Produktkatalog

September 2024–2025

Nord Mills

Lantmännen Cerealia

Välkommen till vår härliga mjölvärld

Jag är glad över att kunna presentera vår nya fina produktkatalog som innehåller såväl gamla favoriter som nya. Du kommer hitta allt från våra klassiska veteprodukter till unika blandningar. Vår affärsidé är att du som bagare ska kunna finna ett komplett sortiment inom mjöl och gryn ifrån oss på Lantmännen Cerealia. Vår organisation hjälper dig med inspiration och tips på hur du kan utveckla ditt bageri med våra produkter. Vi tar ansvar från jord till bord. Vi är ett livsmedelsföretag som arbetar i hela kedjan – från lantbruk, förädling av spannmål och hela vägen till dig som bagare. Genom att ha inflytande över hela kedjan kan vi ta ansvar för produktens ursprung, innehåll och kvalitet. Det är vi självklart stolta över.

I vår Produktkatalog har vi delat in vårt sortiment i Huvudkategorier med Underkategorier. På nästa sida kan du se vår indelning av sortimentet. Inom mjölsortimentet kan du hitta produkter från vårt klassiska varumärke Nord Mills som grundades 1985 och under vårt anrika varumärke AXA som grundades i slutet på 1800-talet kan du hitta vårt sortiment inom havre.

Vi är stolta över våra två fina mjölkvarnar i Sverige som förser oss med mjöl samt havrekvarnen vi har i Järna. Mjölkvarnarna finns belägna i Malmö och Strängnäs och en stor del av spannmålet till dessa kvarnar kommer från gårdar i närområdet. Inom siktat vetemjöl kan du finna det mjöl som passar dig bäst och i katalogen hjälper vi dig via vår mjölhierarki för siktat mjöl – det börjar med Bästa Bagerivetmjöl och avslutas med Kexmjöl. Behöver du hjälp med att hitta vilket mjöl som passar bäst för just din verksamhet? Tveka inte att kontakta din KAM för mera information.

När vi levererar till dig som kund ska det vara minst 50 % kvar av hållbarhetstiden när du får din leverans, hållbarhetstider finns angivna under varje artikel. Är det mindre hållbarhetstid kvar kommer vi kontakta dig och hoppas att ändå kan ta emot produkten för att bidra till ett bättre klimat genom att vi tillsammans minskar svinnet. Slutligen är jag fortsatt stolt över det ansvar vi tar för arbetsmiljön i branschen genom att stora delar av vårt sortiment är säckar på 10kg - en vikt som värnar om våra kunders arbetsmiljö.
Välkommen att ta del av vårt fantastiska sortiment från Nord Mills och Axa!

Örjan Pettersson
Försäljningsdirektör
Business to Business Sverige
Lantmännen Cerealia

Vår verksamhet

Lantmännen Cerealia utvecklar, producerar och marknadsför främst spannmålsbaserade produkter. Det är genom oss kvarnverksamheten inom Lantmännenkoncernen bedrivs. Försäljningen av mjöl och andra spannmålsprodukter till bagerier och annan livsmedelsindustri i Sverige sköts under varumärket Nord Mills. Nord Mills breda produktportfölj är avsedd att passa både det lilla konditoriet och det stora leveransbageriet eller livsmedelsföretaget.

Från rena mjöler till färdigkomponerade blandningar och baser. Vi har mjöl av vete, råg, korn och havre. Det kan vara helmalda eller siktade mjöler, rena eller blandade av olika spannmål. Vill du läsa mer om oss, besök nordmills.se

Hållbarhetstider för säck och Big Bag

Vid leverans av beställda Produkter ska minst 50 % av hållbarhetstiden för Produkterna återstå. Aktuella hållbarhetstider för Produkterna finns angiven i Leverantörens vid var tid gällande produktkatalog.

För den händelse att mindre än 50 % av hållbarhetstiden för Produkterna återstår vid leverans, kommer Leverantören att i syfte att begränsa matsvinn och främja ett hållbarhetsperspektiv, erbjuda Köparen att ta emot Produkten.

Förklaringar i tabell

PLP = Plastpall

MTO = Make To Order. Alla Big Bag är MTO och dessa har unika ledtider per artikel.

Våra lager är placerade i Malmö, Eskilstuna och Järna. Lokala avvikelser kan förekomma i vårt sortiment.

Har du frågor eller synpunkter, kontakta din säljare eller ring vår kundtjänst på 020-91 00 92, nordmills.se
Vi reserverar oss för eventuella tryckfel.

Innehåll

2 Välkommen till vår härliga mjölvärld

3 Innehåll

4 Vete
Vetemjöl, fullkornsvetemjöl, durumvetemjöl dinkelvetemjöl och övriga veteprodukter

10 Råg
Siktat rågmjöl, rågmjöl och övriga rågprodukter

14 Havre
Havremjöl, havregryn, havrekärna och övriga havreprodukter

18 Korn
Kornmjöl och korngryn

20 Blandmjöl

22 Blandningar och baser

24 Kontakt

Nyckelhålet visar vilken mat du mår bra av och är kanske det allra enklaste kostrådet du kan få. Väljer du mat med Nyckelhålet får du i dig mindre socker och salt, mer fullkorn och fiber och nyttigare eller mindre fett.

