

GRATIS  
TIL DIG



VI BAGER MED MEL  
AF KORN, DER ER

# Dyrket Høstet Malet

i **DANMARK**



## DANSK TAPAS

Smagen af danske specialiteter  
til brød bagt med dansk mel

## FRA JORD TIL BORD

Valsemøllen følger kornet  
hele vejen igennem processen

## DIREKTE FRA MARKEN

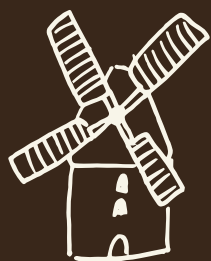
Jens fra Almegården om at  
være kornbonde i dag

# "VI HØSTER IKKE TOP-UDBYTTER PÅ VORES HVEDE. TIL GENGÆLD ER KORNET AF EN RIGTIG GOD KVALITET"

*Jens Møller Olsen, landmand og  
6. generation på Almegården*



Det er med dansk mel ligesom med en rigtig god amarone-vin. Det handler om at finde den bedste hvede – og de bedste druer. Af samme grund får Valsemøllen kun leveret korn til dansk mel fra nøje udvalgte landbrug rundt omkring i Danmark. Almegården i Odsherred i Nordvestsjælland er én af dem.



## MEL DIREKTE FRA MØLLEN

DIN LOKALE BAGER FÅR MALET SIT MEL HOS  
VALSEMØLLEN – ÉN AF DANMARKS ÆLDSTE  
MØLLERIER MED MØLLER I ESBJERG, KØGE  
OG SVENDBORG. HER FORARBEJDES KORN  
TIL FX DANSK MEL, KERNER, FRØ OG FLAGER.

Uden for Højby i Odsherred bugner markerne med afgrøder ved høsttid; kartofler, gulerødder, pastinakker, persillerødder og ikke mindst hvede, så langt øjet rækker. Sådan har landskabet i området dog ikke altid set ud. I slutningen af 1800-tallet besluttede man sig nemlig for at inddæmme nogle af de store fjorde og søer i området, herunder Klintsø, hvor størstedelen af Almegårdens jord ligger den dag i dag.

### LANDBRUG PÅ BUNDEN AF EN UDTØRRET SØ

"Størstedelen af vores marker ligger på bunden af en gammel udtørret sø, hvilket giver os en unik grobund for vores afgrøder. Jorden er simpelthen stopfyldt med naturlige mineraler og næring fra den gamle søbund," fortæller Jens Møller Olsen.



## VIDSTE DU?

**AT UD OVER HVEDE KAN  
MAN OGSÅ FÅ DANSK MEL  
MALET AF FX RUG, SPELT,  
ØLANDSHVEDE OG EMMER.**

Den unikke dyndjord, som det kaldes, består i bund og grund af foruldede søplanter, plankton og skaldyr, der er med til give Almegårdens hvede unikke vækstbetingelser. Og de bedste forudsætninger for en høj kvalitet.

### GODT HVEDEMEL I DANMARK

Det er ikke lige til at dyrke dansk hvede, der har en god nok kvalitet til mel. Faktorer som jordbundsforhold, et højt antal solskinstimer og godt landmandsskab skal nemlig gå op i en højere enhed for at dyrke dansk korn, der kan leve op til reglerne på det danske marked og ydermere de strenge kvalitetskrav. Valsemøllen har til deres mel.

