



DANSK STENFORMALET RUGSIGTEMEL NATURAKS

Varenr.: 2300304

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	60



I Stenformalet Rugsigtemel NA har vi malet 70% af rugkornet, imens de yderste 30% skaldele er frasigtet.

Stenformaling er en gammel og mere nænsom metode til formaling af korn, som sikrer, at en større andel af kornets kim og skaldele bevares i melet. Det giver dig et brød med fantastisk smag, en gylden krumme og flere vitaminer, mineraler og kostfibre fra kornet. Stenformalet mel har samme bageevne som almindeligt mel.

Når du vælger dansk Stenformalet Rugsigtemel, får du glæden af et produkt, som er dyrket, høstet og malet i Danmark. Det vil sige, at der er kort vej fra mark, over mølle til dit bageri, hvilket skåner miljøet for unødigt transport og dermed CO₂. Dansk mel er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Melet er samtidig mærket med Valsemøllens NaturAks®, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1390 / 332
Fedt	1 g
- mættede fedtsyrer	0.2 g
Kulhydrat	68.2 g

Ingredienser:

Stenformalet rugsigtemel.

- heraf sukkerarter	3.1 g
Kostfibre	8.4 g
Protein	7.3 g
Salt	0 g