



# Produktkatalog

B2B



# Velkommen til vår herlige verden av korn og mel!

Jeg er glad for å kunne presentere vår fine produktkatalog. Her kommer du forhåpentligvis til å finne både kjente og kjære produkter til nye produkter og konsepter som kan pirre nysgjerrigheten og skape ny inspirasjon. Vår forretningsidé er at du som kunde og baker skal finne et komplett sortiment innen mel og gryn fra oss på Lantmännen Cerealia. Vi hjelper deg gjerne med inspirasjon og tips på hvordan du kan utvikle dine produkter og din forretning med våre produkter.

Våre kunder og våre kunders kunder er det viktigste vi har, og vi arbeider hele tiden for å forbedre vårt tilbud. Dette gjør vi ved kontinuerlig å øke vår kunnskap og våre ferdigheter slik at vi alltid er i front når det gjelder kvalitet, produktsikkerhet og produktutvikling.

Målet er at du som kunde og baker skal oppleve lik bakekvalitet hver gang du baker og lykkes med ditt arbeid og din virksomhet.

Vi som arbeider og har vårt virke i Lantmännen Cerealia er stolte av det vi holder på med. Vi jakter hele tiden på det perfekte melet til deg som kunde. Ingen sommer er lik den forrige og ingen vet på forhånd hvordan kvaliteten på årets kornhøst vil bli. Kornet som kommer inn til mølla blir analysert og malt, deig blir eltet og testet. Hver type korn blir prøvebakt og evaluert. Først når resultatene er klare bestemmer vi hvilken kornblanding som får lov til å bære REGAL-merket.

Å lage det perfekte melet er som å lage vin, kunsten ligger i blandingsforholdet. Reseptene baserer seg på vitenskapelige metoder og mange generasjoners erfaring. For selv om naturen gir oss et nytt utgangspunkt hver høst, skal våre kunder være sikre på at REGAL holder samme gode kvalitet hvert år.

Lantmännen Cerealia er den største leverandøren av mel og kornbaserte produkter til bakerier, grossister og matindustrien i Norden. Vi er stolte av våre to flotte møller i Norge som forsyner oss med mel, havre og müsliprodukter på en bærekraftig måte. Vi er ikke bare en leverandør av mel og korn, men også en ansvarlig samarbeidspartner.

Velkommen til å ta del i vår fantastiske verden av korn og mel.



**Øyvind Westerberg Carlsen**  
Salg og Markedsdirektør  
Business to Business Norge  
Lantmännen Cerealia

## Vår virksomhet

Lantmännen Cerealia utvikler sunn, næringsrik og praktisk mat som oppfyller behov og ønsker hos kunder og forbrukere, på en ansvarlig måte. Vi er stolte av å være et ledende næringsmiddelsselskap, og for å gjøre en positiv forskjell når det gjelder mat.

Det er Lantmännen Cerealia som driver møllevirksomheten i Lantmännenkonsernet. Salg av mel og

andre konprodukter til bakerier og annen næringsmiddelindustri i Norge skjer under varemerket Regal. Vår brede produktportefølje skal passe både for det lille konditoriet og det store bakeriet eller annen næringsmiddelindustri.

*Har du lyst å lese mer om oss, besøk da gjerne [lantmannencerealia.no](http://lantmannencerealia.no) og [regal.no](http://regal.no)*



## Innhold

- 4 Hvete
- 9 Spelt
- 10 Rug
- 14 Bygg
- 16 Havre
- 20 Øvrige produkter
- 24 Bærekraftig utvikling
- 28 Kontakt



Debio er garantisten for at varer merket med godkjenningsmerke er produsert på en økologisk og bærekraftig måte.



### Grovhetsmerking

Formålet med Brødmerkingen er å bidra til relevante og gode forbrukeropplysninger, samt sikre brødets posisjon i det norske kostholdet. Det skal være en merkeordning som på en enkel måte gir opplysning om brødets grovhet, dvs. innhold av sammalt mel og hele korn.



