

Guide: Lantvete



ÖLANDSVETE OCH HALLANDSVETE är två av våra traditionella svenska lantveten som under seklernas gång växte sig starka i sin lokala jordmån. I sina rika smakprofiler och spännande bakegenskaper bär dessa sädesslag berättelser från en svunnen tid. Här är din guide till Ölandsvete och Hallandsvete.

ÖLANDSVETE SIKT

Vår storsäljare bland lantsorterna. Ett fint siktat mjöl med hög proteinhalt och enastående bakegenskaper. Utmärkt till fluffiga surdegsbröd.

ÖLANDSVETE FULLKORN

Ett smakrikt fullkornsmjöl som mals varsamt i stenkvarn. En härlig smakprofil vari man nästan kan ana Ölands solkyssta vidder och svala östanvindar. Utmärkt i grövre matbröd.

HALLANDSVETE SIKT

Ett stenmalet mjöl där en tiondel av det grövsta har siktats bort. Något grövre än Ölandsvete Sikt. Fylligt och väldoftande, passar utmärkt till pizzabakning.

HALLANDSVETE FULLKORN

Ett robust och näringsrikt fullkornsmjöl, som hämtat kraft ur friska havsvindar och Hallands bördiga jordar. Gott i grövre bröd och pizzor.

FÖRR I TIDEN levde de flesta av våra förfäder av naturligt lantbruk. Man odlade robusta lantsorter som tålde väder och vind; och som anpassade sig till landskapets jordar. Lantvete ger goda och näringsrika bröd, och blir ett sätt att återknyta till vår historia.





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