KRAV-märket är Sveriges mest kända miljömärkning för mat, uppbyggd på ekologisk grund med särskilt höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

Produkten innehåller minst 95 procent ekologiska ingredienser av jordbruksursprung och alla steg i produktionen har kontrollerats av kontrollmyndigheter och/eller kontrollorgan.

Produkten innehåller spannmålskärnans alla delar: kärna, skal och grodd. Fullkornsprodukter innehåller mycket kostfiber vilket kan sänka blodtrycket och därmed ytterligare minska risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

Klimat & Natur är Lantmännens program för framtidens jordbruk och innehåller ett flertal konkreta klimatsmarta åtgärder. Som precisionsodling, där varje kvadratmeter av fältet granskas för att anpassa utsäde, gödning och växtskydd efter jordens speciella förutsättningar. Detta resulterar i 30 %* lägre klimatpåverkan.

Natur+ Natur + är på produkterna märkta med N+. Det är garanterat fritt från stråförkortningsmedel. Det ställer högre krav på odlingen där slam eller glysofat inte får användas.

SE Är produkten märkt med SE så är den odlad i Sverige.

*Ungefärlig CO2e-besparing för höstvete, jämfört med genomsnittlig svensk odling 2015

MIX Papper FSC® C128636

BULK Produktion av bulkprodukter, om ingenting anges produceras den i Malmö & Strängnäs. Anges en kvarn så produceras den enbart där.

En godare vardag med god vete

När vi vill njuta kommer vetet väl till pass och används i goda bakverk, frasiga bullar och nybakt bröd. Dess höga halt av gluten gör vete till en väldigt användbar råvara i bageriet och härlig volym åt bakverken. Förr var det vita mjölet en lyxprodukt, reserverat för de rika. Idag är mjölet, gjort av det knubbiga vetekornet, vårt vanligaste mjöl. En given produkt i varje bageri och i varje hem. Fullkorn, durum, graham och dinkel är alla mjölsorter som kommer från vårt omtyckta spannmål vete och som finns i vårt breda sortiment. Hos oss hittar du allt från ekologiskt mjöl, vete med extra hög proteinhalt för volym och vete för bakning som kräver långa liggtider.

Vetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
BÄSTA BAGERIVETEMJÖL 142058 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, maltmjöl av **vete**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas).	Vetemjöl med hög proteinhalt. Ger hög degtolerans och brödvolym. Innehåller svenskt spannmål.	Kyl- och frysbröd, fiberrikt bröd, kaffebröd, vitt matbröd, baguetter och frukostbröd.
BAGARNS BÄSTA 142015 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160065 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Malmö	**Vete**mjöl, maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	Vetemjöl med hög proteinhalt. Ger hög degtolerans och brödvolym. Innehåller svenskt spannmål.	Kyl- och frysbröd, fiberrikt bröd, kaffebröd, vitt matbröd, baguetter och frukostbröd.
STARKT BAGERIVETEMJÖL 142059 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160442 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Strängnäs	**Vete**mjöl, maltmjöl av **vete**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas).	Vetemjöl med tämligen hög proteinhalt och anpassad mältningsgrad. Ger hög degtolerans och bra brödvolym. Innehåller svenskt spannmål.	Kaffebröd, wienerbröd, smördeg, vitt matbröd, baguetter, frukostbröd m.m.
PIZZAMJÖL PREMIUM TIPO 00 142284 - Säck 12,5 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 8 Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, mjölbehandlingsmedel (amylas, askorbinsyra).	Vårt pizzamjöl premium är klassat med den italienska benämningen Tipo 00, vilket betyder att mjölet har ett högt proteininnehåll, är lågt i aska och tål rejält höga te,peraturer. Perfekt för ved- och stenugn.	Till pizza, bröd och färsk pasta.
EXTRA BAGERIVETEMJÖL 141744 - Säck 10 kg Antal/lav: 8 Antal/pall: 80 160009 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	Vetemjöl med tämligen hög proteinhalt och anpassad mältningsgrad. Ger hög degtolerans och bra brödvolym. Innehåller svenskt spannmål.	Kaffebröd, wienerbröd, smördeg, vitt matbröd, baguetter, frukostbröd m.m.
BAGERIVETEMJÖL 142023 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160227 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	Vetemjöl med god proteinhalt och anpassad mältningsgrad. Allroundmjölet framför andra. Innehåller svenskt spannmål.	Kaffebröd, wienerbröd, smördeg, matbröd, frukostbröd, hönö- och hällakakor, thekakor, småbröd, sockerkakor, skorpor.
EKO BAGERIVETEMJÖL KRAV-märkt 142017 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160102 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Malmö	**Vete**mjöl*, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra). *KRAV-ekologisk	Ekologiskt vetemjöl av KRAV-godkänt vete. Innehåller svenskt vete.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Kaffebröd, wienerbröd, smördeg, matbröd, frukostbröd, hönö- och hällakakor, thekakor, småbröd, sockerkakor, skorpor.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Vetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
KÄRNVETEMJÖL KUNGSÖRNEN 142005 - Säck 12,5 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).	Ett ljust vetemjöl från kärnans inre delar med mjuk proteinkvalitet, högt falltal. Innehåller svenskt spannmål.	Pizza, småbröd, sockerkaka, pannkaka och såser.
KONDITORIVETEMJÖL 142006 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 141793 - Big Bag 650 kg 160245 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).	Vetemjöl med mjuk proteinkvalitet, högt falltal och låg utmalningsgrad. Innehåller svenskt spannmål	Sockerkaka, småbröd och där volymkraven är måttliga.
KONDITORIVETEMJÖL UA N+ SE 142259 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160446 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Strängnäs	**Vete**mjöl.	Vetemjöl tillverkat av NATUR + odlat spannmål från Sverige med mjuk proteinkvalitet, högt falltal. Askorbinsyra ej tillsatt.	Sockerkaka, småbröd och där volymkraven är måttliga.

