

# Holli Mølle Emmer mel fullkorn finmalt 1 kg

Holli Mølle Emmer mel fullkorn finmalt 1 kg  
7120

[Holli Mølle \(Norge\)](#)

Økologisk, steinmalt fullkornsmel av emmer, et næringsrikt og fiberrikt urkorn som egner seg spesielt godt til kaldheving og surdeigsbaking.

*Emmer (latin: Triticum dicoccum) er en urgammel kornsort som oppsto gjennom en kryssning mellom urhvetesorten "enkorn" og den ville gressarten "geitøye". Emmer er en av forfedrene til spelt. Emmer er en næringsrik og fiberrik urhvetesort med et lavt fettinnhold. Det er en "hard" hveteart som trenger forholdsvis lang hevetid når det gjelder brødbaking. Emmer egner seg derfor veldig bra til gamle bakemetoder som kaldheving og surdeig. Mel av emmer har en nøtteaktig aroma og gir et ganske mørkt brød. Det egner seg aller best i kombinasjon med andre melsorter, siden emmer har et svakt gluten.*

&nbsp;

På grunn av den gode smaken og metthetsfølelsen som emmer gir, ble dette urkornet høyt verdsatt både i oldtidens Egypt og av de gamle romerne. Emmer kan spores 10.000 år tilbake i historien.

Selv om de kultiverte hveteartene etter hvert fikk verdensherredømme, finnes det fortsatt steder der emmer dyrkes og spises. Italia kalles emmer for "farro". I visse områder i Italia kan du finne lokale bakere som selger "pane de farro" - emmerbrød.

**Holli Mølle Emmer finmalt** er et økologisk, fullkorns emmermel, der hele kornet er malt til fine partikler på steinkvern. Dette steinmalte melet har en nydelig aroma og er fint å blande inn sammen med andre kornsorter når du baker.

&nbsp;

&nbsp;

## Innhold:

Sammalt, finmalt mel av økologisk dyrket emmer.

&nbsp;

&nbsp;

**OBS: Allergi-advarsel:**

**Emmer inneholder gluten, så har du cøliaki eller hveteallergi skal du IKKE bruke dette melet.**



&nbsp;

&nbsp;

## Litt om Holli Mølle

Familien har drevet landbruk på Holli gård i Spydeberg i Østfold i mer enn 150 år. Oldefaren til Trygve Nesje, den nåværende mølleren, drev landhandel ved siden av å være bonde, mens bestefaren hadde et mekanisk verksted ved siden av gården. I dag har gården sin egen mølle.

Alt mel fra Holli Mølle er steinmalt. Møllen har to steinkverner som maler kornet på en langsom og skånsom måte. Melet er økologisk, ferskt og helt uten tilsetningsstoffer. Hver melpose har en etikett som forteller deg når melet ble malt, hvor lang holdbarhet det har og hvilken gård som har levert kornet.

Kornet som males ved Holli Mølle kommer fra Holli gård i tillegg til en rekke andre økologiske gårder. Et tett samarbeid med økologårder på Østlandet sikrer tilgang til kortreist, økologisk korn.

Ingenting er som duften av nybakt brød rett fra ovnen. Når du baker brød er det fint å vite hvor melet kommer fra, hvordan kornet er dyrket og på hvilken måte det er malt. Alt dette får du vite når du bestiller melproduktene fra Holli Mølle.



Pris kr 55,00

1 kg  
Nei