienser: Hvedemel, fuldkornsrugmel, hvedekerner, fuldkornshvedemel, sukker, hørfrø, durumhvedekerner, salt tilsat jod, rapsolie, tørtær, byg malt, tørret rugsurdej (1,3%), druesukker, emulgator (E 472e, E 491), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amylase, xylanase).

Anvendelse: Tørmix til boller.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1480KJ/350 kcal
Fedt:	5,65 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,7 g
Kulhydrater:	61 g
- heraf sukkerarter:	5 g
Kostfibre:	7,6 g
Protein:	11 g
Salt:	2,1 g



Æltefri Koldhævede Frokostboller - 103763

Enhed: 10 x 900 g

Ingredienser: Hvedemel, fuldkornshvedemel, hvedekerner, sukker, hørfrø, durumhvedekerner, salt tilsat jod, rapsolie, tørtær, tørret rugsurdej (2%), druesukker, emulgator (E 472e, E 491), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amylase, xylanase).

Anvendelse: Tørmix til boller.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1480KJ/350 kcal
Fedt:	5,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,7 g
Kulhydrater:	61 g
- heraf sukkerarter:	5,1 g
Kostfibre:	6,7 g
Protein:	11 g
Salt:	2,1 g

HVEDEMELE N+



Dana Flour N+ - 141491

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, Hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: især til toast, boller, wienerbrød og sammen med Rent Rugsigtemel Natur+ til Landbrød.

Næringsindhold (100g):

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



Støvfrit Mel N+ - 141789

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, rapsolie, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).

Anvendelse: Støvfrit mel anvendes primært ved rulleborde og som mel til bageribordet, inden man lægger dejen op.
Støvfrit mel for bedre arbejdsmiljø i bagerierne.

Næringsindhold (100g):

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



UNO Grahamsmel N+ - 141566

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Fuldkornsmel af hvede.

Anvendelse: toast, boller, rundstykker, brød.

Næringsindhold (100g):

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



Knækket Hvede N+ - 141573

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Knækkede hvedekerner.

Anvendelse: til brødbagning. Iblødsætning inden dejlægning er en fordel.

Næringsindhold (100g):

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



Hvedeflager Dampbeh. 2012 N+ - 141497

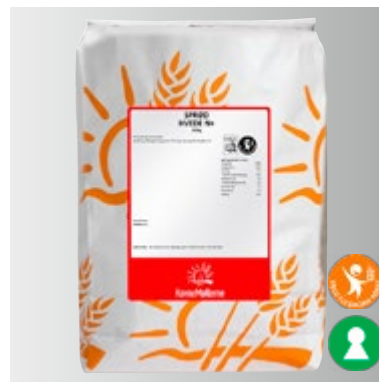
Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedeflager.

Anvendelse: Velegnede til drys/dekoration samt i morgenmadsprodukter.

Næringsindhold (100g):

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



Sprød Hvede N+ - 141482

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedekerner.

Anvendelse: Til brødbagning samt i kager.

Næringsindhold (100g):

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

HVEDEMEL N+



Bakery Flour Swiss N+ HM - 142251

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, enzym (amylase)).

Anvendelse: Anvendes til brødbagning. En hvedemel, der er meget stabil og giver en meget god volume.

Næringsindhold (100g):

Energi:1450 KJ/340 kcal
Fedt: 1,6 g
- heraf mættede fedtsyrer:0,4 g
Kulhydrater: 66 g
- heraf sukkerarter:0,3 g
Kostfibre:3,5 g
Protein: 14 g
Salt: 0 g



Graham Fin Hvid Hvede N+- 142021

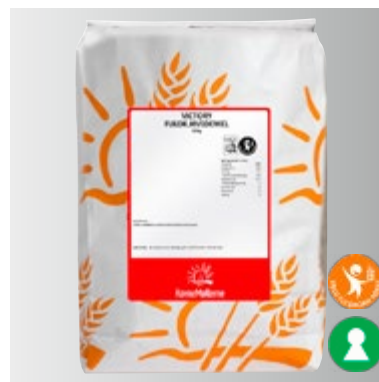
Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Graham Fin Hvid er et fuldkornsprodukt, som er fremstillet af specialrensede og sorterede **hvedekerner** af brødkorn. Melet indeholder alle kornets bestanddele inklusiv klid og kim.

Anvendelse: Melet er specielt velegnet til toast, boller, rundstykker og brød.

Næringsindhold (100g):

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



Victory Fuldkornshvedemel N+ - 141662

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Fuldkornshvedemel, melbeh.middel (ascorbinsyre).

Anvendelse: Anvendes i brød og flutes.

Næringsindhold (100g):

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



Dunkerque (forblanding) N+ - 141529

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Hvedemel, **hvedekerner**, fuldkornsrugmel, bygmaltekstrakt, solsikkekerner, hørfrø, salt tilsat jod, dextrose, emulgator (E 472e vegetabilsk), rapsolie, maltmel (**byg, hvede**), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amylase). Kan indeholde spor af mælk og æg.

Anvendelse: 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.

Næringsindhold (100g):

Energi:1490 KJ/360 kcal
Fedt:7,4 g
- heraf mættede fedtsyrer: 0,9 g
Kulhydrater: 54 g
- heraf sukkerarter: 1,2 g
Kostfibre: 8 g
Protein: 14 g
Salt:4,50 g

Rug er en vigtig kilde til fiberindholdet i kosten

Hos Lantmännen har vi den allerhøjeste kvalitet af rug. Alle vore rene rug-produkter er dyrket og høstet i Danmark og formålet 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.

RUGMEL / RUG SPECIAL



UNO Fuldgrønsrugmel N+ - 141549

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Rugmel, økologisk maltet byg.

Anvendelse: Anvendes i rugbrød og andre typer fuldkornbrød.

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



UNO Rugmel N+ - 141515

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Rugmel, økologisk byg maltmel.

Anvendelse: Anvendes i rugbrød.

Næringsindhold (100g):

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



UNO Halvsigte N+ - 141517

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Halvsigtet rugmel, byg maltmel.

Anvendelse: til surdeje, lyst rugbrød, landbrød og i gærbrød.

Næringsindhold (100g):

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



UNO Rugsigte N+ - 141601

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Sigtet rugmel, byg maltmel.

Anvendelse: Forbedrer krummestruktur i gærbrød til boller, rundstykker, toastbrød, landbrød, sigtebrød og til rugbrød.

Næringsindhold (100g):

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 g



UNO Skåret Rug - 3200 N+ - 141526

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Skårne Rugkerner.

Anvendelse: Iblødsættes i 4-6 timer. Kernerne drænes for evt. overskydende vand. Anvendes hovedsagelig i fuldkornrugbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter.

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



UNO Rugdrys N+ - 141530

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Rug.

Anvendelse: Velegnet som kostfibrkilde og som dekoration.

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

RUG SPECIAL



UNO Kerner N+ - 141544

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Rugkerner.

Anvendelse: 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.

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



UNO Rugflager 3016 N+ - 141502

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Rugflager.

Anvendelse: I fuldkornsbrød af såvel rug som hvede. Bør iblødsættes i ca. 1 time og drænes for overskydende vand.

Næringsindhold (100g):

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



UNO Rugflager 3008 N+ - 141505

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Rugflager.

Anvendelse: Til dekoration og i brød. Bør iblødsættes 30 min før de tilættes i brødet.

Næringsindhold (100g):

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



Amo Groft Rugmel - 100219

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Rugmel, maltet af byg.

Anvendelse: Groftmalet rugmel til groft smagfuldt rugbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1350 KJ/320 kcal
Fedt:	2 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,3 g
Kulhydrater:	58 g
- heraf sukkerarter:	1 g
Kostfibre:	16 g
Protein:	9 g
Salt:	0 g



Amo Skårne Rugkerner - 100288

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Fremstillet af specialrensedes rugkerner af brødkorn.

Anvendelse: Iblødsættes i 4-6 timer. Kernerne drænes for evt. overskydende vand. Anvendes hovedsagelig i fuldkornsrugbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1350 KJ/330 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

RUGBLANDING



Landmandens Kernefyldt - 141587

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Halvsigtet rugmel, valsede rugkerner, poppede durumhvedekerner, rugmel, hvedemel, solsikkekerner, tørret rugsurdej, salt tilsat jod, bygmaltekstrakt, maltmel (byg, hvede), rapsolie, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Kan indeholde spor af mælk.

Anvendelse: Rugbrødsblanding. 58% fuldkorn i færdigt brød.

Næringsindhold (100g):

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



Landmandens Rugbrød - 141528

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Halvsigtet rugmel, hvedemel, rugdrys, rugsurdej, kartoffelflager, sukker, salt tilsat jod, bygmaltekstrakt, hvedegluten, maltmel (byg, hvede). Kan indeholde spor af mælk.

Anvendelse: Rugbrødsblanding.

Næringsindhold (100g):

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



Havnens Rugbrød - 142269

Enhed: 10 kg

Ingredienser: Sigtet rugmel, rugkerner, puffede durumhvedekerner, hvedemel, solsikkekerner, tørret rugsurdej, bygmaltekstrakt, salt tilsat jod, brun sukker, hvedegluten, bygmaltemel. Kan indeholde spor af: mælk (mælkeprotein, laktose).

Anvendelse: Rugbrødsblanding.

Næringsindhold (100g):

Energi:1380KJ/324 kcal
Fedt: 1,9 g
- heraf mættede fedtsyrer:0,3 g
Kulhydrater:64 g
- heraf sukkerarter:2,3 g
Kostfibre9,4g
Protein:8,7 g
Salt: 2,6 g



Favorit Rugbrød - 142265

Enhed: 10 kg HM

Ingredienser: Sigtet rugmel, rugkerner, hvedemel, rugflager, hørfrø, tørret rugsurdej, salt tilsat jod, maltextrakt af byg, hvedegluten, sukker, bygmaltemel. Kan indeholde spor af: mælk (mælkeprotein, laktose)

Anvendelse: Rugbrødsblanding.

