



Fuldkornshvedemel

NYHED STÆRK

MÜHLE RÜNINGEN

Varenr.	Antal	Artikel	Pris pr. kg
110160	12,5 kg	Fuldkornshvedemel STÆRK	3,64 DKK

Facts > 100 % fuldkorn. Produceret af hele hvedekornet, hvilket giver et højt indhold af fibre og næringsstoffer. Produktet har en god bageevne > luftigt bagværk.

Man kan erstatte op til halvdelen af det almindelige hvedemel med **Fuldkornshvedemel STÆRK** og få et velsmagende og luftigt resultat.

Fordelene ved at bruge **Fuldkornshvedemel STÆRK** i produktionen er, mere fuldkornsandel i slutproduktet, god bageevne og en mere rund og fyldig smag i dine brød og stykker (end standard hvedemel).

Produceret
på møllen > Mühle
Rüningen, hvis historie
går helt tilbage til
år 1312.



Bestillingsdagen er afgørende for prisen, ikke leveringsdagen.
Der tages forbehold for fejl og mangler. Priserne er ekskl. moms og afgifter.

TR - 03/07/2025