ØKOLOGISKE KNÆKKEDE HVEDEKERNER

Varenr.: 8103204

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	48



ØKOLOGISKE KNÆKKEDE HVEDEKERNER er sønderdelte hvedekerner, som kan tilsættes rug- og hvededeje. Kernerne skal koge i 10-15 min. eller iblødsættes i tempereret vand i minimum 12 timer, inden de kommes i dejen. Kernerne kan med fordel bruges i brød, hvor man ikke ønsker så synlige kerner i det bagte brød.

Dansk Økologi er din garanti for korn 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	1414 / 338
Fedt	1.5 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g

Ingredienser:

Knækkede økologiske hvedekerner.

Kulhydrat	62.6 g
- heraf sukkerarter	2.2 g
Kostfibre	11 g
Protein	12.1 g
Salt	0 g