Næringsindhold (100g):

Energi:1379KJ/324 kcal
Fedt:1,8g
- heraf mættede fedtsyrer:0,3 g
Kulhydrater:64 g
- heraf sukkerarter:2,3 g
Kostfibre9,4 g
Protein:8,7 g
Salt: 2,6 g



Ølands Rugbrød - 142266

Enhed: 10 kg HM

Ingredienser: Fuldkornsrugmel, økologisk ølandshvedemel, sigtet rugmel, rugkerner, hørfrø, hvedekerner, tørret rugsurdej, brun sukker, kartoffelgranulat, hvedegluten, havsalt med jod, bygmaltekstrakt, maltet bygmel. Kan indeholde spor af: mælk (mælkeprotein, laktose)

Anvendelse: Rugbrødsblanding.

Næringsindhold (100g):

Energi:1400KJ/333 kcal
Fedt:4,7 g
- heraf mættede fedtsyrer:0,6 g
Kulhydrater:56 g
- heraf sukkerarter:4,3 g
Kostfibre13 g
Protein:11 g
Salt: 2,0 g



Ex. Softkerne Rugbrød - 142268

Enhed: 10 kg HM

Ingredienser: Halvsigtet rugmel, rugkerner, hvedemel, solsikkekerner, tørret rugsurdej, hørfrø, græskarkerner, salt tilsat jod, maltextrakt af byg, brun sukker, bygmaltemel. Kan indeholde spor af: mælk (mælkeprotein, laktose)

Anvendelse: Rugbrødsblanding.

Næringsindhold (100g):

Energi:1500KJ/350 kcal
Fedt:9,7g
- heraf mættede fedtsyrer:1,2 g
Kulhydrater:53 g
- heraf sukkerarter:2,6 g
Kostfibre12 g
Protein:10 g
Salt:2,42 g

RUGBLANDING



Amo Solsikkerugbrød - 100542

Enhed: 10 x 1 kg pose.

Ingredienser: Groft rugmel*, hvedemel, rugflager* (12%), solsikkekerner (10%), tørret surdej af rug (5%), salt tilsat jod, sukker, hvedestivelse, maltekstrakt fra byg, bygmaltemel. *Indeholder 63% rug og 57% fuldkorn.

Anvendelse: Brødmix til rugbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1500 KJ/360 kcal
Fedt:	7,2 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrater:	56 g
- heraf sukkerarter:	3,3 g
Kostfibre:	12 g
Protein:	9,9 g
Salt:	1,6 g



Amo Fuldkornsrugbrød - 100363

Enhed: 10 x 1 kg pose.

Ingredienser: Groft rugmel*, rugflager* (23%), halvsigtet rugmel, hvedemel, tørret surdej af rug (6%), salt tilsat jod, hvedestivelse, tørret maltekstrakt fra byg, maltmel af byg. *Indeholder 85% rug og 60% fuldkorn.

Anvendelse: Brødmix til rugbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1350 KJ/320 kcal
Fedt:	1,9 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0 g
Kulhydrater:	60 g
- heraf sukkerarter:	2,4 g
Kostfibre:	13 g
Protein:	8,6 g
Salt:	1,8 g



En god start på dagen



AXA har eksisteret siden slutningen af 1800-tallet. I mange år var varemærket uløseligt forbundet med havregryn, men i dag er sortimentet betydeligt bredere. Fælles for alle vore morgenmadsprodukter er, at de indeholder kornprodukter af høj kvalitet og passer godt til en moderne livsstil.

Morgenmadsprodukter, müsli og gryn – en god start på dagen

Müsli, corn flakes og forskellige gryn til grød - AXA er en naturlig del af en god morgenmad.



HAVRE / MORGENMAD



Havreklid N+ - 1303 - 141737

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Havreklid.

Anvendelse: Ved dejlægning bør der tages hensyn til høj vandoptagelsesevne. Er også velegnet som drys på brød og kager.

Næringsindhold (100g):

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



Havregryn grovvalsede 1008 N+ - 140336

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Havregryn.

Anvendelse: Er især velegnet til dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.

Næringsindhold (100g):

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



Havreflager 1012 N+ - 141619

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Havreflager.

Anvendelse: Især velegnet til indbagning. Flagerne kan ses i det færdige brød.

Næringsindhold (100g):

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



Axana Havregryn finvalsede N+ - 140224

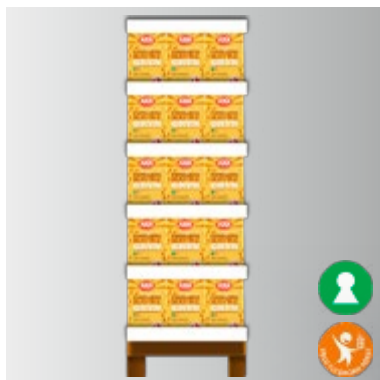
Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Havregryn.

Anvendelse: Er især velegnet som dekoration på brød, kager og som morgenmadsprodukt.

Næringsindhold (100g):

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



Axa Fv. Havregryn - 102548

Enhed: 105 x 1 kg.

Ingredienser: havregryn (dampbehandlede og finvalsede). 100% fuldkorn.

Anvendelse: Kan spises som de er, eller anvendes til grød eller bagning.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1550 KJ/360 kcal
Fedt:	6,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,1 g
Enkeltumættede fedtsyrer:	2,2
Flerumættede fedtsyrer:	2,7
Kulhydrater:	58 g
- heraf sukkerarter:	1 g
Kostfibre:	10 g
Protein:	13 g
Salt:	0 g





Axa Fv. Havregryn - 102547

Enhed: 6 x 1 kg.

Ingredienser: havregryn (dampbehandlede og finvalsede). 100% fuldkorn.

Anvendelse: Kan spises som de er, eller anvendes til grød eller bagning.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1550 KJ/360 kcal
Fedt:	 6,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	 1,1 g
Enkeltumættede fedtsyrer	 2,2 g
Flerumættede fedtsyrer.....	2,7 g
Kulhydrater:	58 g
- heraf sukkerarter:.....	1 g
Kostfibre:	10 g
Protein:	13 g
Salt:	 0 g



Axana Org. Cornflakes - 100141

Enhed: 5 kg pose.

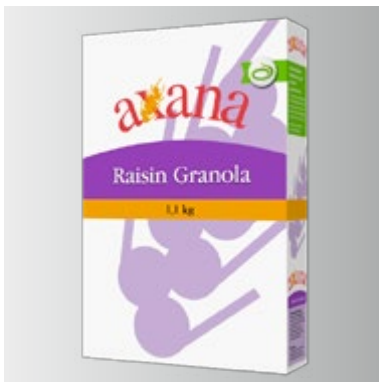
Ingredienser: Majs-kerner (91%), sukker, salt, byg-malt.

Anvendelse: Som morgenmad eller ingrediens i eksempelvis chokolade- eller müsli-produkter.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1570 KJ/370 kcal
Fedt:	0,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	 0,2 g
Kulhydrater:	83 g
- heraf sukkerarter:.....	7,7 g
Kostfibre:	2,1 g
Protein:	6,8 g
Salt:	2,3 g





Axana Raisin Granola - 103656

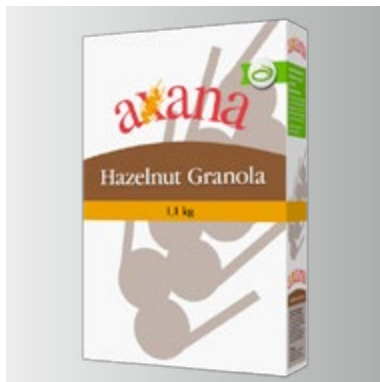
Enhed: 9 x 1 kg.

Ingredienser: Havregryn 52%, sukker, vegetabilsk olie (raps, shea), sirup, rosiner 7%, **hvedeflager** 6%, **hvedekliid**, glukosesirup, salt, vanilje aroma. Produktet indeholder 58% fuldkorn. Kan indeholde spor af nødder.

Anvendelse: Morgenmadsprodukt

Næringsindhold (100g):

Energi	1800 kJ/430 kcal
Herafmættede fedtsyrer	1,8 g
Kulhydrat	62 g
- heraf sukkerarter	24 g
Kostfibre	8,4 g
Protein	8,9 g
Salt	0,5 g



Axana Hazelnut Granola - 103657

Enhed: 9 x 1 kg.

Ingredienser: Havregryn 52%, sukker, vegetabilsk olie (raps, shea), sirup, **hvedeflager** 6%, ristede **hasselnødder** 5%, **hvedekliid**, tørrede æblestykker 3%, glukosesirup, salt. Produktet indeholder 58% fuldkorn. Kan indeholde spor af andre nødder.

Anvendelse: Morgenmadsprodukt.

Næringsindhold (100g):

Energi	1850 kJ/450 kcal
Fedt	17 g
Heraf mættede fedtsyrer	2 g
Kulhydrat	61 g
- heraf sukkerarter	21 g
Kostfibre	7,9 g
Protein	8,8 g
Salt	0,5 g



Axana Naturel Granola - 103655

Enhed: 9 x 1 kg.

Ingredienser: Havregryn 56%, sukker, vegetabilsk olie (raps, shea), sirup, **hvedeflager** 7%, **hvedekliid**, glukosesirup, salt, vanilje aroma. Produktet indeholder 63% fuldkorn. Kan indeholde spor af nødder.

Anvendelse: Morgenmadsprodukt.

Næringsindhold (100g):

Energi	1850 kJ/440 kcal
Fedt	15 g
Heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kulhydrat	63 g
Her sukkerarter	20 g
Kostfibre	7,7 g
Protein	8,8 g
Salt	0,5 g



Axana Fruit - 141706

Enhed: 6 kg.

Ingredienser: Havregryn, rugflager, ristede bygflager, rosiner, bananchips (banan, kokosnød olie, sukker, banan aroma), abrikos (abrikos, konserveringsmiddel **svovldioxid**), salt, honning, honning aroma.

Anvendelse: Morgenmadsprodukt.

Næringsindhold (100g):

Energi	1500 KJ/350 kcal
Fedt	6 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,8 g
Enkeltumættede fedtsyrer	1,4 g
Flerumættede fedtsyrer	1,6 g
Kulhydrater	61 g
- heraf sukkerarter	13 g
Kostfibre	10 g
Protein	8,8 g
Salt	0,2 g



AXA Gold Original - 100442

Enhed: 8 x 750 g.

