



SPELT SUR 10/90 NATURAKS

Varenr.: 3006504

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



NaturAks
Viden om mad og miljø

SPELT SUR 10/90 NATURAKS er en nordisk inspireret tørsur, som gør det muligt at bage velsmagende hvedebrød med den karakteristiske smag af spelt. Er baseret på en traditionel spelt modersur, der er tørret og derefter formålet til mel. **Dosér med 5-10% på melmængden.**

Spelt Sur 10/90 NaturAks kan også bruges til andre typer af hvedebrød, hvor der ønskes et strejf af spelt. Spelt Sur 10/90 er baseret på en traditionel spelt modersur, der er tørret og derefter formålet til mel.

Surdej giver smag og karakter til dine brød ? og en længere holdbarhed. Når du dufter og smager et godt brød, er der ingen tvivl om, at en stor del af æren skyldes den surdej/tørsur, der er brugt i brødet. I gæringsprocessen udvikler surdejen en markant syrlig duft og smag, som bidrager til at give brødet smag og karakter. Man skal tænke på en surdej som en smags giver, der tilfører masser af god smag til dit brød. Hvor mælkesyren i surdejen giver sødme, giver eddikesyren syrlighed, og sammenlagt giver de en delikat og harmonisk smag til brødet. Surdejen gør samtidigt noget godt for brødets holdbarhed, idet mælkesyrebakterierne i surdejen har en konserverende effekt.

Spelt Sur 10/90 NaturAks er formålet CO₂e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Spelt Sur 10/90 er mærket med **Valsemøllens NaturAks®**, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet. 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 round-up.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1444 / 345
Fedt	1.9 g
- mættede	0.3 g
fedtsyrer	
Kulhydrat	65.09999999999999
	g
- heraf	2.4 g
sukkerarter	
Kostfibre	5.3 g
Protein	13.3 g
Salt	0 g