

Gør det
GROFT
– OG GODT

Inspiration TIL FYLD MED GOD SMAG

Alle typer fyld kan både klappes eller laves til traditionel sandwich. Her 3 bud på lækker fyld med god smag...

1

Peberfrugt-pesto, falaffel, humus, jalapenos & spinat.

2

Grøn Pesto, kylling, tomat, kyllingebacon & spæde salater.

3

Pesto, serranoskinke, mozzarella, tomat & rucola.



Fuldkorn ET KVALITETS STEMPEL

Fuldkorn er et kvalitetsstempel og en konkurrencemæssig fordel. Fuldkorn handler ikke kun om ernæring – det signalerer også kvalitet, omtanke og faglighed. Derfor bliver det i stigende grad efterspurgt af både forbrugere og institutioner, hvor sundhed og ansvarlighed er højt prioriteret.

9 ud af 10 danskere kender i dag fuldkornslogoet, og 74 % forbinder det med sundhed*.

Når du vælger fuldkorn, vælger du derfor ikke bare en ingrediens – du vælger et signal om kvalitet, der understøtter din faglighed og viser bevidste råvarevalg.

*Kilde: YouGov-undersøgelse via Fuldkornspartnerskabet

Halvgroft SANDWICHSTYKKE MED KOLD HAVREGRØD

DEJEN:

325 g	Finvalset Havregryn* (varenr. 140224)
800 g	Vand*
2.400 g	Hvedemel m/10% fuldkorn (varenr. 142451)
300 g	Victory Fuldkornsmel
300 g	Rugmel
200 g	Røremargarine / smør
100 g	Tørret hvedesurdej
75 g	Brun farin
75 g	Salt
35 g	Bagemiddel (sdt. bagemiddel)
110 g	Gær
1.400 g	Vand, ca.
6.070 g	Total

DEJTEMPERATUR:

24–26 °C.

ÆLTETID:

8 min. langsomt + ca. 6 min. hurtigt (til skær dej).

LIGGETID:

Dejen hviler i 20 min. derefter afvejes klumper på 3.000 g der foldes til rektangulære stykker. Hviler yderlig 20–30 min. Stykket rulles ud således det passer i smurt kantplade a 60 x 45 cm. Hvis gastrobakke skal klumpen veje 1.500 g.

DEKORATION:

Pensles / sprayer med vand og drysses evt. med blanding af rugmel og sesam (efter inddeling).

RASKETID:

Vejl. 2 x 25 min. Efter de første 25 min. af raskning inddeles plader i 4 x 5 stk. (kantplader) og 2 x 5 (Gastrobakke). Inddeling foretages med dejskraber der dyppes jævnlige i olie.

BAGETEMPERATUR:

Vejl. 15–20 min. v/220 °C
Efter endt bagning vendes ud på netplade / rist til afkøling.

**Iblødsættes min. 15 min. så det bliver til en kold grød (blandes herefter med øvrige ingredienser).*



Fuldkorns SANDWICHSTYKKE MED KOLD HAVREGRØD



DEJEN:	
325 g	Finvalset Havregryn* (varenr. 140224)
800 g	Vand*
1.350 g	Hvedemel m/10% fuldkorn (varenr. 142451)
1.100 g	Victory Fuldkornsmel
375 g	Rugmel (varenr. 141515)
200 g	Havreflager 3012 / 3016
200 g	Røremargarine / smør
100 g	Tørret hvedesurdej
65 g	Brun farin
55 g	Salt
50 g	Fl. Mørk Malt
35 g	Bagemiddel (sdt. bagemiddel)
110 g	Gær
1.350 g	Vand, ca.
6.115 g	Total

*Iblødsættes min. 15 min. så det bliver til en kold grød (blandes herefter med øvrige ingredienser).

DEJTEMPERATUR:	24-26 °C.
ÆLTETID:	8 min. langsomt + ca. 4 min. hurtigt (til skær dej).
LIGGETID:	Dejen hviler i 20 min. Derefter afvejes klumper på 3.000 g, der foldes til rektangulære stykker. Hviler yderligere 20-30 min. Stykket rulles ud således, det passer i smurt kantplade a 60 x 45 cm. Hvis gastrobakke, skal klumpen veje 1.500 g.
DEKORATION:	Pensles / sprayes med vand og drysses med havregryn (efter inddeling).
RASKETID:	Vejl. 2 x 25 min. Efter de første 25 min. af raskning inddeles plader i 4 x 5 stk. (kantplader) og 2 x 5 (gastrobakke). Inddeling foretages med dejskraber, der dyppes jævnlgt i olie.
BAGETEMPERATUR:	Vejl. 15-20 min. v/220 °C Efter endt bagning vendes ud på netplade / rist til afkøling.

