



DANSK STENFORMALET SPELTMEL NATURAKS

Varenr.: 3603304

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



Med Dansk Stenformalet Speltmel NA får du et 100% fuldkornsmel med både god smag og kostfibre, der giver dit bagværk struktur og en flot gylden farve. Speltmel er en gammel hvedesort, der er blevet populær i det danske køkken på grund af den gode smag. Da spelt ikke er lige så rig på gluten som almindeligt mel, er det vigtigt ikke at ælte en speltdej alt for længe, da der så er risiko for, at dejen bliver for blød. Samtidig kan speltmel ikke stå alene men skal iblandes andet mel. Når du bager med speltmel får du et brød med en tættere krumme og en flot gylden farve. Dansk Stenformalet Speltmel NA er 100% fuldkornsmel, hvorfor melet også bærer fuldkornsmærket. Speltmelet 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 Speltmel, 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	1416 / 338
Fedt	1.5 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g
Kulhydrat	63 g
- heraf sukkerarter	1.3 g
Kostfibre	6.5 g

Ingredienser:

Stenformalet spelthvedemel.

Protein	14 g
Salt	0 g