Ingredienser: Havregryn*, rosiner, bygflager, **hvedeflager***, dadler, ristede **hasselnødder**, ristet kokos, sukker, bananstykker, kokosnøddeolie, salt, byg malt, aroma. indeholder 45% frugstykke og **nødder**. *fuldkorn: 55%.

Anvendelse: Müsliblandning bestående af kornprodukter samt tørret frugt, kokos og hasselnødder.

Næringsindhold (100g):

Energi	1600 KJ/380 kcal
Fedt	8,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,3 g
Kulhydrater	60 g
- heraf sukkerarter	23 g
Kostfibre	9 g
Protein	8,2 g
Salt	0,3 g

Kageblandinger

Med Lantmännens blandinger, har vi gjort det effektivt og enkelt. Der skal typisk kun tilsættes olie/vand, som skal røres lidt sammen. Mange af vores kageblandinger passer til gastrobakker, så der ikke er dej i overskud. Man bestemmer selv den kreative del, med hensyn til friske eller frosne frugter og bær som topping. Måske med en glasur på toppen. Pandekage-blandingen er et produkt, som er yderst populært, da den er nem at røre ud og dosere på de varme pander. Det giver en tynd pandekage, som er nem at rulle og folde. Er perfekt til rådhuspandekager.

KAGEBLANDINGER / PANDEKAGEBLANDING



Amo Gulerodskage - 101662

Enhed: 8 x 430 g.

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, skummetmælkspulver, brun farin, æggepulver, tørrede gulerødder 3% (gulerødder, majsstivelse, risstivelse), hævemiddel (E450 natriumbicarbonat), **yoghurt**pulver, maltodextrin, kanel, salt, aroma (vanilje, citron), kartoffelstivelse, **hvedemaltmel**. Kan indeholde spor af mandel.

Anvendelse: Kagemix med cremetopping.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1550KJ/370 kcal
Fedt: 20 g
- heraf mættede fedtsyrer: 7,9 g
Kulhydrater: 44 g
- heraf sukkerarter: 30 g
Kostfibre: 1,2 g
Protein: 3,9 g
Salt: 0,4 g



Amo Chokoladekage - 102591

Enhed: 8 x 700 g.

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, palmeolie, kakao 4,5%, chokoladedråber 4% (sukker, kakao-masse, kakaosmør, emulgator (vegetabilsk **soja** lecithin), glukose sirup, fortykningsmiddel (sorbitol), **helæg**pulver, **hvedestivelse**, skummetmælkspulver, **mælke**protein, hævemiddel (E450, natriumbicarbonat), aroma (**smør**, vanilje), salt, emulgator (vegetabilsk lecithin), **hvedemaltmel**.

Anvendelse: Kagemix.

Næringsindhold (100g):

Energi: 2000KJ/480 kcal
Fedt: 31 g
- heraf mættede fedtsyrer: 11 g
Kulhydrater: 43 g
- heraf sukkerarter: 24 g
Protein: 5 g
Salt: 0,2 g



Amo Drømmekage - 101661

Enhed: 8 x 525 g.

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, brun farin, kokos, skummetmælkspulver, æggepulver, hævemiddel (natriumbicarbonat, E450, e341), salt, aroma (æg vanilje), **hvedemaltmel**, farvestof (riboflavin). Kan indeholde spor af mandel.

Anvendelse: Lys kagemix med kokostopping.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1650KJ/400 kcal
Fedt: 18 g
- heraf mættede fedtsyrer: 9,1 g
Kulhydrater: 53 g
- heraf sukkerarter: 38 g
Protein: 4,8 g
Salt: 0,3 g



White Magic (vaniljekage) - 142072

Enhed: 6 kg.

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, **hvedestivelse**, **helæg**pulver, hævemiddel (E450, E500) aroma (**smør**, vanille), salt, emulgator (rapslécithin)

Anvendelse: Lys kagemix.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1650KJ/390 kcal
Fedt: 4,9 g
- heraf mættede fedtsyrer: 1,4 g
Kulhydrater: 77 g
- heraf sukkerarter: 44 g
Kostfibre: 1,1 g
Protein: 8 g
Salt: 1,1 g



HM Pandekagemelblanding - 142123

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: **Hvedemel**, skummetmælkspulver, **æg**pulver, sukker, salt, hævemiddel (E450, natriumbicarbonat), emulgator E471, **hvedemaltmel**.

Anvendelse: Pandekagemix.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1450KJ/340 kcal
Fedt: 2,3 g
- heraf mættede fedtsyrer: 0,5 g
Kulhydrater: 66 g
- heraf sukkerarter: 4 g
Protein: 12 g
Salt: 1,6 g

KAGEBLANDINGER



Amo Dark Fudgy - 103697

Enhed: 10 x 420 g

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, kakaopulver 10%, kartoffelstivelse, salt, hævemiddel (e450 natriumbicarbonat), aroma (vanilje), **hvedemaltmel** kan indeholde spor af **mandler**.

Anvendelse: Kagemix.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1770KJ/420 kcal
Fedt: 17 g
- heraf mættede fedtsyrer: 10 g
Kulhydrater: 62 g
- heraf sukkerarter: 48 g
Protein: 4,5 g
Salt: 0,66 g



Amo Blonde Fudgy - 103696

Enhed: 10 x 420 g

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, hvide chokoladedråber 10% (sukker, skummetmælkspulver, kakaosmør, emulgator (sojalecithin), aroma (vanilje)), kartoffelstivelse, salt, hævemiddel (e450, natriumbicarbonat), aroma (vanilje), **hvedemaltmel**. kan indeholde spor af **mandler**.

Anvendelse: Kagemix.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1850KJ/440 kcal
Fedt: 19 g
- heraf mættede fedtsyrer: 11 g
Kulhydrater: 64 g
- heraf sukkerarter: 43 g
Protein: 4,5 g
Salt: 0,7 g



Blonde Cookies - 103754

Enhed: 10 x 300 g

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, mørk chokolade 20 % (sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (sojalecithin)), æggepulver, hævemiddel (natriumbicarbonat), **hvedestivelse**, salt, kartoffelstivelse, aroma (vanilje), **hvedemaltmel**.

Anvendelse: Lyse cookies med chokoladestykker.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1680KJ/400 kcal
Fedt: 7,3 g
- heraf mættede fedtsyrer: 3,8 g
Kulhydrater: 77 g
- heraf sukkerarter: 52 g
Kostfibre 2,4 g
Protein: 5,7 g
Salt: 1,2 g



Dark Cookies - 103755

Enhed: 10 x 300 g

Ingredienser: Sukker, **hvedemel**, hvide chokoladedråber 17% (sukker, mælkpulver, kakaosmør, emulgator (sojalecithin), aroma (vanilje)), æggepulver, hævemiddel (natriumbicarbonat), salt, kartoffelstivelse, aroma (vanilje), **hvedemaltmel**.

Anvendelse: Sprøde cookies med hvide chokoladedråber.

Næringsindhold (100g):

Energi: 1700KJ/400 kcal
Fedt: 8 g
- heraf mættede fedtsyrer: 4,3 g
Kulhydrater: 75 g
- heraf sukkerarter: 51 g
Kostfibre 1,9 g
Protein: 6,6 g
Salt: 1,5 g

GRYN, FRØ og KERNER



Frø Symfoni (7-kornsblanding) - 140508

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Solsikkekerner, hørfrø, havrekerner, speltflager, rugflager, hirse, havreflager. Kan indeholde spor af mælk.

Anvendelse: Som tilsætning til dej/produkter, hvor der ønskes et grovere brød og synlige frø/kerner. Er ligeledes yderst velegnet til dekoration.

Næringsindhold (100g):

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



Axa Mannagryn - 142014

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Mannagryn (hvede).

Anvendelse: Mannagryn, fremstillet af knækkede hvedegryn. God til grød og tærter.

Næringsindhold (100g):

Energi:1450 KJ/350 kcal
Fedt:0,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:0,1 g
Kulhydrater:69 g
- heraf sukkerarter:0,8 g
Kostfibre:7,1 g
Protein:10,3 g
Salt:0 g



Axa Mannagryn - 100432

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Mannagryn (hvede).

Anvendelse: Mannagryn, fremstillet af knækkede hvedegryn. God til grød og tærter.

Næringsindhold (100g):

Energi:1450 KJ/350 kcal
Fedt:1,3 g
- heraf mættede fedtsyrer:0,1 g
Enkeltumættede fedtsyrer:0,2 g
Flerumættede fedtsyrer:0,5 g
Kulhydrater:72 g
- heraf sukkerarter:0,4 g
Kostfibre:2,8 g
Protein:10 g
Salt:0 g

Økologisk mel med grønt klimaaftryk

Brug Kornkammerets økologiske produkter i dit professionelle køkken!

Vi har leveret økologi til de danske hjem siden 1989, hvilket bringer os blandt de første i Danmark med det røde øko-mærke. Vi har gjort det nemt at vælge økologisk – både privat og i industrien.



Hos Kornkammeret har vi grønne ambitioner. Som en del af Lantmännen har vi forpligtet os til senest i 2030 at kunne producere uden brug af fossilt brændstof. Og vi er allerede godt på vej. Blandt andet benytter vi skallerne fra vores havre som brændsel, og vindmøllen i Vejle, der maler vores mel, kører naturligvis på 100% ren vindenergi.

Rejsen mod bæredygtighed



- 2015: 40% reduktion af CO₂-udledning siden 2009
- 2020: Ved udgangen af 2020 er al engangsplast udfaset på alle Lantmännens kontorer, samt yderligere 40% reduktion på CO₂ siden 2015
- 2022: Ambition om kun at bruge 100% genanvendelig plast
- 2030: Produktion 100% fri for fossilt brændstof
- 2050: Vores ambition er at være klimaneutrale i 2050.

Vi tager hensyn til mennesker og miljø på en ansvarlig og økonomisk rationel måde for at sikre dig mel produceret i balance. Bønderne, der dyrker vores råvarer, følger en code of conduct hele vejen igennem produktionen, og vi deler åbent vores erfaringer til fordel for hele branchen, så vi sammen kan skabe en mere bæredygtig fremtid for produktionen af fødevarer. Dét og meget mere er, hvad vi kalder ansvar hele vejen fra jord til bord.

