

# MEL FRA SKÆRTOFT MØLLE



Hos CBP elsker vi godt mel, og vi har allerede masser af godt mel på hylderne. Alligevel er vi nødt til at tage nogle af de skønne meltyper fra Skærtøft Mølle i sortiment. I første omgang lanceres 2 varianter, men mon ikke der snart kommer flere til.

Skærtøft Mølle er en lille mølle i Augustenborg i Sønderjylland med en håndfuld dedikerede medarbejdere med en kæmpe passion for korn, mel og bagværk.

På Skærtøft Mølle arbejder de med gamle traditioner, og derfor er alt mel økologisk og malet på langsomtgående stenkværne. Mølleriet er helt moderne, men produktionsmetoden er gammel, og gør melet grovere i strukturen og giver flere smagsnuancer.

Godt brød kommer af godt mel, som igen kommer fra godt korn. Skærtøft Mølle udvælger nøje de bedste råvarer. Hvert nyt parti korn bliver analyseret og prøvebagt for at sikre, at melet har den helt rigtige kvalitet og bageevne. Når det er muligt købes råvarer fra lokale leverandører, men Skærtøft Mølle går ikke på kompromis med kvaliteten, og derfor må de indimellem lidt længere væk for at hente godt korn.

Kornets høje kvalitet og den skånsomme stenformaling, der bevarer det bedste fra kornet er i fokus hos Skærtøft Mølle. Det er godt for smagen, for bageevnen – og for dig og naturligvis dine kunder.

## ■ PRODUKTARK

# ØKOLOGISK ØLANDSHVEDEME FRA SKÆRTOFT MØLLE

**PRODUKTET:**

Ølandshvedemel giver dit brød en smuk gylden farve og en dyb mørk smag. Den er særdeles velegnet til brødbagning.

Ølandshvede er en gammel nordisk kornsort, og det danske klima egner sig godt til dyrkningen af den. Ølandshveden fra Skærtøft Mølle dyrkes normalt på Als, men hvis kvaliteten ikke er høj nok, så hentes det andre steder, for melets kvalitet har 1. prioritet. I år kommer det meste af Ølandshveden fra Sverige

Alle Skærtøft Mølles produkter er økologiske, og alt mel er malet på langsomtgående stenkværne. De bruger denne traditionelle metode, fordi den skånsomme stenformaling bevarer det bedste fra kornet.

Ølandshveden findes i 2 varianter - en fint sigtet, hvor de fineste skaldele og kim er bevaret i det sigtede mel, fordi melet er malet på stenkværn. Derudover er der en fuldkornsvariant, som er mel af hele kornkernen. Dvs. at melet indeholder alle skaldele – både de grove og de fine – samt frøhvide og kim. Det giver et højt fiberindhold og masser af smag fra kornet.

**HOLDBARHED:**

7 måneder fra produktion

**OPBEVARING:**

Tørt og ikke for varmt.

**VARESTAMDATA:**

Varenavn: Øko Ølandshvedemel sigtet  
Varenr.: 22800  
Pakning: Sæk à 10 kg. 60 sække pr. palle

Varenavn: Øko Ølandshvedemel fuldkorn  
Varenr.: 22801  
Pakning: Sæk à 10 kg. 60 sække pr. palle

Udskriftsdato: 20.03.2024