



Vattendriven Valskvarn

Ideell förening för att bevara kvarnen och visa dess funktion, genom att mala svensk säd utan några tillsatser med enbart ren vattenkraft.

Vi levererar närproducerat

"rent mjöl i påsen."

Org. Nr.: 802444-2991

Faktablad: Olivin-vetemjöl

Vete av typ Olivin är en av de vanligaste och bästa vetesorter vi har i Sverige. Det är väl lämpat för bakning av alla slags bröd, men även till redning, pizza etc.

- Det har hög proteinhalt; över 12 % av torrsubstansen
- Falltal över 280 sek. (vilket betyder mycket goda bakningsegenskaper)
- Litervikt nära 800 g/lit

Vartorps kvarn är godkänd producent av mjöl. Vi tillsätter inget, utan mal bara rensat (spetsat) vete i vår valsstol, driven av vårt stora vattenhjul. Alltså är det en mycket miljövänlig produktion.

Det vete som mals i vår kvarn kommer dels från Ekna gård vid Helgasjön (separat faktablad finns för Ekna-odlat olivinvete) och dels från Östergötland och transporteras av Lasses foder i Lammhult som returlast. Därmed får vi också minimal påverkan på utsläpp av koldioxid.

Vi har valt Olivinvete som komplement till det speltmjöl, som vi lagt som bas för kvarnens malningsprogram. Vi har kontaktat några mindre bagerier som fasta konsumenter. Det är kvalitetsmedvetna och duktiga bagare, som vi har fått fullt förtroende för. De bakar ofta speciella matbröd med Vartorpsmjöl och marknadsför dem t.ex. som "Vartorpslimpa".

Vi levererar vitt mjöl siktat på 132 my sikt samt fint och grovt kli.

Malningsdagen är angiven. Hållbarheten är beräknad till minst ett år efter malning, om mjölet förvaras torrt i normal rumstemperatur.

Leveransvikter:

- 20 kg i plastlåda, retur-
- 1 kg i papperspåse, (s.k. kanister)

Våra produkter är underkastade godkänd egenkontroll genom Växjö kommuns Miljö och Hälsa. Dnr 2009.0062. Dpl 461.12 . Senast uppdaterad 2011-11-23.