



ØKOLOGISK KERNEMAX

100/0

Varenr.: 3424004

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



NYHED ØKOLOGISK KERNEMAX 100/0 er et lækkert og saftigt rugbrød med bløde, synlige kerner, der holder sig frisk længe. Samtidig giver de bløde kerner en rigtig flot struktur i krummen.

Når du vælger en helblanding er du sikker på den samme gode kvalitet ? hver gang. Samtidig er det nemt at arbejde med, da der kun skal tilsættes vand og gær. I helbladningerne har vi sikret den rigtige afvejning og styring af rugbrødssur, som giver den bedste smag og en større bagesikkerhed. Samtidig giver helblandinger dig mulighed for at bage rugbrød på under tre timer, fra du går i gang, til du står med et friskbagt rugbrød.

Økologisk Kernemax 100/0 er formålet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Når du vælger vores økologiske rugbrødshelblandinger, 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.](#)