Siktat vetemjöl

Här kan du se vår mjölhierarki inom siktat vetemjöl där nr 1 har det bästa utfallet i bakvolym och så vidare.

1. Bästa Bagerivetemjöl
2. Bagarns Bästa
3. Starkt Bagerivetemjöl
4. Extra Bagerivetemjöl
5. Bagerivetemjöl
6. Kärnvetemjöl
7. Konditorivetemjöl
8. Kexmjöl

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Vetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
VETEMJÖL UA 142056 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160449 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Strängnäs	**Vete**mjöl.	Vetemjöl med tämligen hög proteinhalt. Ger hög degtolerans och bra brödvolym. Askorbinsyra ej tillsatt. Innehåller svenskt spannmål.	Vetemjöl som kräver långa ligg- och jästider. Surdegsbröd, levainbröd och kaffebröd.
DEL BORGO GRÖN VETEMJÖL 141893 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl Kan innehålla spår av: Soja	Vetemjöl av italienskt spannmål. Mjölet har en mycket låg utmalningsgrad, är fint siktat och har en mjuk proteinkvalitet. Även kallat typ 00 i Italien.	Anpassat för pizzadeg. Passar även till italienska bröd.
KEXMJÖL 142065 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160164 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Malmö	**Vete**mjöl, maltmjöl av **vete**.	Vetemjöl tillverkat av vete med låg proteinhalt. Innehåller svenskt spannmål.	Lämpligt för kextillverkning.
EKO KEXMJÖL KRAV-märkt 160151 - Bulk Malmö	**Vete**mjöl.* *KRAV-ekologisk	Ekologiskt vetemjöl av KRAV-godkänt svenskt vete. Utmalt på 100% höstvete med låg proteinhalt.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Lämpligt för kextillverkning.
PRIMA VETEMJÖL 142063 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160447 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Strängnäs	**Vete**mjöl, maltmjöl av **vete**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas).	Mörkare och svagare vetemjöl som används där volymkraven inte är väsentliga. Innehåller svenskt spannmål.	Kavring, mörkt matbröd, skållat matbröd, hårt och mjukt tunnbröd.

Fullkorns-vetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
EKO GRAHAMSMJÖL FINT KRAV-märkt 142074 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 10 mån	Fullkornsmjöl av **vete*** *KRAV-ekologisk.	Ekologiskt finmalet fullkornsmjöl av hela spannmålskornet, 100 % fullkorn. Tillverkat av KRAV-godkänt spannmål. Innehåller svenskt spannmål.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Grahamsbröd, bräck, hålkakor, formbröd, skorpor, kextillverkning m.m.
GRAHAMSMJÖL GROVT N+ SE 142035 - Säck 10 kg Antal/lav: 9. Antal/pall: 72 160044 - Bulk Hållbarhetstid: 10 mån Malmö	Fullkornsmjöl av **vete**.	Grovmalet fullkornsmjöl av NATUR+ odlat vete från Sverige som innehåller kärna, skal och grodd. 100% fullkorn.	Grahamsbröd, bräck, hålkakor, formbröd, skorpor, kex och mycket annat.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Fullkorns-vetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
GRAHAMSMJÖL FINT N+ SE 142037- Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 160169 - Bulk Hållbarhetstid: 10 mån	Fullkornsmjöl av **vete**.	Grovmalet fullkornsmjöl av NATUR+ odlat vete från Sverige som innehåller kärna, skal och grodd. 100% fullkorn.	Grahamsbröd, bräck, hålkakor, formbröd, skorpor, kex och mycket annat.

Durumvetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
DURUMVETEMJÖL 142055 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 160182 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Malmö	Durum**vete**mjöl.	Fint vetemjöl av durumvete. Durum företrädelsevis odlat i Europa.	För inblandning i italienska brödtyper såsom lantbröd, ciabatta, foccacia och till pasta.
DURUM SEMOLINA HALVGROVT 141990 - Säck 10 kg Antal/lav: 9. Antal/pall: 72 Hållbarhetstid: 12 mån	Durum**vete**mjöl.	Ett halvgrovt vetemjöl av Durum.	Till bakning av italienska brödtyper. Kan användas upp till 25 % i degen eller som dekoration.
DURUM PUFFAD 141344 - Säck 20 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 12 mån	Puffade durumkärnor (**vete**)	Puffade durumkärnor. Går att använda direkt i degen utan blötläggning. 100 % fullkorn.	Till grovbröd, rågbröd men även ljusa bröd. Ger brödet en grövre struktur.

Dinkelvetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
DINKELVETEMJÖL SIKTAT 140019 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 142301 - Big Bag 600 kg Hållbarhetstid: 16 mån	Dinkel**vete**mjöl, maltmjöl av **vete**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).	Siktat mjöl från dinkelvete, även kallat speltvete. Spannmålet med mycket karakteristisk smak har anor från stenåldern och var en gång det viktigaste för brödtillverkning i södra Europa.	Olika typer av ljusa bröd.
DINKELVETEMJÖL FULLKORN 140199 - Säck 25 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 33 Hållbarhetstid: 12 mån	Fullkornsmjöl av dinkel-**vete,** mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).	Finmald fullkornsmjöl från dinkelvete, även kallat speltvete. Spannmålet har anor från stenåldern och var en gång det viktigaste för brödtillverkning i södra Europa. 100 % fullkorn.	Olika typer av fullkornsbröd. Matbröd, rågkakor, bräck.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Dinkelvetemjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
STORA DINKELFLINGOR 141558 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 6. Antal/pall: 48 142300 - Big Bag 450 kg Hållbarhetstid: 12 mån	Dinkelflingor (**vete**).	Dinkelflingor är tillverkade av ångpreparerade, valsade och torkade speltkärnor. Tjocklek mellan 0,8 och 1,2 mm. 100 % fullkorn.	Som dekoration och inblandning i speltbröd samt i frukostprodukter.

Övriga veteprodukter

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
DAMMFRITT MJÖL 141789 - Säck 10 kg Antal/lav: 6. Antal/pall: 72 Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl, rapsolja, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra). Innehåller svenskt spannmål	Dammfritt mjöl. Innehåller svenskt spannmål	För en bättre arbetsmiljö i bagerierna. Används i huvudsak vid kavlings- maskiner och till att dofta bakborden innan man lägger upp degarna.
KRUSKAKLI 142032 - Säck 3,5 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 56 140653 Big Bag 225 kg 160170 - Bulk Hållbarhetstid: 6 mån Malmö	**Vete**kli.	En torkad flingliknande produkt av vetekornets ytterskikt. Kostfiberhalten överstiger 50 % av torrsubstanshalten. Innehåller svenskt spannmål.	Den fiberrikaste produkten i sortimentet. Kan användas för att öka fiberinnehållet i matbröd. För inblandning rekommenderas blötläggning.
MANNAGRYN 142014 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 72 Hållbarhetstid: 6 mån	Mannagryn av **vete**.	Mannagryn framställt av det inre av vetekärnan.	Till gröt och puddingar. Kan även användas som topping på bröd
VETEEFTERMJÖL 142033 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 Hållbarhetstid: 12 mån	**Vete**mjöl.	Ett mörkt siktat vetemjöl med hög kostfiberhalt. Veteeftermjöl representerar mjölet närmast skalet. Innehåller svenskt spannmål	Ökar vattenupptagningen i degen, ger fylligare smak och arom, samt höjer kostfiberhalten.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

God och mättande råg

Vårt svenska älskade knäckebröd, grova mackor med fullkornsråg och härlig surdeg. Det görs på det goda rågmjölet. Den höga fiberhalten i råg gör sädesslaget perfekt för det matiga brödet, det håller mättnaden längre och blodsockerkurvan stabilare. Främst används råg för att det är gott, men det är också det nyttiga mjölet fullt av vitaminer och mineraler. Hos oss hittar du spännande och användbara mjölsorter som till exempel sportmjöl med hög fiberhalt, rågflingor för dekoration och rågskållning som bidrar till att göra brödet extra saftigt.

Siktat rågmjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
EKO OBLANDAD RÅGSIKT KRAV-märkt 148962 - Big Bag 600 kg Hållbarhetstid: 12 mån	Siktat **råg**mjöl* * KRAV-ekologisk.	Ekologiskt siktat rågmjöl av KRAV-godkänt råg. Innehåller svensk råg.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Surdegsframställning och skållning, samt inblandning till grovt matbröd och kavring.
EKO OBLANDAD RÅGSIKT 141668 - 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 12 mån	Siktat **råg**mjöl*, maltmjöl av **korn*** *Ekologisk.	Ekologiskt siktat rågmjöl.	Till ekologiska produkter. Surdegsframställning och skållning, samt inblandning till grovt matbröd och kavring.
OBLANDAD RÅGSIKT N+ SE 160495 - Bulk	Siktat **råg**mjöl, maltmjöl av **korn**	Ljust siktat mjöl av NATUR+ odlad råg från Sverige.	Surdegsframställning och skållning, samt inblandning till grovt matbröd och kavring.
OBLANDAD RÅGSIKT 141787 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 160130 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Malmö	Siktat **råg**mjöl, maltmjöl av **korn**	Ljust siktat mjöl av råg	Surdegsframställning och skållning, samt inblandning till grovt matbröd och kavring.

Rågmjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
EKO RÅGMJÖL FINT KRAV-märkt 142076 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 Hållbarhetstid: 10 mån	Fullkornsmjöl av **råg*** * KRAV-ekologisk.	Ekologiskt fint fullkornsrågmjöl malt av hela spannmålskornet. Tillverkat av KRAV-godkänt spannmål från Svenskt jordbruk. 100 % fullkorn.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Surdegsframställning, skållning och grovt matbröd.
EKO RÅGMJÖL MELLANGROVT KRAV-märkt 141524 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 8 Antal/pall: 64 Hållbarhetstid: 10 mån	Fullkornsmjöl av **råg***, maltmjöl av **korn*** *KRAV-ekologisk.	Ekologiskt mellangrovt fullkornsrågmjöl malt av hela spannmålskornet. Tillverkat av KRAV-godkänt spannmål. 100 % fullkorn.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Surdegsframställning, skållning och grovt matbröd.
EKO RÅGMJÖL GROVT KRAV-märkt 160458 Bulk MTO Strängnäs	Fullkornsmjöl av **råg***. *KRAV-ekologisk ingrediens.	Ekologiskt fullkornsrågmjöl malt av hela spannmålskornet. Tillverkat av KRAV-godkänt spannmål från svenskt jordbruk.	Till ekologiska och KRAV-godkända produkter. Surdegsframställning, skållning och grovt matbröd.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Rågmjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
RÅGMJÖL FINT N+ SE 160550 - Bulk Strängnäs	Fullkornsmjöl av **råg***, maltmjöl av **korn*** (ekologisk).	Finmalet fullkornsmjöl av råg som innehåller kärna, skal grodd. Innehåller svenskt spannmål. 100% fullkorn. Rågmjöl framställt av NATUR+ odlat spannmål från Sverige. Intygar att produkten är odlad utan stråförkortningsmedel, glyfosat och avloppsslam.	Surdegsframställning, skållning och grovt matbröd.
RÅGMJÖL FINT 142026 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 160224 - Bulk Hållbarhetstid: 10 mån Malmö	Fullkornsmjöl av **råg**, maltmjöl av **korn**.	Finmalet fullkornsmjöl av råg som innehåller kärna, skal och grodd. Innehåller svenskt spannmål. 100 % fullkorn.	Surdegsframställning, skållning och grovt matbröd.
RÅGMJÖL GROVT 142061 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 Hållbarhetstid: 10 mån	Fullkornsmjöl av **råg**, maltmjöl av **korn**.	Grovmalet fullkornsmjöl av svensk råg som innehåller kärna, skal och grodd. 100 % fullkorn.	Surdegsframställning, skållning och grovt matbröd.
SPORTMJÖL RÅG N+ 142054 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 10 mån	Fiberrikt **råg**mjöl.	Krossad råg med mjölet delvis bortsiktat.	Skaldelarna genomblöts lätt varför det är bra och bekvämt vid bakning av bröd med grovt inslag. Är också bra som dekoration på brödet.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Övriga rågprodukter

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
RÅGFLINGOR N+ 141505 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 48 Hållbarhetstid: 12 mån	**Råg**flingor.	Ångpreparerade och valsade rågkärnor. 100 % fullkorn.	Dekoration på och inblandning i bröd. Vid inblandning i bröd bör rågflingorna blötläggas i minst 30 minuter.
KLIPPT RÅG 140094 - Säck 25 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 12 mån	**Råg**kärnor.	Fullkornsprodukt av klippta rågkärnor. 100 % fullkorn. Innehåller svenskt spannmål.	Används i huvudsak till fullkornsrågbröd, men kan också användas tillsammans med veteprodukter. Blötlägges dagen före, ställ i kyl. Eller skållas minst 2 timmar innan användning.
KLIPPTA RÅGFLINGOR 140349 - Säck 15 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 12 mån	**Råg**flingor.	Råg klipps,ångprepareras och valsas. 100% fullkorn. Flingtjocklek: ca 0,53 mm. Innehåller svenskt spannmål.	För inblandning eller dekoration i bröd. Även till gröt, müsli och mat.
KLIPPTA RÅGFLINGOR N+ 141521 - 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 48 Hållbarhetstid: 12 mån	**Råg**flingor.	Råg klipps, ångprepareras och valsas. 100 % fullkorn.	För inblandning eller dekoration i bröd. Även till gröt, müsli och mat.
KVICK RÅG N+ 141496 - Säck 10 kg Antal/lav: 6. Antal/pall: 54 142299 - Big Bag 600 kg Hållbarhetstid: 12 mån	Puffade **råg**kärnor.	Ångpreparerade puffade och krossade rågkärnor. Går att använda direkt i degen utan blötläggning. 100 % fullkorn.	Till rågbröd och grovbröd. Ger brödet en grövre struktur.
RÅGSKÅLLNING 140369 - Säck 25 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 24 Hållbarhetstid: 16 mån	**Råg**skållning.	Siktat rågmjöl som skållats och valstorkats.	I olika typer av matbröd för att få ett saftigare och mer finporigt bröd. I vitt matbröd fungerar rågskållning även som smakförstärkare.
RÅGKRUSKAKLI 140633 - Big Bag 400 kg Hållbarhetstid: 10 mån	**Råg**kli.	Fiberrik relativt finmalen produkt från rågkärnans ytterskikt. Innehåller svenskt spannmål.	Till tunnbröd.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Hälsans havre