Måltider med økologisk samvittighed

Vi ved, at der stilles store krav til jer. Økologi skal udgøre 60% i statslige kantiner. I skal afrapportere, og der skal gøres en indsats for at minimere madspild. Hos Kornkammeret gør vi det let for jer at leve op til de grønne krav.

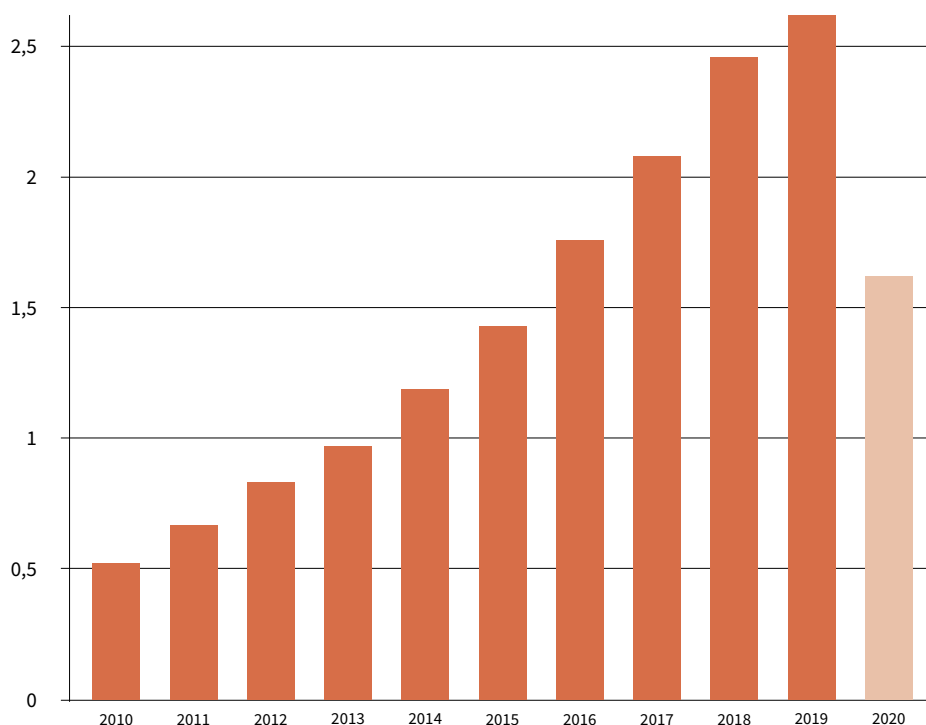
- Vi er 100% økologisk
- Vi udvikler og sammensætter løbende nye produkter
- Vores konsulenter tilbyder hjælp og/eller inspiration

"Kan man smage bæredygtighed og hvordan smager det? Man skal kunne smage det. Et eksempel på bæredygtighed er brød genanvendt i en anden dej. Og så betyder det selvfølgelig noget hvordan det er dyrket"

Jesper Holmberg, Jespers Torvekøkken

SALGET AF ØKOLOGISKE FØDEVARER I DEN DANSKE FOODSERVICEBRANCHE 2010 – 2020

Mia. dkk



Af figuren ses det, at salget af økologiske fødevarer i foodservice næsten er femdoblet i perioden 2010 – 2019 efterfulgt af et forventeligt drastisk fald i 2020 pga. covid-19 nedlukningerne.

Kilde: 2010-2019 Danmarks Statistik. Økologisk Landsforenings estimat for 2020

Økologi er for alle – og det er blevet en vigtig prioritet for mange danskere. Derfor stiger andelen af økologiske kolonialvarer i food service.

Ja, faktisk er Danmark det land i verden, hvor flest køber økologi!

Er du en af dem? Eller vil du være det?



KK Øko PRO - 142217

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk hvedemel, økologisk hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Velegnet til både franskbrød, boller eller kager.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko Hvedemel - 101294

Enhed: 6 x 2 kg.

Ingredienser: Hvedemel*, hvedemaltmel*, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).
*Økologisk ingrediens.

Anvendelse: Bl.a. til franskbrød, boller, kager og med rugprodukter.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1450 KJ/340 kcal
Fedt:	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrater:	69 g
- heraf sukkerarter:	0,5 g
Kostfibre:	3,5 g
Protein:	10 g
Salt:	0 g



KK Øko PRO Ølandshvedemel - 142218

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk ølandshvedemel

Anvendelse: Kan bruges fra alt som lækker brød og til Ølandscookies. Det særlige ved Ølandsmel er, at det færdigbagte brød får en mørkere farve og en let sødmefyldt smag. Ølandshvedemel bidrager til et godt og saftigt resultat og har et højt proteinindhold på 13%.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko PRO Speltmel - 142219

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk speltshvedemel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).

Anvendelse: Sigtet spelt har en karakteristisk smag og flot gylden farve. Spelt er en gammel hvedesort, der med sin gode smag er blevet populær i det danske køkken. Giver bagværket en rustik karakter. Har gode bage-egenskaber, og minder meget om almindeligt hvedemel.

Næringsindhold (100g):

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



Øko Reform Hvedemel - 141554

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk hvedemel, økologisk hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Anvendes især til boller, toast, rundstykker og baguettes.

Næringsindhold (100g):

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 Victoria Hvedemel - 142103

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk hvedemel, økologisk hvedemaltmel, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Anvendes især til boller, toast, rundstykker og baguettes.

Næringsindhold (100g):

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 HVEDE / HVEDEBRØDSBLANDINGER



Øko Victory Fuldkorns Hvedemel - 142108

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk fuldkornsmel af hvede, økologisk maltmel af hvede, melbehandlingsmiddel: ascorbinsyre.

Anvendelse: Brødbagning.

Næringsindhold (100g):

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



Øko UNO Grahamsmel - 141563

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk fuldkornsmel af hvede.

Anvendelse: Velegnet til grovbrød og i kombination med rugprodukter.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko Grahamsmel - 100651

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Økologisk grahamsmel er fint formalede hvedekerner, der ikke er sigtet. Grahamsmel indeholder alle hvedens naturlige bestanddele som kim og skaldele.

Anvendelse: Velegnet til grovbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1400 KJ/340 kcal
Fedt:	2,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrater:	61 g
- heraf sukkerarter:	0,5 g
Kostfibre:	12 g
Protein:	10 g
Salt:	0 g



KK Økologisk Koldh. Frokostboller Pro - 142215

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: *Hvedemel, *tørsurdej af hvede, salt tilsat jod, malt af hvede, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologisk råvare.

Anvendelse: En lækker hvedebrødblanding, der kan bruges til både frokostboller eller et lækkert brød med bid i. Især god til det hurtige brød med en god mæthedsfornemmelse evt. på efterskoler. Sikkert skridt fra bage off til selv at bage. Produceret i Danmark.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko PRO Koldhævet Rustik Blanding - 142216

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: *Hvedemel, *fuldkornsmel af hvede, *rugflager, *tørsurdej af hvede, salt tilsat jod, *malt af hvede, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologiske råvarer.

Anvendelse: En grov brødblanding, der kan bruges til både lækre rustikke boller eller et lækkert luftigt brød. Især god til det hurtige brød med en god mæthedsfornemmelse til fx. efterskoler. Sikkert skridt fra bage off til selv at bage. Produceret i Danmark.

Næringsindhold (100g):

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



Øko Hvedeflager - 141525

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Hvedeflager.

Anvendelse: Mad, bagning, konfektur, dekoration af brød og lign.

Næringsindhold (100g):

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



Poppede Durum Øko - 142252

Enhed: 10 kg pose.

Ingredienser: Økologiske Durumkerner (hvede).

Anvendelse: Til grovbrød, rugbrød og lyse brød - giver brødet en grov struktur.

Næringsindhold (100g):

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



Øko Rugflager - 141607

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologiske rugflager.

Anvendelse: Som drys og til indbagning, samt som en næringsrigtig ingrediens i morgenmadsprodukter.

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



Øko UNO Rugmel - 141524

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk rugmel, økologisk byg-maltmel.

Anvendelse: Anvendes især til rugbrød, men også til fuldkornsbrød.

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



Øko Halvsigte Rugmel - 141668

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk halvsigtet rugmel, økologisk byg-maltmel.

Anvendelse: Økologisk halvsigtetmel er velegnet til surdej, lyst rugbrød, landbrød og giver større brødvolumen end rugmel.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko Rugmel - 101102

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Økologisk Rugmel, økologisk byg-maltmel, 100% fuldkorn.

Anvendelse: Bagning af rugbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1350 KJ/320 kcal
Fedt:	2,3 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrater:	58 g
- heraf sukkerarter:	1 g
Kostfibre:	16 g
Protein:	8 g
Salt:	0 g





Øko Skåret Rug - 141486

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologiske rugkerner.

Anvendelse: Hovedsageligt til fuldkornsbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter. Blødgør dagen før eller skold 2 timer før brug.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko Knækkede Rugkerner - 100386

Enhed: 10 x 1 kg.

Ingredienser: Knækkede økologiske rugkerner. 100% fuldkorn. Disse økologiske rugkerner er rugkerner, der er knækket på tværs og indeholder alle kornets naturlige bestanddele.

Anvendelse: Anvendes i fuldkornsrugbrød.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1350 KJ/320 kcal
Fedt:	2,3 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrater:	58 g
- heraf sukkerarter:	1 g
Kostfibre:	16 g
Protein:	8 g
Salt:	0 g



KK Øko Extra Softkerne Rugbrødsblanding - 142240

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Halvsigtet rugmel*, rugflager*, tørret rugsurdej*, hvedemel*, solsikkefrø*, hørfrø*, græskarkerner*, havsalt tilsat jod, *bygmal*, rørsukker*, hvedemaltmel*, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologisk ingrediens. Kan indeholde spor af mælk.

