



Friskmalet fuldkornsmel i kantinekøkkenet



Denne oplevelse blev i 1997 kimen til at producere spelt, og to år senere kom kornsorten hvid vårhvede til.

Friskmalet mel hver dag

Majbøllegård er beliggende på Østlolland med et mildt klima og frugtbar jord, hvilket giver den perfekte kombination til avl af kvalitetskorn. Her har man mere end 10 års erfaring med dyrkning og håndtering af spelt og hvid vårhvede, og Majbøllegård er i dag den største primærproducent af disse kornsorter i Nordeuropa.

På Majbøllegård er man gået skridtet videre for at få det sunde kvalitetskorn ud til foodservicebranchen. Som noget ganske unikt stiller korn- og melproducenten en møllekværn til rådighed for kantiner og storkøkkener, hvor de kan male deres eget mel. "Med en melkværn har enhver kantine mulighed for at få friskmalet mel i løbet af meget kort tid, og uden at det kræver ekstra tidsforbrug for køkkenpersonalet. At male et kilo mel tager kun cirka 30 sekunder", for-

Historien om Majbøllegårds fuldkornsprodukter går via brødprodukter fra bl.a. Schweiz. Landmand Jan Skaaning oplevede i 1990'erne, at brød derfra smagte bedre, havde en grovere struktur og var sundere end det brød, man kunne købe i Danmark.

tæller Jan Skaaning fra Majbøllegård og fortsætter: "Køkkenet har nu den enestående mulighed at bage med helt frisk mel direkte fra egen kværn. Udover at det giver et friskt produkt og er betydeligt sundere, er det også en autentisk og sjov historie at kunne fortælle kantinekunder, at personalet selv kværner melet. Ønsker man ikke selv at kværne melet, leverer vi naturligvis friskmalet mel i 10 kg. poser".

Tager hånd om sundhed og miljø

At Jan Skaaning startede produktionen af specialkorn på Majbøllegård ud fra overbevisningen om, at vi har brug for groft og sundt brød, afspejler sig i fuldkornsmålet. "Melet udmærker sig ved, at alle dele af kornet bevares, så man opnår et højt indhold af kostfibre, protein, vitaminer og mineraler. Melet indeholder tre gange så mange fibre som almindeligt hvedemel, og det er med til at forebygge livsstilssygdomme", fortæller Jan Skaaning.

Majbøllegård går hverken på kompromis med kvalitet eller miljø. Man har udelukket brugen af stråforkortere i produktionen, og er sågar blevet belønnet med en udnævnelse til klimavenligt korn, da alt korn på Majbøllegård produceres, distribueres og forhandles indenfor Danmarks grænser.



Majbøllegård

henvender sig til foodservice kunder med fuldkornsmel i sorterne spelt, hvid vårhvede og rug.

Kantinekøkkenet kan vælge selv at kværne melet eller få friskmalet mel leveret i 10 kg. poser.

Kontakt: Nina Clausen tlf. 40 54 71 08

Læs mere om Majbøllegård på

www.majboellegaard.dk