DANSK STENFORMALET RUGMEL NATURAKS

Varenr.: 2304304

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



Dansk Stenformalet Rugmel NA er et 100% fuldkornsprodukt, og bærer derfor også Fuldkornsmærket. Rugmel er perfekt til rugbrød og andre grove fuldkornsbrød.

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 Rugmel NA, 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 unødig transport og dermed CO2. Dansk mel er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Dansk Rugmel er samtidig mærket med Valsemøllens NaturAks®. 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. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1370 / 327
Fedt	1.4 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g

Ingredienser:

Stenformalet rugmel.

Kulhydrat	61.1 g
- heraf sukkerarter	3.2 g
Kostfibre	15 g
Protein	9.4 g
Salt	0 g