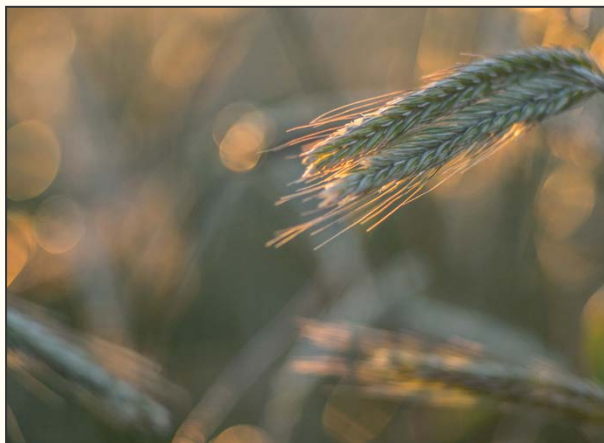


Limabacka Kvarn

I sex generationer har våra hjärtan klappat för mjölnarhantverket och ekologiskt mjöl av högsta kvalitet. Tillsammans med ekobönder och bagare bär vi kulturarvet vidare, mot en grönare morgondag.



SPANNMÅLEN.

Arbetar man nära naturen kan man inte bli annat än tacksam och ödmjuk. Ett riktigt bra mjöl kräver tid och omsorg. Vår ekologiska spannmål odlas med kärlek av svenska bönder. Deras kunnande och omtanke ger oss friska grödor och ett mjöl som vi kan vara stolta över.



KVARNEN.

Mjölnarens arbete var tungt, och många slets ut under kvarnens bördor. Samtidigt var kvarnen bygdens hjärta. Byborna kom för färskt mjöl, men också för att byta nyheter, tillgodose sig gångbart skvaller och få sig ett gott skratt. Vi tackar för sällskapet på vår möjliga färd - det är er vänskap som gör mödan värd.



HANTVERKET.

Berättelsen börjar på 1850-talet då vår anfader Anders byggde en väderkvarn på Öland. Under sex generationer förfinades konsten att mala mjöl. Från fädernas garvade händer till sönnernas unga händer gick hantverkskunnandet i arv. Det är ett arv vi bär med tacksamhet och stolthet.



MJÖLET.

Mjölet må vara vitt som ett blankt ark på bakbordet, men bakom mjölet kan anas ett färgsprakande kretslopp. Från spirande grönska till gyllene skördefält. Ingenting gör oss gladare än att se dessa vackra berättelser väckas till liv bagarens händer.

LIMABACKA KVARN

Backa 121 | 432 65 Väröbacka
0340-665449 | info@limabackakvarn.se
[@limabackakvarn](https://www.limabackakvarn.se) | [limabackakvarn.se](https://www.limabackakvarn.se)



MJÖL-FAQ

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