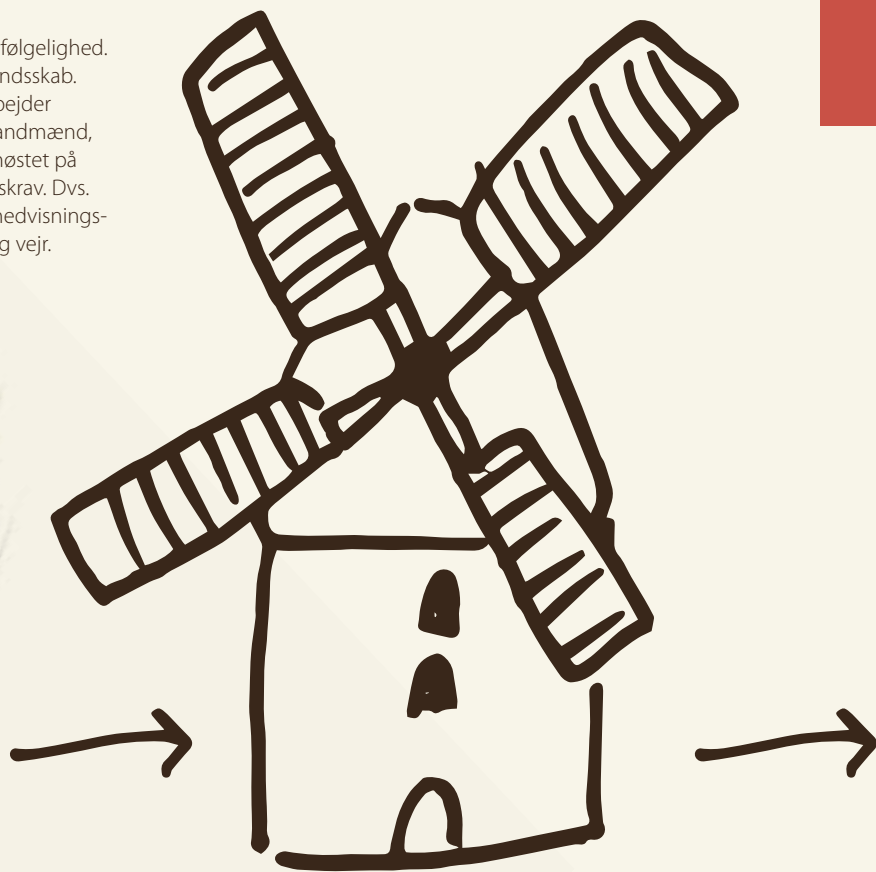
"Vi høster ikke top-udbytter på vores hvede, til gengæld er kornet af en rigtig god kvalitet. Vi er heldige med vores jord, der giver os nogle unikke muligheder," lyder det fra Jens Møller Olsen, der kan fortælle, at cirka 50 % af Almegårdens jord dyrkes med hvede. "Uanset om det er rodfrugter eller korn, er vores udgangspunkt altid at dyrke og høste nogle gode afgrøder. Vi har stor respekt for, at det er fødevarer, vi har med at gøre. Derfor gør vi heller aldrig noget halvt – og vores mål er da også altid at lave de bedste afgrøder, som er passet og plejet med den bedste kvalitet for øje."



# I DANMARK ER JEG SÅET...

## FRA JORD

Mel malet af dansk korn er ikke en selvfølge. Det er først og fremmest godt landmandsskab. For at sikre den højeste kvalitet samarbejder Valsemøllen med en række udvalgte landmænd, der garanterer, at kornet er dyrket og høstet på en måde, der lever op til deres kvalitetskrav. Dvs. uden stråforkorter og kontrolleret for nedvisningsmidler i samarbejde med natur, vind og vejr.



## OVER MØLLE

Når kornet ankommer til møllen direkte fra landmanden, tester Valsemøllen det igen. Og igen. Og igen. Det gør de for at sikre, at kornet har den kvalitet, de mener, det skal have. Af samme grund bliver kornet rensat, malet og sigtet igennem flere processer. Med de forskellige formalingsgrader bevarer man de unikke egenskaber, som kornet har. Det er godt gammeldags håndværk, Valsemøllen udfører. Teknikken har de via teknologi og opfindsomhed forfinet igennem årene, altid med øje for grundprincipperne, der danner basis for det gode mel.

## LIDT FAKTA

**5 MIO. TONS**

**SÅ MEGET HVEDE BLIVER DER  
DYRKET I DANMARK HVERT ÅR.  
DET ER KUN UNDER 1%, DER  
HAR EN HØJ NOK KVALITET  
TIL DANSK HVEDEMEL.**

## TIL BORD

Din lokale bager lægger vægt på råvarer af høj kvalitet og godt håndværk. Fordi det gør en forskel. Din lokale bager vælger også dansk mel. Fordi det gør en forskel. Med dansk mel i dejen, i brødet og i kagerne lever processen fra jord til bord op til de højeste kvalitetskrav – og det kan smages.



  
**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter





## HAR DU SMAGT BIRKEVIN?

Dansk birkevin består af saft tappet fra danske birketræer, der er blevet gæret til vin. Det smagfulde resultat minder om en god hvidvin, fyldt med karakter og masser af sødme, der egner sig perfekt som en lille aperitif til din tapas-anretning.



**MADE IN  
DENMARK**

## HVAD ER BEDRE END DANSK HONNING?

Det skulle da lige være dansk honning rørt med bagte hasselnødder, så skynd dig at bland og nyd. Enkelt og lækkert.

Hvem siger, at tapas behøver at være spansk? Prøv at skifte de udenlandske delikatesser ud med lokale råvarer og forkæl dig selv og dine gæster med danske specialiteter, der er blevet til under hjemlige himmelstrøg. Ligesom brødet bagt med dansk mel fra din lokale håndværksbager. Velbekomme.



  
**NaturAks<sup>®</sup>**  
Uden stråforkorter

NaturAks<sup>®</sup> fra Valsemøllen er din garanti for, at bagerens brød og kager er bagt med mel malet af korn, som er høstet og dyrket uden brug af stråforkorter og kontrolleret for nedvisningsmidler. Både korn og mel tjekkes løbende, fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet. Naturligvis.

Læs mere på [naturaks.dk](http://naturaks.dk)