Tip
Sandwichstykkerne er yderst velegnet til klaprister eller toaster

SANDWICHSTYKKE

MED KOLD HAVREGRØD

DEJEN:

500 g	Finvalset Havregryn* (varenr. 140224)
1.250 g	Vand*
2.850 g	Hvedemel m/10% fuldkorn (varenr. 142451)
200 g	Røremargarine / smør
100 g	Tørret hvedesurdej
75 g	Brun farin
75 g	Salt
35 g	Bagemiddel (sdt. bagemiddel)
100 g	Gær
900 g	Vand, ca.
6.085 g	Total

DEJTEMPERATUR:

24-26 °C.

ÆLTETID:

8 min. langsomt + ca. 10 min. hurtigt (til skær dej).

LIGGETID:

Dejen hviler i 20 min. Derefter afvejes klumper på 3.000 g, der foldes til rektangulære stykker. Hviler yderligere 20-30 min. Stykket rulles ud således, det passer i smurt kantplade a 60 x 45 cm. Hvis gastrobakke, skal klumpen veje 1.500 g.

DEKORATION:

Pensles/sprayes med vand og sigtes evt. med hvedemel m/10% fuldkorn (efter inddeling).

RASKETID:

Vejl. 2 x 25 min. Efter de første 25 min. af raskning inddeles plader i 4 x 5 stk. (kantplader) og 2 x 5 (gastrobakke). Inddeling foretages med dejskraber, der dyppes jævnlige i olie.

BAGETEMPERATUR:

Vejl. 15-20 min. v/220 °C
Efter endt bagning vendes ud på netplade / rist til afkøling.

**blødsættes min. 15 min. så det bliver til en kold grød (blandes herefter med øvrige ingredienser).*

Tip

Sandwichstykkerne er yderst velegnet til klaprister eller toaster

Nyhed

HAVNEMØLLERNE HVEDEMELE MED 10% FULDKORN

Med Havnemøllernes nye hvedemel med 10% fuldkorn kan du løfte fuldkornsmængden i alt dit bagværk og opnå fuldkornets sundhedsfordele og hvedemelets velkendte bageegenskaber.

Brug det som en 1:1 erstatning for almindeligt hvedemel, uden at gå på kompromis med smag, tekstur eller fremgangsmåde.

- Hvedemel med 10% fuldkorn
- Specialformalet for at opnå de bedste bageegenskaber
- Erstatte traditionel hvedemel 1:1
- Yderst velegnet til surdej, al form for traditionel brødbagning, kager og sødt bagværk
- Velegnet alle steder hvor hvedemel anvendes i køkkenet (jævning, panering mv.)

