



Friskmalet fuldkorn fra Majbøllegård



HVID HVEDE

Hvid hvede er en forholdsvis ung kornsort. Den er indført i dansk landbrug, af Majbøllegård, i 1999.

Hvid hvede udmærker sig ved, når den formales til fuldkorn, at have et højt indhold af kostfibre og mineraler. Ligesom den har en bedre smag, da der er mindre – eller ingen bitterstoffer i skal/kliddelen, sammenlignet med almindelig hvede.



Spelt

Spelt er en urgammel kornsort, der er opstået ved at gedøje og enkorn krydsede med hinanden – for ca. 9000 år siden. Spelt er derfor ikke tæt beslægtet med korn – ligesom hveden er – men er en kornsort med afsæt i græsser.

Spelt udmærker sig ved, når den formales til fuldkornsmel, at have et højt indhold af kostfibre, protein, vitaminer og mineraler. Spelt tåles af glutenallergikere.



Sundhed

Fuldkorns mel har mange fordele, når hele kernen formales til mel. Det er i skallen og kimen at de største udbytter sidder, når det gælder kostfibre, vitaminer, mineraler og aminosyrer.

Et højt indtag af fuldkorn går hånd i hånd med en sund kost, højner folkesundheden og forebygger livsstilssygdomme, som kræft, hjerte/kar sygdomme, diabetes og overvægt.