Knapriga kakor och nyttiga bröd med tuggmotstånd. Havren har en egen plats i bageriet. Inte minst är havre en fantastisk produkt att använda för att utöka sitt sortiment av goda bakverk och bröd. Havren breder ut sig över våra slätter med sina vajande vippor som är lätta att känna igen, och i vårt nordiska klimat växer havre av högsta kvalitet. Nyttigheterna är många. Spannmålet innehåller många fina hälsofördelar som vitaminer, järn, antioxidanter, kostfibrer och proteiner av hög kvalitet. Även betaglukaner, en sorts fiber som hjälper till att hålla en jämn blodsockerkurva och sänker kolesterolhalten. Ekologiskt, klippt och rostat – vi har ett flertal att välja på till både bröd och konfektyr.

Havremjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
HAVREMJÖL KONVENTIONELLT N+ SE 140512 - Säck 20 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 160079 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Järna	Fullkornsmjöl av **havre**.	Havremjöl av ångpreparerade havregryn. 100 % fullkorn. Framställt av Svenskodlat Natur+ spannmål.	Som inblandningsmjöl vid bakning av olika sorters bröd, bullar och kakor.

Havregryn

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
EKO HAVREGRYN KRAV-märkt 140079 - Säck 15 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 10 mån	Ekologiska **havre**gryn.* *KRAV-ekologisk.	Ekologiska Havregryn av KRAV-odlad havre som ångpreparerats och valsats till flingor. 100 % fullkorn. Framställs av svenskt spannmål. Flingtjocklek: ca 0,68 mm.	Mat, bakning, konfektyr, dekoration på bröd och liknande.
HAVREGRYN N+ SE 140634 - Säck 15 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 148968 - Säck 15 kg PLP Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 140298 - Big Bag 400 kg PLP Hållbarhetstid: 10 mån	**Havre**gryn.	Av havre odlad utan stråförkortningsmedel. Havre ångprepareras och valsas till flingor. Flingtjocklek: ca 0,65 mm. 100 % fullkorn. Framställt av Svenskodlat Natur+ spannmål.	Mat, bakning, konfektyr, dekoration på bröd och liknande.
HAVREGRYN SPECIAL N+ SE 142289 - Säck 15 kg PLP MTO Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 10 mån	**Havre**gryn.	Av havre odlad utan stråförkortningsmedel. Havre ångprepareras och valsas till flingor. Flingtjocklek: ca 0,60 mm. 100 % fullkorn. Framställt av Svenskodlat Natur+ spannmål.	Mat, bakning, konfektyr, dekoration på bröd och liknande.
KLIPPTA HAVREGRYN N+ SE 140582 - Säck 15 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 10 mån	Klippta **havre**gryn.	Klippta havrekärnor, ångpreparerade och valsade till gryn. Flingtjocklek: ca 0,55 mm. 100 % fullkorn. Framställt av Svenskodlat Natur+ spannmål.	Mat, bakning, konfektyr, dekoration på bröd och liknande. Den tunna klippta flingan ”smälter” lätt in i produkten.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Havrekärnor

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
EKO HAVREKÄRNA KRAV-märkt 160432 - Bulk Järna	**Havre**kärna* KRAV-ekologisk	Skalad och ångbehandlad havre, odlad i Sverige. Tillverkat av KRAV-godkänt spannmål. 100% fullkorn.	Skalad och ångpreparerad hel havrekärna, används exempelvis som bas till havredryck.
HAVREKÄRNOR N+SE 142128 - Big Bag 700 kg 160431 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Järna	**Havre**kärna.	Skalad och värmebehandlad havre. Ursprung Sverige. Framställt av Svenskodlat Natur+ spannmål	Skalad och ångpreparerad hel havrekärna, används exempelvis som bas till havredryck.

Övriga havreprodukter

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
HAVREKLI N+ SE 140161 - Säck 20 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 6 mån	**Havre**kli.	Havren ångprepareras, klipps, valsas och siktas för att få fram klifraktionen. Innehåller 13 % kostfriber. Framställt av svenskodlat Natur+ spannmål.	Går att använda till mat, bakning, strö och dekoration.
HAVREFLINGA N+ 141619 - Säck 10 kg Antal/lav: 8 Antal/pall: 64 Hållbarhetstid: 9 mån	**Havre**flinga.	En mjuk smakrik havrekärna som är ångpreparerad och lätt tillplattad genom valsning. NATUR+ odlad havre. Flingtjocklek ca 1,20 mm. 100 % fullkorn.	Använd som fullkornsingrediens till grövre bröd eller som dekor. En utmärkt råvara för många nischprodukter inom livsmedelsindustrin.