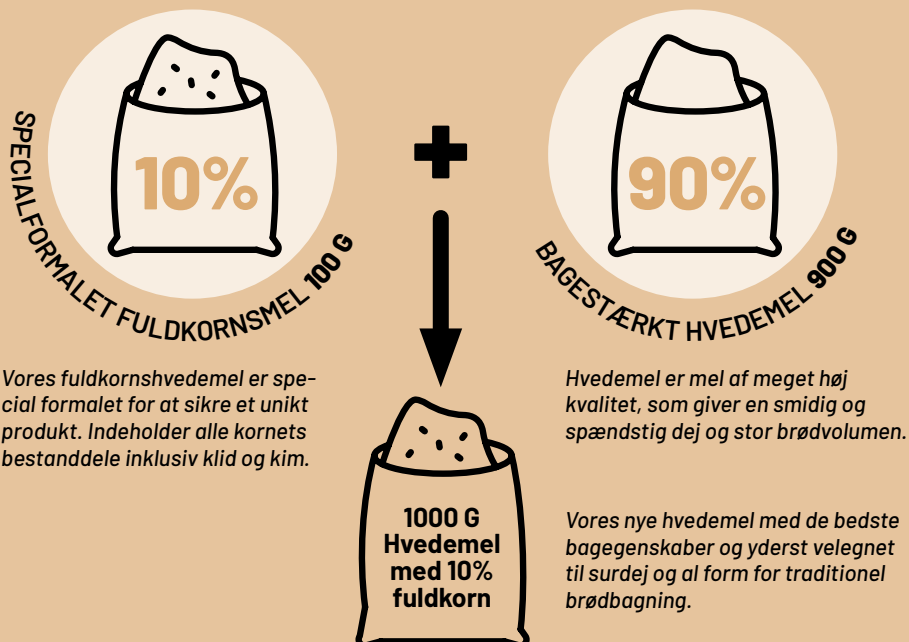


Hvedemel m. FK 10% N+ 10 kg
Varenr. 142451

HØJ KVALITET

Vores mel gennemgår strenge kvalitetskontroller for at sikre dig høj kvalitet hver gang.

Sådan er vores nye hvedemel udviklet:





Kernen til et

GODT BAGVÆRK

begynder med en stærk basis

Hvedemel med 10% fuldkorn.

Med vores nye hvedemel med 10 % fuldkorn kan du løfte fuldkornsmængden i alt dit bagværk – uden at ændre på opskrift, smag eller arbejdsproces.

Du får fuldkornets sundhedsfremmende egenskaber kombineret med hvedemelets velkendte bagekvalitet. Fuldkorn tilfører ikke kun smag og tekstur – det bidrager også med væsentlige ernæringsmæssige fordele.

Det er dokumenteret, at fuldkorn sænker risikoen for livsstilssygdomme som type 2-diabetes, hjertekarsygdomme og visse kræftformer*.

Studier viser, at bare 75 gram fuldkorn dagligt kan reducere risikoen for hjertesygdom med op til 20–30 %.

*Kilde: DTU Fødevareinstituttet og Kræftens Bekæmpelse (via Fuldkornpartnerskabet)

**Opgrader dit bagværk med
fuldkornets fordele – uden at gå på kompromis
med hverken proces eller kvalitet.**

BREDT MELSORTIMENT

Der er noget for enhver smag.



Hvedemel m. FK 10% N+
10 kg pose
Varenr. 215631



Victory fuldkornsmel N+
10 kg pose
Varenr. 104452



UNO Rugmel N+
10 kg pose
Varenr. 213357



UNO Skåret Rug 3200 N+
10 kg pose
Varenr. 213351



UNO Halvsigte N+
10 kg pose
Varenr. 213378



Ekstra Softkernerugbrød
10 kg pose
Varenr. 215185



Bakery Flour Swiss
10 kg pose
Varenr. 108022



Del Borgo Orange Italiensk mel
10 kg pose
Varenr. 214146



Tips

FRA VORES BAGER

1

Bedre bearbejdning af dejen giver større brødvolumen.

2

For det bedste rugbrød. Tjek din dej temperatur. Den skal være min. 28-30 °C.

3

Løft al dit bagværk med fuldkorn og opnå ernæringsmæssige fordele.



Hvorfor er

FULDKORN = GULDKORN

Fordi fuldkorn indeholder hele kornets skal, kim og kerne – og dermed langt flere næringsstoffer end sigtet mel. Det bidrager til højere fiberindhold, øget mæthed og en dokumenteret sundhedseffekt. Et enkelt valg med stor relevans.

Vidste du at... **FULDKORN**

Fuldkorn skaber mæthed og madglæde. Fuldkorn øger mæthedsfølelsen og bidrager til en bedre spiseoplevelse.

Fakta: Produkter med fuldkorn indeholder flere kostfibre, som giver længere mæthed og stabilt blodsukker. Det kan mindske behovet for mellemmåltider og mindske madspild.*

I professionelle køkkener er det en fordel at tilbyde måltider, der mætter bedre og giver en mere tilfredsstillende spiseoplevelse – især i buffeter og kantiner.

* Kilde: DTU Fødevareinstituttet og Fødevarestyrelsen



Udtalelse fra Sehgalgroup om samarbejdet med Havemøllerne

"Hos Sehgalgroup har vi altid haft fokus på kvalitet og smag i vores bagværk – og derfor var det et naturligt valg at begynde at bruge Havemøllernes produkter. Deres nye hvedemel +10% Fuldkorn har været en gamechanger i vores produktion af focaccia og boller.

