



DANSK STENFORMALET GRAHAMSMEL NATURAKS

Varenr.: 3612304

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



Dansk Stenformalet Grahamsmel NA består af stenformalede hvedekerner, der bidrager med masser af smag og kostfibre til det færdigbagte brød. I grahamsmel er det hele kornet der er malet, hvor alle hvedens naturlige bestanddele bevares i modsætning til almindeligt hvedemel, hvor skaldele og kim er frasigtet. Grahamsmel er altså 100% fuldkornsmel og bærer fuldkornslogoet. Som med de andre fuldkornsmel har grahamsmel en begrænset bageevne i sig selv, hvorfor den skal iblandes andet og mere bagestærkt mel. Grahamsmelet er stenformalet. Stenformaling er en gammel og mere nænsom metode til formaling af korn, som sikrer, at en større andel af kornet 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 Grahamsmel, 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.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1387 / 331
Fedt	1.5 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g
Kulhydrat	61 g
- heraf sukkerarter	2.2 g
Kostfibre	11 g
Protein	12.1 g

Ingredienser:

Stenformalet grahamsmel.

Salt

0 g