Anvendelse: Produceret i Danmark. Med græskarkerner som giver både en god smag og saft til brødet. God skærefasthed. Tilsæt kun gær og vand.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1500 KJ/360 kcal
Fedt:	7,4 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,6 g
Kulhydrater:	57 g
- heraf sukkerarter:	2,2 g
Kostfibre:	10 g
Protein:	11 g
Salt:	2,2 g



KK Øko Havnenes Rugbrødsblanding - 142241

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Halvsigtet rugmel*, Rugkerner*, tørret rugsurdej*, solsikkefrø*, hvedemel*, hørfrø*, bygmal*, durumhvedekerner*, salt tilsat jod, rørsukker*, hvedemaltmel*, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). *Økologisk ingrediens. Kan indeholde spor af mælk.

Anvendelse: Produceret i Danmark. Brødblanding til den travle kantine når det skal gå stærkt. Tilsæt kun gær og vand. Fyldt med kerner og smag som giver en god friskholdning på brødet. Med en fyldig og saftig maltsmag. Tilberedningsprocessen gør at brødet får ekstra lang holdbarhed.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1560 KJ/370 kcal
Fedt:	11 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,5 g
Kulhydrater:	54 g
- heraf sukkerarter:	4,5 g
Kostfibre:	10 g
Protein:	12 g
Salt:	2 g



Økologisk Havregryn - 140272

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk havregryn.

Anvendelse: Anvendelse: Især til indbagning i mange brødtyper.

Næringsindhold (100g):

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



Øko. Havreflager/Grovv. Havregryn 1008 - 140121

Enhed: 10 kg.

Ingredienser: Økologisk havreflager.

Anvendelse: Som dekoration på brød og kager samt til indbagning og i morgenmadsprodukter.

Næringsindhold (100g):

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



KK Øko Fv. havregryn - 102212

Enhed: 6 x 1 kg.

Ingredienser: Havregryn* (dampbehandlede og finvalsede). *økologisk ingrediens. 100% fuldkorn.

Anvendelse: Kan spises som de er eller anvendes til brød eller bagning.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1550 KJ/370 kcal
Fedt:	7 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,3 g
Kulhydrater:	60 g
- heraf sukkerarter:	1,2 g
Kostfibre:	8,5 g
Protein:	12 g
Salt:	0 g
Magnesium:	130 mg
Zink:	3,2 mg



KK Øko Grovv. havregryn - 102221

Enhed: 6 x 1 kg.

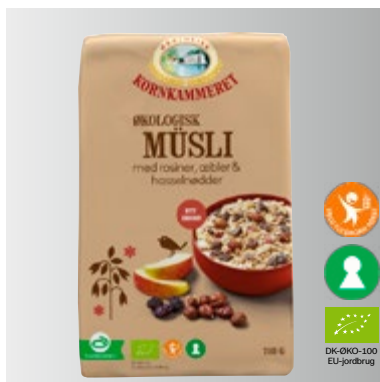
Ingredienser: Havregryn* (dampbehandlede og grovvalsede). *økologisk ingrediens. 100% fuldkorn.

Anvendelse: Kan spises som de er eller anvendes til brød eller bagning.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1550 KJ/370 kcal
Fedt:	7 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,3 g
Kulhydrater:	60 g
- heraf sukkerarter:	1,2 g
Kostfibre:	8,5 g
Protein:	12 g
Salt:	0 g
Magnesium:	130 mg
Zink:	3,2 mg





KK Øko Müsli - 102269

Enhed: 8 x 750 g.

Ingredienser: Havregryn*, hvedeflager*, rosiner* 14%, tørrede æbler* 4,5%, rugflager*, hasselnødder* 2%. *Økologiske ingredienser. Indeholder 80% fuldkorn.

Anvendelse: Morgenmadsprodukt.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1500 KJ/360 kcal
Fedt:	5,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrater:	62 g
- heraf sukkerarter:	13 g
Kostfibre:	9 g
Protein:	9,8 g
Salt:	0,1 g



KK Øko Granola Rugbrødsknas - 103731

Enhed: 7 x 375 g.

Ingredienser: Havreflager* **46%, rugbrødsknas* 20% (rugmel* **, surdej (rugmel* **, vand), salt tilsat jod), sukker*, puffed ris* (rismel*, hvedemel*, havremel*, bygmal*) **, kokosolie*, appelsinsirup* 4,1% (appelsinsaftkoncentrat* **, rismel*), glukose*, akaciehonning* 1,4%, syre: æblesyre.

*Økologisk ingrediens. **Fuldkorn, produktet indeholder 66% fuldkorn.

Kan indeholde spor af: jordnødder og andre nødder.

Anvendelse: Økologisk ristet sprød müsli med let sødlig smag af appelsin.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1750 KJ/410 kcal
Fedt:	9,8 g
- heraf mættede fedtsyrer:	6 g
Kulhydrater:	68 g
- heraf sukkerarter:	18 g
Kostfibre:	8,6 g
Protein:	9,2 g
Salt:	0,26 g



KK Øko Granola Chokolade - 103729

Enhed: 7 x 375 g.

Ingredienser: Havregryn* 59%, invertsukker*, sukker*, solsikkeolie*, mørk chokolade* 3%, (rørsukker*, kakaomasse*, kakaosmør*, vanilleekstrakt*), rismel*, hvedemel*, kakao* 2%, maltet bygmel*, havsalt. - *Økologisk ingrediens.

Fuldkorn. Produktet indeholder 59% fuldkorn. Kan indeholde spor af: mælk, soja, mandel, hasselnød, valnød, cashewnød, pekannød, paranød, pistacienød, macadamianød.

Anvendelse: Økologisk ristet sprød müsli med let sødlig smag af appelsin.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1835 KJ/439 kcal
Fedt:	12 g
- heraf mættede fedtsyrer:	2,1 g
Kulhydrater:	67 g
- heraf sukkerarter:	24 g
Kostfibre:	8,2 g
Protein:	10 g
Salt:	0,09 g



Kornkammeret EasyCake White ØKO - 142245

Enhed: 4 x 1,5 kg.

Ingredienser: Rørsukker*, hvedemel*, æggepulver*, hvedestivelse*, hævemiddel (e 336, e 500), salt, naturlig vanilje aroma. *Økologisk ingrediens.

Anvendelse: Lækker luftig hvid kageblanding med sødme fra vanilje. 1 kageblanding passer til en gastro bakke. 1 kagemix = minimum 30 forskellige kagevarianter. Tilsæt kun vand og olie.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1700 KJ/400 kcal
Fedt:	7 g
- heraf mættede fedtsyrer:	2,4 g
Kulhydrater:	75 g
- heraf sukkerarter:	45 g
Kostfibre:	1,1 g
Protein:	9,3 g
Salt:	1,1 g



Kornkammeret EasyCake Choco ØKO - 142244

Enhed: 4 x 1,5 kg.

Ingredienser: Rørsukker*, hvedemel*, æggepulver*, hvedestivelse*, chokoladedråber* 7% (kakaomasse*, sukker*, kakaosmør*), kakaopulver* 6%, hævemiddel (e 336, e 500), salt, naturlig vanilje aroma. *Økologisk ingrediens.

Anvendelse: Luftig chokokage med dejlig chokoladesmag. 1 kageblanding passer til en gastro bakke. 1 kagemix = minimum 30 forskellige kagevarianter. Tilsæt kun vand og olie.

Næringsindhold (100g):

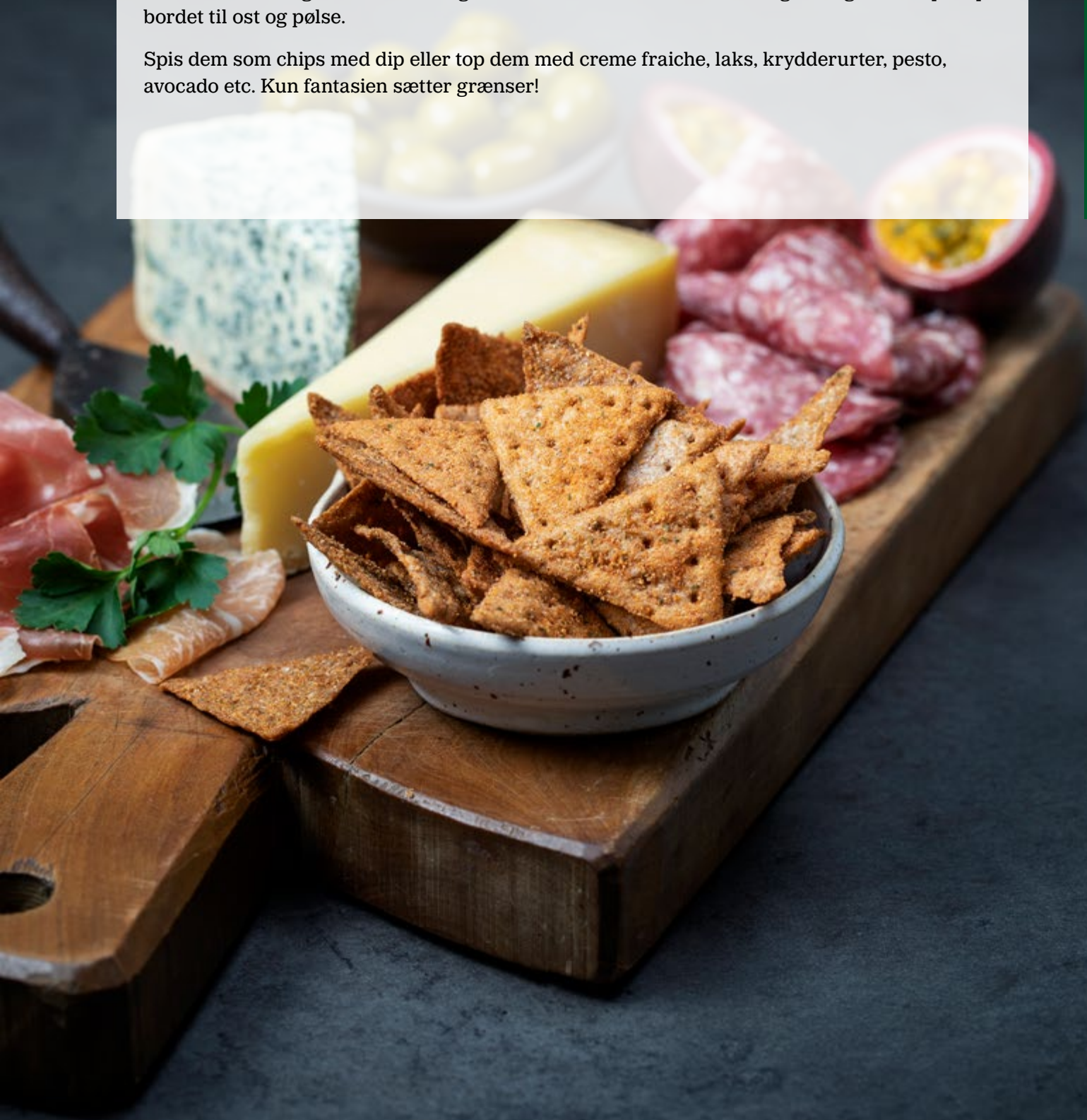
Energi:	1750 KJ/412 kcal
Fedt:	10 g
- heraf mættede fedtsyrer:	4,5 g
Kulhydrater:	69 g
- heraf sukkerarter:	44 g
Kostfibre:	3,2 g
Protein:	11 g
Salt:	1,1 g

Fuldkorns rugsnack - det sunde alternativ

Nu er der endelig en smagfuld rugsnack til buffeten. FINN CRISP Snacks er bagt med 100% fuldkornsrug og kan fås i forskellige smagsvarianter toppet med krydderurter, havsalt og kerner. Prøv dem som topping på en dejlig salat eller med yndlingsdippen.