Vi er særligt begejstrede for den unikke balance mellem det luftige og det grove – melet giver en fantastisk struktur og dybde i smagen, samtidig med at det løfter næringsindholdet i vores brød. Det er sjældent, man finder et produkt, der både forbedrer kvaliteten og gør det nemmere at bage med omtanke. Vi er stolte af at bruge Havemøllernes mel i vores sortiment."

Sehgalgroup



Undgå **MADSPILD**

Madspild står for samlet set 1,8 mio. tons CO₂, svarende til godt 3 pct. af Danmarks samlede CO₂-aftryk. Det samlede værditab for madspild er på 8,4 mia. kr. om året, hvor de 5,3 mia. kr. ender i husholdningens skraldespand.

Kilde: ONE/THIRD tænketank
Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Havnemøllerne

SOFTKERNE RUGBRØD

GRUNDOPSKRIFT

IBLØDSÆTTES

DAGEN FØR:

2.500 g	Skårne rugkerner (Varenr: 141526)
1.500 g	Solsikkekerner
800 g	Hørfrø
400 g	Tørret Rugsurdej (160-180 SG°)
250 g	Salt
5.000 g	Vand
10.450 g	Total

DEJEN:

10.450 g	Iblødsætning
3.800 g	HM Halvsigtet Rugmel (varenr: 141517)
1.000 g	Hvedemel m/10% fuldkorn (varenr: 142451)
200 g	Mørk Fl. Malt
200 g	Brun farin
140 g	Gær
2.800 g	Vand, ca.
18.590 g	Total

DEJTEMPERATUR: 28-30 °C.

ÆLTETID: 15 min. langsomt i røreke­del med spartel.

LIGGETID: Dejen hviler i 20-30 min. tildækket inden afvejning. Røres kort sammen efter hviletid.

DEJVÆGT: Find en størrelse/form der passer dig:
1.000 g (10 x 10 x 18 slotsform)
1.000 g aluform 76140
1.100 g aluform 75165
1.600 g (10 x 10 x 29 jernform)

DEKORATION: Drysses med blanding af sesam og solsikke.

RASKETID: Vejl. 45 min.

BAGETEMPERATUR: 240 °C faldende til ca. 170 °C. Indsættes med damp.

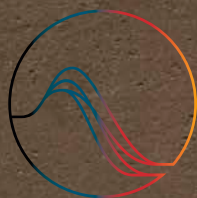
BAGETID: Vejl. 45-50 min.
Bages til kernetemperaturen er på 94 °C.





Havnemøllerne SOFTKERNE RUGBRØD

DEJEN:	
10.000 g	Ex. Softkerne Rugbrød (varenr: 142268)
150g	Frisk gær
7.550 g	Vand, ca.
17.700 g	Total
DEJTEMPERATUR:	28-30 °C.
ÆLTETID:	12 min. langsomt i rørekedel med spartel.
LIGGETID:	Dejen hviler i 20-30 min. tildækket inden afvejning. Røres kort sammen efter hviletid og inden afvejning.
DEJVÆGT:	Find en størrelse/form der passer dig: 1.000 g (10 x 10 x 18) 1.000 g aluform 76140 1.100 g aluform 75165 1.600 g (10 x 10 x 29)
DEKORATION:	Drysses med sesam.
RASKETID:	Vejl. 45 min.
BAGETEMPERATUR:	240 °C faldende til ca. 170 °C. Indsættes med damp.
BAGETID:	Vejl. 45-50 min. Bages til kernetemperaturen er på 94 °C.



SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

VORES MÅL ER VALIDERET AF SCIENCE BASED TARGETS INITIATIVE

Vi i Lantmännen Cerealia arbejder målrettet på at gøre en reel forskel for både mennesker og planeten. Vi vil mindske CO₂-udledningen markant i hele vores værdikæde frem mod 2030 – både på vores egne fabrikker og hos vores leverandører.

Derudover går vi benhårdt efter at sikre, at de råvarer vi køber ind, er produceret på en måde, der både tager hensyn til miljø og biodiversitet.

Ved at vælge vores produkter, bliver du en del af en større indsats for at fremme sundhed og passe på både klima og natur.



Lantmännen
Cerealia