



ØKOLOGISK TOSCA FARINA 100/0

Varenr.: 3429004

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



ØKOLOGISK TOSCA FARINA 100/0 gør det nemt at bage økologiske italienske surdejsbrød med fantastisk smag, sprød skorpe og en flot åben krumme. Du vil med denne økologiske grundblanding sikre dig en grunddej, der danner basis for flere forskellige brødtyper. Økologisk Tosca Farina 100/0 er formålet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

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	1452 / 347
Fedt	1.5 g
- mættede fedtsyrer	0.2 g
Kulhydrat	69.2 g
- heraf sukkerarter	0.9 g
Kostfibre	3.7 g

Protein	11.2 g
Salt	0 g