Anvendelsesmulighederne er mange for disse lækre snacks i forskellige smage. F.eks. på tapas bordet til ost og pølse.

Spis dem som chips med dip eller top dem med creme fraiche, laks, krydderurter, pesto, avocado etc. Kun fantasien sætter grænser!



FINN CRISP Snacks



Finn Crisp - Creamy Ranch - 103685

Enhed: 10 x 150 g

Ingredienser: Fuldkorns rugmel 75%, krydderiblanding (maltodextrin, salt, sukker, dextrose, ostepulver, løg, paprika, tomat, vallepulver (mælk), gærekstrakt, hvidløg, krydderier, surhedsregulerende middel (mælkesyre), krydderiekstrakt (paprika), aroma), solsikkeolie, vand, gær. Kan indeholde spor af sesamfrø.

Anvendelse: Snacks.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1700KJ/400 kcal
Fedt:	13 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,4 g
Kulhydrater:	53 g
- heraf sukkerarter:	5,4 g
Kostfibre:	18 g
Protein:	9,6 g
Salt:	1,4 g



Finn Crisp - Sour Cream & Onion - 103686

Enhed: 10 x 150 g

Ingredienser: Fuldkorns rugmel 79%, solsikkeolie, krydderiblanding (maltodextrin, salt, dextrose, tørret løg, naturlig aroma, gærpulver, tørret persille, gær ekstrakt, creme fraiche pulver (mælk), surhedsregulerende middel (mælkesyre, calcium lactat), tørret hvidløg, antioxidant (rosmarin ekstrakt)), vand, gær. Kan indeholde spor af sesamfrø.

Anvendelse: Snacks.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1650KJ/400 kcal
Fedt:	12 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,1 g
Kulhydrater:	55 g
- heraf sukkerarter:	3,4 g
Kostfibre:	17 g
Protein:	9,2 g
Salt:	1,4 g



Finn Crisp - Roasted Peppers & Chipotle - 103687

Enhed: 10 x 150 g

Ingredienser: Fuldkorns rugmel 79%, solsikkeolie, krydderiblanding (vallepulver (mælk), salt, sukker, tørret løg, paprika pulver, gærekstrakt, naturlig aroma (bl.a. paprika), kærnemælkspulver, røget jalapeno paprika pulver, tørret persille, surhedsregulerende middel (mælkesyre, calcium lactat, citronsyre), farve (paprika ekstrakt), risfiber, antioxidant (rosmarin ekstrakt)), vand, gær. Kan indeholde spor af sesamfrø.

Anvendelse: Snacks.

Næringsindhold (100g):

Energi:	1650KJ/400 kcal
Fedt:	12 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,2 g
Kulhydrater:	55 g
- heraf sukkerarter:	5,4 g
Kostfibre:	17 g
Protein:	9,3 g
Salt:	1,4 g



Produktfakta

Det skal være trygt og sikkert at vælge produkter fra Lantmännen Cerealia Foodservice. Derfor arbejder vi aktivt med fødevarerikkerhed og produktkvalitet. På de følgende sider kan du læse mere om, hvordan vi tager ansvar fra jord til bord.

For at du hurtigt skal kunne finde, det du søger, findes der udførlige oplysninger på alle produkter.





Jarl Ryberg på Hacksta gård i Enköping ved en "Lærkerude". En del af marken efterlades usået for at lærken skal kunne lande og finde føde. "Lærkeruden" er en integreret del af dyrkning af almindelig hvede.

Ansvar fra jord til bord

Lantmännen har i mange år stået ved vort motto "Fra Jord til Bord" og "God mad fra Lantmännen". Det indebærer, at vi stiller høje krav til ansvarsfuld fødevarerproduktion i hele produktionskæden. Krav som både vi selv og vore underleverandører skal leve op til. Herunder er der nogle eksempler på vigtige emner, som optager os.

Den grønne spire – God mad

Et konstant fokus på udvikling af virksomheden og de udfordringer, som fødevarerproduktion indebærer, er en vigtig del af Lantmännens arbejde med god mad. Den grønne spire på vor emballage symboliserer vore egne krav til standarden for ansvarsfuldt producerede fødevarer.

Oprindelse og sporbarhed

Ved at være en del af hele produktionskæden fra jord til bord har vi både viden og muligheden for at stille krav til de råvarer, vi anvender. I tilfælde hvor råvarerne ikke dyrkes i Danmark eller når den danske kvalitet ikke modsvarer vore krav, vælger vi at importere. Importerede råvarer udvælges nøje ud fra vore krav og behov.

Supplier Code of Conduct

Med det formål at sikre ansvarlighed i produktionen er samarbejdet med vore leverandører formaliseret af en leverandøraftale, som beskriver de krav, vi stiller til produktionen af råvarer. Disse krav er udformet jævnfør FNs Global Compact principper omhandlende miljø, forretningsetik, samfund, sociale vilkår, arbejdsmiljø, sporbarhed, oprindelse og sikkerhed.

Spørgsmålet om kadmium

Kadmium findes naturligt i agerjord og optages i variende grad af afgrøderne i vækstsæsonen. Indholdet er relativt lavt i kornprodukter i forhold til andre afgrøder. Lantmännens krav til indhold er sat langt under den fastsatte grænseværdi. Derudover arbejder Lantmännen til stadighed på at mindske indholdet af kadmium i vore fødevarerprodukter.

**"Vi tager ansvar
fra jord til bord"**



Kvalitetssikrede produkter

Kvalitet og sikkerhed

Lantmännen Cerealia, som er en del af Lantmännen, arbejder aktivt med fødevaresikkerhed og produktkvalitet. Vi har meget fokus på kvalitetssikring helt fra råvare til færdigt produkt.

Produkter fra Lantmännen Cerealia er GMO-frie (ikke genmodificerede). Vi kræver af vore leverandører, at de garanterer kun at levere GMO-frie råvarer til produktion af vore fødevarer.

En meget vigtig del i produktsikkerheden er mærkningen på emballagen. Vi følger EUs foreskrifter om mærkning og præsentation af fødevarer. Mærkningen skal være tydelig og letforståelig og skal indeholde oplysninger om produktnavn, ingredienser, allergener, næringsindhold, nettovægt, bedst før og tilberedning.

Økologi- og miljømærkning

Vort sortiment omfatter såvel økologiske produkter som produkter, der er mærket med andre miljømærkninger. Hvis du vil vide mere om kravene til økologimærkning kan du hente flere oplysninger på fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk

Nøglehulsmærkning

Dit valg af fødevarer kan påvirke dit helbred. Nøglehulssymbolet gør det lettere at vælge et sundt alternativ. Der er forskellige krav til fødevarer, som er mærket med nøglehulsmærket. Du kan læse mere om kravene til nøglehulsmærket på fødevarestyrelsens hjemmeside www.foedevarestyrelsen.dk



DK-ØKO-100
EU-jordbrug





**Ensartet kvalitet og
bageevne hver gang
år efter år**

**Råvarer fra
Lantmännens eget
dyrkningskoncept
Natur+**

**Produceret efter høj
standard for
fødevaresikkerhed**

Produktion i balance

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 tingen!

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 behov 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 gødsning

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 an-



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 fødevarer sikkerhed i vores produktion. Samtidig har vi en stor interesse i bæredygtighed, så møllen kører 100% på vindenergi.

dre 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.



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.

**Alle ingredienser
findes i ingredienslisten
på emballagen**



**Tydelig
mærkning af
alle produkter**

Allergi og overfølsomhed

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 selvom 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.

Hvordan bruges meltyperne?

De mange forskellige meltyper er udviklet i takt med at forespørgslen efter andre og mere spændende brødtyper er opstået - ikke mindst efter påvirkning fra udlandet.

Vi udvikler til stadighed nye typer mel og melblandinger for at imødegå behovet. Det er ikke uvæsentligt at kende til de forskellige typer kornforarbejdningsmetoder, som hver især er udviklet til specifikke brød- og kagebagninger. Man får det bedste resultat, når man følger anbefalingerne om anvendelse.

På de efterfølgende sider er der en kort beskrivelse af de i øjeblikket meget populære typer mel og kerner.



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.



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



Knækket hvede anvendes hovedsageligt i brødbagning. Ibldsætning inden dejlægning er en fordel.



Glatvalset hvede anvendes i boller, specialbrød og rugbrød.



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. Er 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.



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



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



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.



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.



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.



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 friskholdning og god smag.



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.



