



# Majbøllegård

Specialmel til passionerede håndværksbagere  
- dyrket, høstet og malet i Danmark med respekt for vores natur



# Dyrket, høstet og malet i Danmark

## · Majbøllegård ·

På Østlolland, hvor Guldborgsund skiller Lolland og Falster, er jorden frugtbar og klimaet mildt. Man kan næsten kalde området for Danmarks spisekammer, for det gemmer på en perlerække af fantastiske råvarer. Her ligger Majbøllegård, hvor Jan Skaaning de seneste 34 år har dyrket korn med respekt for både natur og mennesker. På Majbøllegård dyrkes en lang række gamle kornsorter primært fra Norden, som f.eks. spelt, ølandshvede, emmer og svedjerug.

Jan Skaaning og hans medarbejdere har under dyrkning og høst fokus på ansvarlighed. F.eks. lever maskinparken op til EU's nyeste, strenge miljøkrav med reduceret CO<sub>2</sub> og partikeludledning og lavere brændstofforbrug. Samtidig dyrkes alt korn uden brug af stråforkorter og nedvisningsmidler under Valsemøllens NaturAks® koncept. Kornet fra Majbøllegård males på Valsemøllens lokale møllerier, og vores fokus på de gamle kornsorter betyder, at du kan nyde velsmagende brød bagt af dansk specialmel.

Kornet er dyrket efter strenge kvalitetskrav. Det giver et mindre udbytte og kræver væsentligt mere håndtering. Til gengæld giver korn fra Majbøllegård en ekstra god smag i munden.

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

NaturAks® er mel uden stråforkorter og nedvisningsmidler, dyrket af udvalgte danske landmænd. Mel fra NaturAks® er malet i Danmark af Valsemøllen og er din garanti for et produkt, der er dansk fra jord til bord.

Jan Skaaning,  
Majbøllegård





# Specialmel til din bager fra Majbøllegårds kornmarker

## Spelt:

Spelt er en urgammel kornsort, der er opstået for ca. 9000 år siden gennem en krydsning af græs-sorten gedøje og korntypen enkorn. Kernen er beskyttet af en tyk skal og behøver derfor ikke at blive sprøjtet med pesticider. Spelt er en nøjsom korntype, der kun behøver meget lidt gødning.

Spelt giver brødet et flot gylden farve og en dyb og fyldig smag.

## Ølandshvede:

Ølandshvede er en gammel nordisk kornsort, der lægger sig mellem vårhvede og spelt.

Ølandshvede er fantastisk til brødbagning og giver et mørkere brød med en let sødmefyldt smag. Den er meget velegnet til at blande med andre meltyper.

## Emmer:

Emmer er én af de ældst dyrkede kornsorter, der især fungerer godt, når det blandes med andre typer mel, som f.eks. spelt.

Mel fra emmer giver en lys gul-brun farve og et meget aromatisk brød.

## Svedjerug:

Svedjerug er en meget gammel kornsort, der stammer fra det nordlige Skandinavien. Kornet bliver helt op til 2,5 meter højt.

Brødet bliver lysere end almindelig rugbrød og har en saftig, luftig struktur og en vidunderlig mild smag.

**Spørg din bager om brød bagt med specialmel og oplev forskellen.**



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