Bön & Morotskaka

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Korn är guld i bageriet

Använd korn i brödet och det blir både saftigt, gott och nyttigt. Sädeslaget som böljar som guld på åkrarna är vårt allra äldsta odlade spannmål och har funnits i Norden i över 6 000 år. Kanske för att kornet är en riktig kämpe som tål kyla och odlas ända upp till polcirkeln. Kornet innehåller endast en liten mängd gluten, därför gör det inte brödet fluffigt, men med en liten mängd korn i degen blir brödet extra saftigt och gott. För att inte säga nyttigt. Korn innehåller bra kolhydrater och fibrer, och har ett lågt fettinnehåll. Traditionsenligt bakas vårt Svenska tunnbröd av just korn.

Kornmjöl

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
KORNMJÖL 142019 - Säck 10 kg Antal/lav: 9 Antal/pall: 72 140028 - Big Bag 600 kg Hållbarhetstid: 10 mån	**Korn**mjöl.	Siktat kornmjöl med hög utmalning. Innehåller svenskt spannmål.	Hårt och mjukt tunnbröd. Inblandningsmjöl till olika mjölsorter.

Korngryn

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
KORNGRYN 140604 - Säck 25 kg Antal/lav: 3. Antal/pall: 21 Hållbarhetstid: 12 mån	**Korn**gryn.	Slipat, klippt och krossat korn av svenskt spannmål. 100 % fullkorn.	Mat, bakning och dekoration på bröd.

Kornet innehåller endast en liten mängd gluten och gör därför inte brödet fluffigt, men med en liten mängd i degen blir det extra saftigt och gott.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Baka med blandmjöl

Det är lätt att hitta sina favoriter, den speciella blandningen av olika sorters mjöl. Vi har ett antal färdiga blandningar för det professionella bageriet som både kan underlätta vid vana bak, som inspirera till nya. Våra färdiga mjölblandningar gör det enkelt. Titta efter just de bröd och egenskaper du söker i vår tabell och finn rätt mjöl. När du bakar ett bröd ofta är färdiga blandningar också ett effektivt sätt att spara tid.

Blandmjöl	Ingredienser	Egenskaper	Användning
BAGERISIKT N+ SE 160552 - Bulk Strängnäs	**Vete**mjöl, siktat **råg**mjöl, maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	Mjölblandning av 60 % vetemjöl och 40 % siktat rågmjöl. Vetemjöl med medelgod proteinkvalitet av NATUR+ odlat spannmål från Sverige.	Ljust matbröd, sötlimpa, rågkaka, kontinentala osötade brödtyper.
BAGERISIKT 142038 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 64 160092 - Bulk Hållbarhetstid: 12 mån Malmö	**Vete**mjöl, siktat **råg**mjöl, maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra).	Mjölblandning av 60 % vetemjöl och 40 % siktat rågmjöl. Vetemjöl med medelgod proteinkvalitet.	Ljust matbröd, sötlimpa, rågkaka, kontinentala osötade brödtyper.
GROVBRÖDSMJÖL 142040 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 10 mån	**Vete**mjöl, fullkornsmjöl av **råg**, fullkornsmjöl av **vete**, **vete**gluten, maltmjöl av **korn**, mjölbehandlings-medel (askorbinsyra).	Färdigblandat mjöl av 60 % fullkornsmjöl av råg och vete och 38 % siktat vetemjöl.	Fullkornsbröd, frukostbröd, tunnbröd, grova kakor.
EXTRA SAMMALET FINT 142036 - Säck 10 kg MTO Antal/lav: 8. Antal/pall: 72 Hållbarhetstid: 10 mån	Fullkornsmjöl av **råg**, **vete**mjöl, maltmjöl av **korn**.	Ett finmalet rågmjöl med inblandning av veteefter-mjöl.	Matbröd med mörk karaktär.

Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Blandningar och baser

Ett effektivt sätt att baka på och säkerställa slutresultatet i det professionella bageriet. De färdiga blandingarna och baserna ger möjlighet till en rad bröd och bakverk som är eftertraktade i handeln. Kompletta blandningar som innehåller allt du behöver och det enda du tillsätter är jäst och vatten. Matbrödsbaser och blandningar för nyckelhålsmärkta bröd. Lär dig mer om våra baser och användningsområden i tabellen. Vårt sortiment hjälper dig att optimera i bageriet.

