

Guide: Kultursorter



KULTURSPANNMÅLEN är de robusta och näringsrika spannmålssorter som odlades av våra förfäder. Med djupa rötter och kraftiga skal har dessa "tuffingar" till sädesslag stått emot tidens tand, och bevarat sina smaker och egenskaper till våra dagar.

DINKEL

Vårt kära dinkelvete har odlats i Sverige sedan stenåldern. Det är ett högre sädesslag med kraftiga rötter och ett robust skal - anpassat till naturligt jordbruk. Uppskattat för sin rika näringsprofil och angenämt fylliga smak.

ENKORN

En kultursort med rötterna i jordbrukets begynnelse för runt 10 000 år sedan. Enkorn anpassade sig till varierande och stundom ogästvänliga miljöer. Detta gjorde enkorn motståndskraftigt mot skadedjur, och till ett robust och pålitligt val för odlare. Dess vackra gyllene färg beror på att enkorn innehåller karotenoider. Älskad för sin ljuvliga smak och arom.

SVEDJERÅG

Ett näringsrikt sädesslag vars kraftiga ax ofta växer över två meter höga. Svedjerågen kom till Sverige på 1500-talet med de svedjebrukande skogsfinnarna, och är uppskattad för sin rika och kraftfulla men ändå milda smak.

EMMER

En uråldrig vetesort med betydligt kraftigare smak än modernt vete. Mjölet har en hög proteinhalt men relativt svagt gluten (dock starkare än enkorn). Brödet till 2023 års Nobelbankett bakades på vårt emmervete.

PURPURVETE

Uppskattad för sin vackra lilaskimrande färg, ljuvliga doft och härliga smak. Den lila färgen beror på att vetet innehåller en antioxidant som heter antocyanin; samma antioxidant som finns i blåbär. Purpurvetens glutenstruktur gör att brödet i regel blir något mer kompakt jämfört med bröd bakat på vanligt vetemjöl.



EKOLOGISKT

Vår ekologiska spannmål odlas med kärlek av svenska bönder. Deras omsorg ger oss friska grödor och ett bra mjöl.



MJÖL-FAQ

På limabackakvarn.se/faq besvarar vi vanliga frågor om mjöl, malning och bakning på ett lättbegripligt sätt.



LIMABACKA KVARN

Backa 121 | 432 65 Väröbacka
0340-665449 | limabackakvarn.se

