

A close-up photograph of a large pile of roasted almonds. The almonds are golden-brown and have a slightly glossy texture. They are piled on a coarse, light-brown burlap fabric background. The lighting is bright, highlighting the individual nuts and their shadows.

Kveite

Volda el. mylne as

www.mylna.no - mylna@mylna.no

KVEITE

Kveite er den viktigaste kornarten i verda, og det kornslaget som blir mest brukt til brød. Dette fordi kveiten har best bakeeigenskapar.

Kveiten stammar truleg frå Midt-Austen, og har blitt dyrka i over 8000 år. Innhaldet av protein, B- og E-vitamin er høgt, og grov kveite inneheld omega 3.

Nesten alle brød inneheld kveite, men ein kan også bake brød av berre rug eller spelt. Sikta kveite kan hos enkelte føre til allergi og intoleranse. Kveitekim, spelt og durra fører sjeldan til dette.

Kveiten har 2-5 korn i kvart småaks. Desse er utan skal, og er soleis greie å male til mjøl.

Volda El. Mylne produserer **steinmalt kveitemjøl** etter same prinsipp som dei gamle gardskvernene har malt mjølet på i fleire hundre år. Før maling på steinkverner vert kornet reinsa, utan at noko av skalfraksjonen vert fjerna. Steinkvernene inneheld støypte kvernsteinar. Desse har hogde spesielle halvmåneforma spor frå sentrum og ut, og dette gir kverna ein viftefunksjon. Krumminga og djupna av spora er tilpassa maling av kveite (skalfattige kornslag). Denne prosessen gir det ferdige produktet ein spesiell, fin struktur samanlikna med sammalt hvete grov. Kveitemjølet vårt er sammalt, dvs. at heile kveitekornet blir utnytta.

	Kveitevals Volda el. Mylne	Steinmalt kveite- mjøl Volda el. Mylne	Siktet Hvetemel	Økologisk hvete sammalt grov Norgesmøllene
Vassprosent ved innveging	11,9	12,2	Maks 15	Maks 15
Energi, KJ	1270	1190	1393	1280
Protein, g	13,0	12,3	10,4	10,0
Feitt, g	1,7	1,7	2,0	2,5
Karbohydrat, g	55,5	59,1	67,2	60,4
Mineral, g	1,6	1,5	Ikkje oppgjeve	Ikkje oppgjeve
Kostfiber, g	10,0	11,5	3,1	10,7
Utmalingsgrad	100%	100%	78%	100%

Tabellen viser varedeklarasjon på kveitemjøl/vals, samanlikna med konkurrerande produkt. Matkveiten har liten skalfraksjon, så difor viser ikkje tabellen store utslag i til dømes kostfiberprosenten i dei sammalte variantane. Hovudforskjellen på kveitemjølet vårt og andre sammalte kveiteprodukt ligg i strukturen og i kvaliteten på produkta ein får ved å nytte dette til f.eks bakverk.

Kveitevals frå Volda El. Mylne er avskala kveite Korn som har blitt valsa på ein enkel, gamaldags valsestol. Denne prosessen gir det ferdige produktet ein spesiell, grov struktur samanlikna med sammalt hvete grov. Kveitevalsen er svært populær til bakverk, og då mølla var ute av drift ei tid på slutten av 90-talet var det dette mjølet det var mest spørsmål etter. Grovbrød og grove rundstykke vert luftige og gode ved å nytte ein rel. stor andel av kveitevals i deigen.

Sjå vår internettside www.mylna.no for meir informasjon om produkt, oppskrifter, m.m.