

Guide: Rågmjöl



VÅR TROGNA RÅG har odlats i Sverige sedan järnåldern, och har genom årtusendena givit oss näringsrika bröd och knäckebröd. Men när det industriella jordbruket tog fart vid sekelskiftet fick rågen se sig utkonkurrerad av det eftertraktade, vita vetemjölet. Nu är rågen tillbaka – och här är varför vi bör välkomna den med öppna armar!

RÅGMJÖL

Ett näringsrikt och mustigt fullkornsmjöl där hela rågkärnan varsamt har malts i stenkvarn. Lämpar sig utmärkt till saftiga matbröd med djup smak.

OBLANDAD RÅGSIKT

Ett stenmalet och siktat ekologiskt mjöl. Först mals rågkornen i stenkvarn, och sedan siktas en tiondel av det grövsta bort - detta för att få ett finare mjöl med goda bakegenskaper.

Att rågsikten är *oblandad* innebär att den endast innehåller råg, och inte vete. Lämpar sig ypperligt till kavring och limpa.

KORN, KROSS OCH FLINGOR

I sortimentet hittar du även råg helkorn, rågflingor och rågkross. Givetvis ekologiskt och svenskodlat.

GROVT RÅGMJÖL

Ett grövre fullkornsmjöl där hela kärnan, med grodd och skal, stenmals för att bevara rågens naturliga näringsämnen. Perfekt till fiberrika och näringsfulla rågbröd.

SVEDJERÅG

En av våra absoluta favoriter. Svedjerågen - även känd som midsommarråg - är ett kraftigt sädesslag med ax som ofta växer sig över två meter höga.

Svedjeråg kom till Sverige mot slutet av 1500-talet med de svedjebrukande skogsfinnarna. Älskad för sin rika men ändå behagligt milda smak.



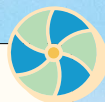
EKOLOGISKT

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

