



Passion for godt brød

Kærlighed til godt brød betyder, at vi hos Valsemøllen konstant er på jagt efter nye spændende kornsorter, kerner m.m., der kan sikre bedre, sundere og ikke mindst velsmagende brøddoplevelser. Vi udvikler kun mel- og brødblandinger baseret på de bedste råvarer. Opskrifterne er tilpasset lange liggetider og tager udgangspunkt i stolte håndværksmæssige traditioner uden ekstra besvær for dig, der ønsker at bage godt brød.

Hvedemel

Et hvedemel af høj kvalitet har et højt indhold af gluten, som opnås ved at tilsætte en større andel vårhvede. Vårhvede er dyrere end traditionel hvede. Derfor koster et kvalitetshvedemel også mere.

Et kvalitetshvedemel giver et brød med større volumen, tættere krumme og sprødere skorpe. En tæt krumme giver en bedre smagsfordeling. Samtidig er det muligt at bage mere rustikke brød med sprængninger i overfladen, når man bager med et kvalitetsmel.

Ligeledes binder hvedemel af høj kvalitet mere vand. Det betyder et mere saftigt brød med en længere holdbarhed.

Hvedemel findes i mange forskellige kvaliteter og varianter afhængig af, hvilke brød eller kager, melet skal anvendes i. Derfor vurderer vi altid på baggrund af kundespecifikke produktkrav, hvilken kvalitet, der giver det mest optimale resultat.

Grahamsmel – fuldt formalet

Grahamsmel er fint formalede hvedekerner, hvor hele kernen er formalet. Dvs. også skalddele og kim. Grahamsmel har en rimelig bageevne, men suppleres oftest af hvedemel for at få volumen.

Rugmel – fuldt formalet

Rugmel er fuldt formalede rugkerner. Rugmel er kendetegnet ved den gode, karakterfyldte smag af rug. Rugmel har en begrænset bageevne og anvendes oftest sammen med andre meltyper. Rugmel anvendes hovedsageligt til rugbrød, knækbrød eller lidt tungere brød, hvor der ikke ønskes så megen volumen.

Halvsigtemel

Halvsigtemel er formalede rugkerner, hvor ca. 15 % af skalddelene er frasigtet. Ved at fjerne en del af skalddelene opnås større volumen i rugbrødet. Rugbrødet får stadig den kraftige smag af rug samt en mere åben poring. Halvsigtemel kan med fordel anvendes til grovbrød med op til 10 % for at få rugsmag samt en flot struktur af rugklid, uden at det går ud over volumen.

Rugsigtemel

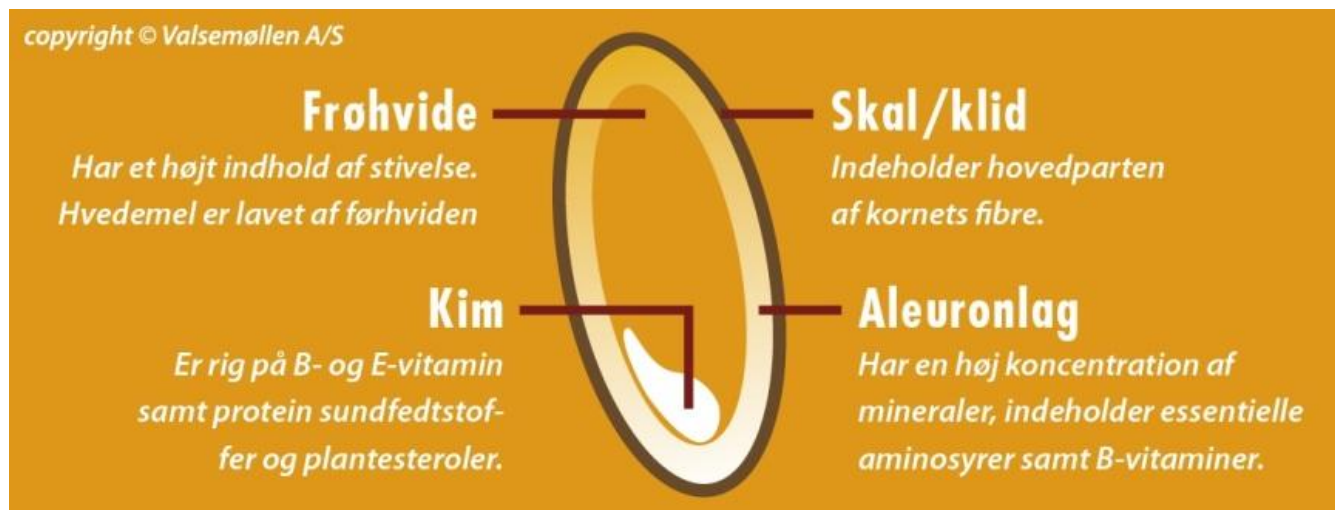
Rugsigtemel er formalerede rugkerner, hvor ca. 30 % af skalddelene er frasigtet. Hermed opnås større volumen (skivehøjde) og bedre elastisk krumme. Rugsigtemel kan med fordel anvendes til grovere hvedebrød med op til 20 %. Hermed opnås en bedre vandbinding, længere holdbarhed, saftigere og mere tæt krumme, som er nemmere at skære og smøre på grund af en mere ensartet krumme.

Sigtemel

Sigtemel er en blanding af hvedemel og rugsigtemel, som primært bruges til sigtebrød.

Klid af hvede, rug, byg eller havre

Klid er fiberrige skalddele fra enten hvede-, rug-, byg- eller havrekerner. Kliddelene har ingen bageevne, men er med til at give brødet ekstra god smag og øge indholdet af de sunde kostfibre. De fiberrige kliddele kan tilsættes med op til 10 % af tørstoffet.



Valsemøllens melsortiment omfatter alt fra nye til traditionelle meltyper i forskellige kvaliteter og varianter. Leveres både i sække og som bulk.