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



Bagerisikt. Anvendes til Sigtebrød og alle steder hvor man ønsker en mild smag af rug og god opbagning

Varenr.	Varenavn	Småkager/Butterdej	Bløddøj/Boller	Skærkager	Franskbrød/Rundstykker	Specialbrød/Grovbrød	Pizza	Rugbrød	Koldhævet brød/langtidshævet	Fuldkorn	Müsli	Anvendelse
	HVEDEMEL											
140528	REFORM 10 KG	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Stærk hvedemel er super velegnet til franskbrød, rundstykker og specialbrød. Giver god brødvolumen og sprød skorpe.
142251	BAKERY FLOUR SWISS N+	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Ja	Jej	Ja	Nej	Nej	Super Stærk hvedemel er super velegnet til koldhævet dej over køl. Giver god brødvolumen og sprød skorpe.
141519	DANA FLOUR 10 kg	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Traditionel hvedemel. Særlig velegnet til franskbrød, rundstykker og wienerbrød.
141491	DANA FLOUR NATUR N+ 10 KG	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Traditionel hvedemel. Særlig velegnet til franskbrød, rundstykker og wienerbrød.
141789	STØVFRIT MEL +10KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Støvfrit mel anvendes primært ved rulleborde og som mel til bageribordet, inden man lægger dejen op.
141483	MUNKEMEL 10 KG	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Munkemel anvendes bl.a. til franskbrød, boller, kager og sammen med rugprodukter.
101451	MUNKE HVEDEMEL 3X4 KG	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Munkemel anvendes bl.a. til franskbrød, boller, kager og sammen med rugprodukter.
141547	SØLVMELE HVEDEMEL 10 KG	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Traditionel hvedemel. Særlig velegnet til Pizza, franskbrød, rundstykker og wienerbrød.
141516	CAKE FLOUR 10 KG	Ja+	Nej	Ja+	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Cake Flour anvendes bl.a. til butterdej, vaffer, kager, småkager.
142032	GROV HVEDEKLID – KRUSKAKLI - 3,5 KG	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Velegnede som kostfiberkilde i brød og biscuits.
141566	UNO GRAHAMSMEL 10 KG	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Uno Grahamsmel Natur+ er et fuldkornsprodukt fremstillet af specialrensede og sorterede vete-/hvedekerner af brødkorn. Indeholder alle kornets bestanddele af mel, klid og kim/grodd.
141573	KNÆKKET HVEDE – 2100	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Knækket hvede anvendes hovedsagelig i brød bagning, iblodsætning inden dejlægning er en fordel.
141497	HVEDEFLAGER 2012+	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Velegnede til drys/dekoration samt i morgenmadsprodukter. Flagerne er lavet af dansk og/eller svensk dyrket korn.
141482	SPRØD HVEDE 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Sprøde og velmagende og passer til mange typer grovbrød og biscuits.
140019	SPELTMELE 630 10 KG	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Spelt har gode bageegenskaber, og minder meget om almindeligt hvedemel. Spelt passer godt til madpandekager, knækbrød og tærterdej.
140199	SPELTFULDKORNSHVEDEMELE 1800 25 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Fint malet fuldkornsmel fra speltvede. Kornet har aner fra stenalderen og var engang det vigtigste for brødproduktion i syd Europa.
142194	MANITOBA FLOUR 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Super Stærk hvedemel er super velegnet til koldhævet dej over køl. Giver god brødvolumen og sprød skorpe.
141892	DEL BORG ORANGE 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Originalt Italiensk hvedemel af meget kraftig kvalitet som giver en sej krumme. Også kendt som Tipo 0 hvedemel, Velegnet til langtidsliggende deje.
141893	DEL BORG GRØN 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Originalt Italiensk hvedemel. Melet har en meget lav udmalingsgrad, er fint sigtet og har en blød protein kvalitet. Er også kendt som en kvalitet 00 i Italien. Tilpasset til pizzadej. Passer også til italienske brød.
142021	GRAHAM FINT VIT VETE N+ 10KG	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Anvendes til toast, boller, rundstykker og brød. Grahamsmel Fint Vitt Vete er et fuldkornsprodukt, indeholdende alle kornets bestanddele af mel, klid og kim. Fremstillet af specialrensede og sorterede hvedekerner af hvid hvede N+.
141990	DURUM SEMOLINA HALVGROFT 10 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Til bagning af italienske brødtyper. Kan anvendes op til 25 % i dejen eller som dekoration. Tilsætelse af Durum Semolina Mellem Groft til dejen giver brødet karakteristisk glasagtig skorpe. Som dekoration giver melet rustik udseende.
141901	DURUM SEMOLINA HVEDEMELE 10 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Laver du dine egne pizzabunde, din egen pasta eller Ciabattabrød, er Durum Semolina den foretrukne melvariant. Durum Semolina er særlig velegnet til koldhævet brød. Durum Semolina har desuden en flot gylden farve, som giver brødet eller pastaen karakter.
141344	POPPEDE DURUM 20 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Til grovbrød, rugbrød og lyse brød - giver brødet en grov struktur. Rensede og varmebehandlede durum kerner (poppede). 100 % fuldkorn.
141662	VICTORY FULDKORNSHVEDEMELE 10 KG	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Fuldkornshvedemel kan anvendes i brød for at give det mere smag, tekstur og et større indhold af kostfibre. Melet er formalet af dansk og/eller svensk dyrket korn. Special formalet fuldkornshvedemel fremstillet af hele korn med en udmalingsgrad på 100%.

Varenr.	Varenavn	Småkager/Butterdej	Bløddøj/Boller	Skærkager	Fransbrød/Rundstykker	Specialbrød/Grovbrød	Rugbrød	Koldhævet brød/langtidshævet	Fuldkorn	Müsli	Anvendelse	
141871	VICTORY LANDMEL 10 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Specielt velegnet til brød med surdej, fordej og hævestykker fremstillet af specialrensedede og sorteret hvedekerner af brødkorn. Anvendes som et hvedemel, men har et højere indhold af skaldele og kim. NATUR+ kan anprise at produktet er dyrket uden stråforkorter, glyphosat og spildevandsslam. NATUR+ er kontrolleret af uvildig 3.part.
142038	BAGERISIKT 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej		Anvendes til Sigtebrød og alle steder hvor man ønsker en mild smag af rug og god opbagning
	HVEDEBLANDINGER											
142267	ØLANDS SURDEJSBRØD	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ølands Surdejsbrød melblanding, som kun skal tilsættes gær og vand. Melblandingen er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert Surdejsbrød med Ølandshvedemel, hvedekerner med en mild smag af Hvedesurdej.
141529	DUNKERQUE BRØD 10 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Anvendes til bredt specialbrødssortiment af mørke maltbrød. Dunkerque garanterer samtidig god volumen, flot, tæt krumme og ren, god fyldig smag hver gang.
	RUG											
141549	UNO FULDKORNSRUGMEL N+10 KG	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Rugmel består af rensede, formalede rugkerner. Groft rugmel er et 100 % udmalet fuldkornsprodukt og indeholder alle kornets naturlige bestanddele inklusiv klid og kim.
141515	UNO RUGMEL N+ 10 KG	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Anvendes til rugbrød, men også til andre typer fuldkornsrugbrød. Rug (EU – Danmark).
141517	UNO HALVSIGTE NATUR+ 10 KG	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Halvsigtemel Natur+ anvendes til surdej, lyst rugbrød, landbrød og i gærbrød.
141601	UNO RUGSIGTE N+ 10 KG	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Rent Rugsigtemel Natur+ forbedrer krummestruktur i gærbrød til boller, rundstykker, toastbrød, landbrød, sigtebrød og til rugbrød.
141526	UNO SKÅRET RUG N+ 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Iblødsættes før anvendelse i 4-6 timer. Kernerne drænes derefter for evt. overskydende vand. Anvendes hovedsageligt i fuldkornsrugbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter.
141530	RUGDRYS NATUR + 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Velegnet som kostfiberkilde og som drys/dekorations. Rug (EU – Danmark)
141544	UNO KERNER N+ 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	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. Rug (EU – Danmark)
141502	RUGFLAGER 3016 N+ 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	De dekorative rugflager er især velegnede som drys/dekorations samt i morgenmadsprodukter.
141505	RUGFLAGER 3008N + 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	De dekorative rugflager er især velegnede som drys/dekorations samt i morgenmadsprodukter.
	RUGBLANDINGER											
142269	HAVNENS RUGBRØD	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Havnens Rugbrød melblanding, som kun skal tilsættes gær og vand. Melblandingen er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med Durum kerner store rugkerner, Solsikkefrø, med en mild smag af surdej.
142268	EX. SOFTKERNE RUGBRØD	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ex Softkerne Rugbrød - soft grain er en melblanding, som kun skal tilsættes gær og vand. Melblandingen er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med rugkerner, solsikkefrø, hørfrø, græskarkerner med en mild smag af surdej.
141587	LANDMANDENS KERNEFYLDT 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Tilsættes kun gær og vand. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med valsede rugkerner, durum-kerner, solsikkekerner og en mild smag af surdej.
142266	ØLANDS RUGBRØD	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Ølands Rugbrød melblanding, som kun skal tilsættes gær og vand. Melblandingen er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med Ølandshvedemel, rugkerner, hvedekerner hørfrø, med en mild smag af surdej.
142265	FAVORIT RUGBRØD	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Favorit Rugbrøden melblanding, som kun skal tilsættes gær og vand. Melblandingen er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med rugflager, hørfrø, med en mild smag af surdej.
141528	LANDMANDENS RUGBRØD 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Melblandningen er nem at anvende og du får samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med flager og mild smag af surdej.

