



NORSK MEL FRA VÅRHVETEN MIRAKEL

MØLLERENS
SIDEN 1866



Gode produkter begynner med de beste råvarene.
Møllerenes Mirakelmel er 100 % norsk og kommer fra kornåkre
i det sentrale østlandsområdet. Disse områdene er kjent for
sitt stabile klima og gode vekstvilkår.

I tillegg har vårhveten Mirakel vist seg å være et korn
med flotte egenskaper for all slags bakst.

HISTORIEN OM MIRAKEL

Norge har et utfordrende klima når det gjelder å produsere mathvete med
tilfredsstillende og stabil kvalitet. Avlingen varierer fra år til år. Det har vært et mål
å øke andelen av norskprodusert korn som kan brukes som mat.

Det gjøres stadig forsøk med ulike kornsorter og vårhveten Mirakel ble godkjent
som kornslag i 2012 etter flere år med testing.

Mirakel har vist seg å gi svært gode resultater, både i utbytte og høyt proteininnhold.

Gode resultater fra prøvebaking gjør at Mirakel er plassert
i kvalitetsklasse 1. Det blir på grunn av dette dyrket Mirakel i mye større skala
enn tidligere, noe som er gode nyheter for bakere over det ganske land som ønsker
kortreist kvalitetsmel til baksten. Nå er det herved mulig å bake sitt eget Mirakelbrød.



Produkter bakt med Mirakelmel kvalifiserer til å få Nyt Norge merket.
Vi rådgir deg gjerne med NYT NORGE godkjenning!

MØLLERENS MIRAKELMEL ER KORTREIST OG KLIMASMART

Korn er noe av det mest miljøvennlige vi kan spise, da det som råvare setter lite fotavtrykk på miljøet.

I tillegg til at Mirakel er kortreist, har vi i Møllerens valgt å bruke mer av kornet når vi maler Mirakel til mel.

Det gjør at melet blir mer bærekraftig og at man får med mer av det gode i kornet
som fiber, vitaminer og mineraler.

Melet har fortsatt de gode bakeegenskapene og kan brukes i all slags bakst.

KAN DET BLI BEDRE?



**Loff og boller
bakt med Mirakelmel kontra bakemel
viser at det ikke er store forskjeller
i struktur og farge på baksten, men
derimot stor forskjell i mengde fiber.
Dette bidrar til folkehelsen!¹**

**Mirakelmel har 6,8 % fiberinnhold²
mot bakemel som har 2,9 %²**

¹ Helsedirektoratets handlingsplan for bedre kosthold: Innen 2021 skal befolkningen spise 20 % mer frukt og bær, grønnsaker sjømat og grove kornprodukter. #MerAv

² Målinger gjennomført hos Eurofins

Alle kan være
**KLI♥A
SMART**

Korn er det mest
klimavennlige vi kan spise
fordi det har det laveste
utslipp av klimagasser

Alle kan være
**KLI♥A
SMART**

NATURLIG

Sunnhet, pris og naturlighet
er sentrale faktorer når
nordmenn kjøper mat.³



MIRAKEL

MEL

HELSERIKTIG KOSTHOLD

Sunnhet er en megatrend og
interessen for helseriktig kosthold
har aldri vært høyere.

Fiber er det næringsstoff som
flest folk flest legger vekt på.³

NORSK

Ferske tall viser
et stigende fokus på at
landbruksproduktene
skal ha norsk opprinnelse.³

REDUKSJON MATSVINN

Nordmenn opplever økt
bekymring for miljøet
og har økt fokus på
reduksjon av matsvinn.³

HVORFOR BRUKE MIRAKEL I BAKSTEN

Mirakel er 100 % norsk
– Matmerket Nyt Norge
kan benyttes.

Lokalmat er en
sterk trend i markedet
– ta din andel!

Mirakel er eneste
norske kornsort i klasse 1
og melet egner seg svært godt
til all slags bakst.

Mølleren's Mirakelmel
er kortreist
og klimasmart.

Gir bakst med høyere
andel fiber, vitaminer
og antioksidanter.
Godt for folkehelsen!

Vi tar i bruk en større del
av kornet som gjør at det
er mer miljøvennlig.

Mirakelmel har et høyt
proteininnhold,
godt vannopptak og
viser god stabilitet.

Melet er
rikt på smak.

Melet er lyst, men oppleves
noe mer rustikk enn
tradisjonelt hvitemel.





BAK DITT EGET LOKALE NYT NORGE BRØD MED MIRAKELMEL

Tilsett andre norske råvarer fra Møllerens og lag ditt eget lokale Nyt Norge brød med Mirakelmel.
TIPS TIL RESEPTER OG BRUK AV MIRAKELMEL FINNER DU PÅ MOLLERENS.NO

Artikkelnr. 500425 • Møllerens Mirakelmel, 25 kg

Artikkelnr. 504025 • Norgesmel siktet, 25kg

Artikkelnr. 514025 • Norgesmel Hvete samm fin, 25kg

Artikkelnr. 530225 • Rugmel siktet Norgesmel, 25kg

Artikkelnr. 514125 • Norgesmel Hvete samm grov, 25kg

MØLLERENS FAGFOLK



Vår kornekspert Inge Sandven har vært en del av prosessen ved testingen av kornet og en pådriver for dyrking av Mirakel i Norge.

"Sett med norske øyne, er Mirakel et mirakel, sier Inge Sandven. Gode bakeegenskaper, med stort vannopptak og god stabilitet, gjør at industrien ønsker mye Mirakel i sitt mel. Sortens gode bakeegenskaper er særlig ettertraktet til melblandinger hvor det er mye tilsetninger i deigen, som ikke tilfører bakeegenskaper. Mel av Mirakel gir en deig som kan strekkes utrolig langt. Dette betyr at melet kan brukes til mange ulike bakeverk.

Melet er robust, noe som er viktig når vi ønsker å lage grove brød med mye tilsetninger av blant annet frø, forklarer Inge Sandven."

Ta kontakt med oss på ordrekontor@norgesmollene.no

DISTRIKT	KONTAKTPERSON	TELEFON	E-POST
Fra Halden via Oslo til Vinstra	Arild Mellemsæther Diplombaker og fagkonsulent	48096719	arild.mellemsether@norgesmollene.no
Vestfold, Oslo og Akershus	Thomas Angel Diplombaker og fagkonsulent	95723697	thomas.angel@norgesmollene.no
Haugesundsområdet, Rogaland, Agder-regionen, Telemark, deler av Vestfold	Leif Ingvar Larsen Fagkonsulent	48252990	leif.larsen@norgesmollene.no
Midt- og Nord-Norge (fra Sunndalsøra til Kirkenes)	Stig Arne Ekker Fagkonsulent	99604238	stig.arne.ekker@norgesmollene.no
Hele landet (Opus produkter og surdeigsprodukter)	Arnt Marius Omland Salgssjef Opus	48313330	arnt.marius.omland@norgesmollene.no
Sunnhordland - Bergen - Kristiansund	Bente Bjørnsen KAM/Salgskonsulent	93233008	bente.bjornsen@norgesmollene.no
	Elisabeth Viken Klockervold Salgsdirektør Bakeri & Industri	95258782	elisabeth.viken.klockervold@norgesmollene.no



mollerens.no