



ØKOLOGISK TIPO 00

Varenr.: 2415704

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



ØKOLOGISK TIPO 00 HVEDEMELE er hvede fintformalet efter traditionelle, italienske metoder. Formalingen og meleets høje indhold af gluten øger meleets evne til at optage vand, så du får en elastisk dej - og bagværk med en sej krumme og en sprød skorpe. Økologisk tipo 00 hvedemel er formalet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Når du vælger **Valsemøllen Signatur®** økologisk rugbrødshelblanding, er du garanteret, dansk økologisk rug der er dyrket på danske marker uden sprøjtemidler og med fokus på at bevare en ren og rig natur.

Valsemøllen Signatur® er grundstenen i bæredygtigt bagværk. Serien består af et bredt sortiment af dansk og økologisk mel, gryn, specialmel og melblandinger, der sikrer lækkert, vellykket bagværk hver gang. Det er produkter af allerhøjeste kvalitet, der er dyrket efter økologiske principper og malet på en af vores tre danske møller.

Hos Valsemøllen har vi fået verificeret, at formalingen af korn til mel på vores tre danske møller nu sker CO₂e neutralt. Vi arbejder på at emballage og råvarer også bliver det. Vi reducerer størstedelen af møllernes klimaaftryk ved køb af grøn energi fra danske vindmøller og kompenserer for den resterende del af møllernes CO₂e udledning ved at investere i internationale klimaprojekter med fokus på træplantning og skovbevarelse. [Læs mere her.](#)

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1459 / 348
Fedt	1.6 g

Ingredienser:

Økologisk hvedemel.

- mættede fedtsyrer	0.2 g
Kulhydrat	69.09999999999999
	g
- heraf sukkerarter	0.5 g
Kostfibre	3.7 g
Protein	11.5 g
Salt	0 g