Warenr.	Varenavn	Småkager/Butterdej	Bløddøj/Boller	Skærkager	Franskbrød/Rundstykker	Specialbrød/Grovbrød	Pizza	Rugbrød	Koldhævet brød/langtidshævet	Fuldkorn	Müsli	Anvendelse
KAGE/PANDEKAGE BLANDINGER												
142071	CHOCO CHIP 4X1,8 KG	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Indholdet blandes med 5,5 dl vand og 2 dl olie. Røres i 1-2 min. Bages midt i den varme ovn ved 170-180°C i 55-60 min. Kagen bages i en 1/1 GN-form.
142072	HM WHITE MAGIC 4X1,5 KG	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Fleksibel kagemix med uendelige muligheder. Posens indhold blandes med 6 dl vand og 6 dl olie. Røres 2-5 min. Bages midt i den varme ovn ved 170-180°C i 30-40 min. Kagen bages i en 1/1 GN-form. 1 kage å ca. 2,6 kg.
142123	HM PANDEKAGEBL. 4X2,5 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Med vores HM Pandekagemelblanding kan du nemt bage fine, sprøde pandekager. Med HM Pandekagemelblanding kan du være sikker på, at du får råvarer af højeste kvalitet og rigtig gode pandekager.
MADKORN OG FRØ												
140508	FRØ SYMFONI 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Frøsymfoni kan anvendes som tilsætning til dej/produkter, hvor der ønskes grovere brød og synlige frø/kerner. Er ligeledes yderst velegnet som dekoration.
ØKOLOGI												
142217	KORNKAMMERET ØKO HVEDEMEL 10 KG	Nej	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Melet anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes samt sammen med rugprodukter.
142218	KORNKAMMERET ØKO ØLANDS-HVEDEMEL PRO 10KG	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ølandshvede er en gammel kornsort som sortsmæssigt befinder sig mellem den traditionelle vårhvede og speltshvede. Den har et højere proteindhold end alm. Hvede og en blødere glutenstruktur som i spelt. Brød bagt med Kornkammeret Ølandshvede giver en dybere og mere kraftig smag, og brødet bliver lidt mere mørkt end almindelig hvedebrød.
142219	KORNKAMMERET ØKO SPELTMELE PRO 10 KG	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Spelt er en gammeldags kornsort, der daterer sig til 6000 år før Kristus. Melet giver et rigtig velsmagende brød med en fin aroma og sød smag.
142215	KORNKAMMERET ØKO KOLDH. FROKOSTBOLLER 10 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Kornkammeret Hvedeblanding Økologisk er en nem måde at få lækre luftige boller både til morgen- eller frokostbuffeten.
142216	KORNKAMMERET ØKO RUSTIK LANDBRØD 10 KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Kornkammeret Hvedeblanding Rustik Økologisk er en grov brødblanding, der kan bruges til både lækre rustikke boller eller et lækkert brød.
141554	ØKO REFORM HVEDEMEL	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Melet anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes samt sammen med rugprodukter.
142103	ØKO VICTORIA HVEDEMEL 10 KG	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Melet anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flutes samt sammen med rugprodukter.
142108	ØKO VICTORY FULDKORNS HVEDEMEL 10 KG	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	ØKO Fuldkornshvedemel kan anvendes i brød for at give det mere smag, tekstur og et større indhold af kostfiber. Melet er formålet af dansk og/eller svensk dyrket korn. Special formålet fuldkornshvedemel fremstillet af hele korn med en udmalingsgrad på 100%.
141525	ØKOLOGISK HVEDEFLAGER 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Økologiske hvedeflager er velegnede i grovbrød og som drys/dekoration
141563	ØKOLOGISK UNO GRAHAMSMEL 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Velegnet til grovbrød og i kombination med rug-/rågprodukter.
141607	ØKOLOGISK RUGFLAGER 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	De dekorative rugflager er især velegnede som drys/dekoration samt i morgenmadsprodukter.
141524	ØKOLOGISK UNO RUGMELE 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Anvendes til rugbrød, men også til andre typer fuldkornsbrød. Rug (EU – Danmark).
141668	ØKOLOGISK HALVSIGTE 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	ØKO Halvsigtemel anvendes til surdej, lyst rugbrød, landbrød og i gærbrød.
141486	ØKOLOGISK SKÅRET RUG 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Iblødsættes før anvendelse i 4-6 timer. Kernerne drænes derefter for evt. overskydende vand. Anvendes hovedsageligt i fuldkornsrugbrød, men kan også anvendes sammen med hvedeprodukter.
101426	AXANA ØKO HAVRE FLAKES 1 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Havreflakes er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
140272	ØKO HAVREGRYN 1105 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Havregryn er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
140121	ØKO HAVREFLAGER 1008 10 KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Havregryn er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
142240	EX SOFTK RUGBRØD ØKO 10kg KKP	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Økologisk rugbrødsblanding er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med rugkerner, solsikkekfrø, hørfrø med en mild smag af surdej.

Varenr.	Varenavn	Småkager/Butterdej	Bløddøj/Boller	Skærkager	Franskbrød/Rundstykker	Specialbrød/Grovbrød	Pizza	Rugbrød	Koldhævet brød/langtidshævet	Fuldkorn	Müsli	Anvendelse
142241	HAV. RUGBRØDSMIX ØKO 10kg KKP	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Økologisk rugbrødsblanding er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med rugkerner, durumhvedkerne, solsikkefrø, hørfrø, byg malt smag af surdej.
142244	EASYCAKE CHOCO ØKO 4x1,5kg KKP	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Økologisk chokoladecake mix.
142245	EASYCAKE WHITE ØKO 4x1,5kg KKP	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Økologisk vaniljekage mix.
101294	KK ØKO HVEDEMEL 6X2KG	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Melet anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flûtes samt sammen med rugprodukter.
102200	KK ØKO HVEDEMEL 90X2 KG 1/4PL	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Melet anvendes bl.a. til franskbrød, wienerbrød, rundstykker og flûtes samt sammen med rugprodukter.
101102	KK ØKO RUGMEL 10X1KG	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Øko Rugmel består af rensede, formalede rugkerner. ØKO Groft rugmel er et 100 % udmalet fuldkornsprodukt og indeholder alle kornets naturlige bestanddele inklusiv klid og kim.
100651	KK ØKO GRAHAMSMEL 10X1KG	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	ØKO Grahamsmel anvendes til det klassiske grahambrød. Hvis man ønsker et brød med større volumen, kan man med fordel tilsætte hvedemel eller sigtemel, når man bager med grahamsmel
103591	KK ØKO PIZZAMEL 10X900G	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja+	Nej	Nej	Nej	Nej	Kornkammerets Pizzamel er lavet til en perfekt sprød pizza, det er også derfor den bruges af de professionelle pizzabagere. Holder sig 5 dage på kol. Nem at strække.
103592	KK ØKO SIGTET SPELTMELE 10X900G	Nej	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Spelt har gode bageegenskaber og minder meget om almindeligt hvedemel. Speltmel passer godt til madpandekager, knækbrød og tærter.
103593	KK ØKO TIPO 0 10X900G	Ja	Nej	Nej	Ja	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej	Nej	ØKO TIPO 0 Hvedemel af meget kraftig kvalitet som giver en sej krumme. Også kendt som Tipo 0 hvedemel. Velegnet til langtidsliggende dej.
103594	KK ØKO ØLANDSHVEDEMEL 10X900G	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	ØKO Ølandshvede er en gammel kornsort som sortsmæssigt befinder sig mellem den traditionelle vårhvede og spelhvede. Den har et højere proteinindhold end alm. Hvede og en blødere glutenstruktur som i spelt. Brød bagt med Kornkammeret Ølandshvede giver en dybere og mere kraftig smag, og brødet bliver lidt mere mørkt end almindelig hvedebrød.
KORNKAMMERET BRØD & BOLLEBL.												
103589	KK ØKO RUSTIK BRØDMIX 6X550G	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Kornkammeret Øko-Brødblanding er en grov brødblanding, der kan bruges til både lækre rustikke boller eller et lækkert brød. Kornkammeret er altid 100% økologisk.
103590	KK ØKO FROKOSTBOLLER 6X550G	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej	Kornkammeret Øko-Frokostboller er en nem måde at få lækre luftige boller både til madpakken, en lækker aftensnack eller en mættende bolle til en god start på morgenen. Kornkammeret er altid 100% økologiske produkter.
KORNKAMMERET FRØ & KERNER												
100386	KK ØKO KNÆK. RUGKERNER 10X1KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	Kornkammeret Øko Knækkede Rugkerner. Disse økologiske rugkerner er rugkerner, der er knækket på tværs og indeholder alle kornets naturlige bestanddele. Rugkerner giver struktur til hjemmebagt rugbrød og er gode at blande med andre meltyper. Rugkernerne skal enten udblødes i vand eller gives et opkog i 2-3 min. inden de tilsættes dejen.
KORNKAMMERET GRYN, MÜSLI & GRANOLA												
102212	KK ØKO FV.HAVREGRYN 6X1KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Havregryn er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
100231	KK ØKO FV.HAVREGRYN 105X1KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Havregryn er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
102221	KK ØKO GV.HAVREGRYN 6X1KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Havregryn er især velegnede som dekoration på brød, kager og til morgenmadsprodukter.
102270	KK ØKO 5-GRYN 8X750G	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Økologisk grynblanding af havre-, hvede-, spelt-, rug- og bygflager. Dampet og presset organiske kornflager.
102230	KK ØKO RUGGRYN 6X1KG	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Ja	Nej	Grynblendingen består af 80% skårne økologiske ruggryn og 20% skårne økologiske havregryn. De skårne rug- og havregryn blandes, dampbehandles, vales, tørres og pakkes. Både havregryn og ruggryn er fra Danmark.
102269	KK ØKO MÜSLI 8X750G	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Müsli med frugt (rosin, æble) og hasselnødder samt havregryn, hvedeflager og rugflager.
101049	KK ØKO GRANOLA CHOKO 7X375G	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Økologisk granola med tydelig chokoladesmag. Produktet er spiseklar, og kan anvendes som drys på surmælksprodukter og med mælk.
101051	KK ØKO GRANOLA RUGB. 7X375G	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Økologisk granola med let sødlig smag af appelsin. Produktet er spiseklar, og kan anvendes som drys på surmælksprodukter og med mælk.

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

Kontaktpersoner i Lantmännen Cerealia Foodservice



Jette Buus
Business manager

Lantmännen Cerealia A/S
Foodservice DK

Mobil : +45 2037 8073
jette.buus@lantmannen.com



Brian Lang
Key Account Manager

Lantmännen Cerealia A/S
Foodservice DK

mobil: + 45 2260 0566
brian.lang@lantmannen.com



Trine P. Jensen
Salgskordinator

Lantmännen Cerealia A/S
Salgsafdelingen

Mobil: +45 5183 9596
trine.jensen@lantmannen.com



Per Michael Pedersen
*Technical Support /
Nordic Product Developer*

Lantmännen Cerealia A/S
Category Professional
B2B/Foodservice

Mobil: + 45 2340 6934
per.michael.pedersen@lantmannen.com



Ordre sendes til:
cerealiamordre.dk@lantmannen.com