Blandningar och baser

	Ingredienser	Egenskaper	Användning
FRANSKBRÖD 142030 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 10 mån	**Vete**mjöl, salt, rapsolja, socker, druvsocker, emulgeringsmedel (E472e), maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	Komplett blandning för bakning av vitt matbröd med hög volym och bra krackelering. Produkten är lämplig för kyl- och frysdegar.	Långfranska, småfranska, brötchen, rundstycke, källarfranska, tekakor, korvbröd m.m.
GÖR GOTT 142008 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 10 mån	**Vete**mjöl, fullkornsmjöl av **råg**, fullkornsmjöl av **vete, vete**gluten, salt, **råg**malt, druvsocker, emulgeringsmedel (E 472e), maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	En komplett blandning för bakning av nyckelhålsmärkt fullkornsbröd. Genom sin sammansättning av helmald råg, helmald vete och siktat vete ger den en mustig brödsmak. Blandningen innehåller 58 % fullkorn.	Fristående limpor, formbröd, sammanskuvat, hålkakor och bräck.
SKRÅLLAN 142025 - Säck 10 kg Antal/lav: 9. Antal/pall: 72 Hållbarhetstid: 10 mån	**Vete**mjöl, rostade **vete**groddar, potatisflingor, rapsolja, socker, salt, **råg**malt, **vete**gluten, druvsocker, emulgeringsmedel (E472e), maltmjöl av **korn**, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	Komplett blandning för bakning av ett relativt ljust matbröd smaksatt med vetegroddar och rågmalt. Blandningens sammansättning av potatisflingor och specialbehandlade vetegroddar ger ett fiberrikt bröd med saftigt inkråm, fyllig smak samt vacker färg på rostat bröd.	Formbröd, fristående, tekakor och skorpor. Speciellt lämpligt för rostning.
SPORT EXTRA 142041 - Säck 10 kg Antal/lav: 8. Antal/pall: 80 Hållbarhetstid: 10 mån	**Vete**mjöl, fullkornsmjöl av **vete**, siktat **råg**mjöl, fullkornsmjöl av **råg**, rapsolja, linfrö, solroskärnor, **vete**groddar, salt, **råg**malt, surdegspulver av **råg**, maltmjöl av **korn**, druvsocker, emulgeringsmedel (E 472e), mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra, amylas, xylanas).	En komplett blandning för bakning av ett matbröd med rustikt utseende och smak. Bröden kan nyckelhålsmärkas om grundreceptet används. Blandningen innehåller 32 % fullkorn.	Fristående limpor, formbröd, sammanskuvat, hålkakor och bräck.
BLIXTANSLAG 142113 - Kartong 10 kg (4 x 2,5 kg) Antal/lav: 6. Antal/pall: 36 Hållbarhetstid: 6 mån	**Vete**mjöl, socker, **vete**stärkelse, maltodextrin, skum**mjölks**pulver, bakpulver (E 450a, E 500, E 341), emulgeringsmedel (E 470a, E 471, E 472b, E 472e, E 477, E 482), **vetegluten,** färgämne (E 101). **Kan innehålla spår av:** Ägg	Färdig blandning för bakning av anslag och rulltårtor. Allt som behöver tillsättas är vatten och ägg.	Tårtbottnar, kapslar, bakelseringar, rulltårtor, socker- och pepparkakor m.m. Ingredienserna bör vara rumstempererade.

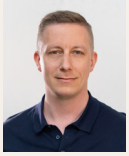
Vi reserverar oss för eventuella fel i artikelinformationen samt att vid förändringar av dessa förbehåller vi oss rätten att ändra i specifikationerna. Se aktuella specifikationer och certifikat på nordmills.se

Returadress
Lantmännen Cerealia
205 03 Malmö

B | SVERIGE | PORTO BETALT

Försäljning och marknad

Försäljningsdirektör
Örjan Pettersson
073 633 21 11
orjan.pettersson@lantmannen.com



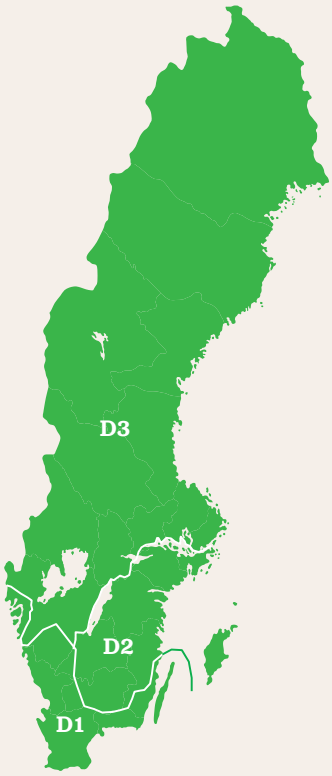
Key Account Manager Industri
Conny Modig
070 301 98 23
conny.modig@lantmannen.com

Key Account Manager Industri
& Konceptutveckling
Ellen Runngren
070 657 92 34
ellen.runngren@lantmannen.com

Key Account Manager
Distrikt 1
Diana Dosen
076 698 58 75
diana.dosen@lantmannen.com

Key Account Manager
Distrikt 2
Camilla Cavazza
070 315 37 40
camilla.cavazza@lantmannen.com

Key Account Manager
Distrikt 3
Magnus Koivusalo
070 315 88 22
magnus.koivusalo@lantmannen.com



Customer Service
Annika Liljekvist
020 91 00 92
kundservice@nordmills.se

Category Professional

Director Product development
and Technical support
Jan H Poulsen
+45 79 415 412
jan.poulsen@lantmannen.com

Product Developer
and Technical Support
Christer Nordh
070 243 69 23
christer.nordh@lantmannen.com

Product Developer
and Technical Support
Thony Hedin
076 801 88 35
thony.hedin@lantmannen.com

Customer Requirement Group
Rick Carlberg
070 639 88 24
rick.carlberg@lantmannen.com

Vi utvecklar nya och befintliga produkter samt fungerar som teknisk support om någon kund får problem med sina recept.

Nord Mills

Lantmännen Cerealia