Det er innholdet av hele korn, sammalt mel og kli som bestemmer hvor grovt brødet er.



Hvor grovt brød bør vi spise? Anbefalt inntak er 25–35 gram kostfiber per dag. Grovt brød er en svært viktig kilde for kostfiber. Ekstra grovt brød gir to til tre ganger så mye kostfiber som fint brød. Grovt brød inneholder også mer vitaminer og mineraler enn fint brød. Grovt brød, helkorn og andre matvarer rike på kost fiber bedrer fordøyelsen, og kan sannsynligvis bidra til å redusere risikoen for overvekt og hjerte-/karsykdommer.



Brødskalaen gjør det lettere for forbrukerne å velge hvor grovt brød de vil spise!

*Mer informasjon om merkeordningen finner du på: [nhotatogdrikke.no](http://nhotatogdrikke.no) og [brodogkorn.no](http://brodogkorn.no)*

## En bedre hverdag med god hvete

Når livet skal nytes, kommer hveten til sin rett i form av deilige bakverk, saftige boller og nybakt brød. Det høye innholdet av gluten gjør hvete til en svært anvendelig råvare som gir luftige og gode bakervarer. Før var hvetemel et luksusprodukt som bare de rike hadde råd til. I dag har melet fra det lubne hveteakset blitt allemannseie. Et selvskrevent produkt i ethvert bakeri og hjem. Både fullkorn, durum og spelt er meltyper som kommer fra det populære kornslaget hvete, og samtlige er en del av vårt brede sortiment. Hos oss finner du blant annet økologisk mel, hvete med ekstra høyt proteininnhold for volum og hvete til bakst som krever lang hviletid.

### Hvete siktet

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Hvetemel standard</b> Art.nr. Bulk: 160105 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140898 Idun art.nr. 601015	Vårt kraftigste allround siktet hvetemel med en svært god glutenkvalitet. Melet har et høyt falltall. Er malt av forskjellige hvetesorter for å oppnå ønsket kvalitet. Gir god balanse mellom strekkbarhet og strekkmotstand, god deigtoleranse og stort brødvolum.  Ingredienser: siktet hvetemel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Utmalingsgrad: 78%.	REGAL Hvetemel standard er et kraftig siktet universalmel godt egnet til bruk i all bakst med krav om god stabilitet i produksjon og stort bakevolum. Melet er spesielt fordelaktig i bruk til kravstore og tyngre bakverk som søt og fet hvetebakst, grove brødtyper, og krevende småvarer og laminerte deiger mm. Kan også med fordel brukes i lengre bakeprosesser og til kjøll/frysebakst.
<b>REGAL Hvetemel bakeri Aktiv</b> Art.nr. Bulk: 160519 25 kg Sekk: Regal art.nr. 148971 Idun art.nr. 601217	Vårt mest solgte allround siktet hvetemel med en god glutenkvalitet og justert enzymaktivitet. Er malt av forskjellige hvetesorter for å oppnå ønsket kvalitet. Gir litt mindre strevhet enn hvetemel standard, god deigtoleranse og bra brødvolum.  Ingredienser: siktet hvetemel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre), amylase. Utmalingsgrad: 78%.	REGAL Hvetemel bakeri Aktiv er et godt og stabilt siktet universalmel som egner seg til bruk i all vanlig bakeriproduksjon. Melet egner seg til all hvetebakst, de fleste brødtyper, småvarer og laminerte deiger mm. Kan også brukes i lengre bakeprosesser og til kjøll/frysebakst.
<b>REGAL Hvetemel bakeri</b> Art.nr. Bulk: 160198 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140896 Idun art.nr. 601214	Et siktet hvetemel med en god glutenkvalitet og et høyt falltall. Er malt av forskjellige hvetesorter for å oppnå ønsket kvalitet. Gir litt mindre strevhet enn hvetemel standard, god deigtoleranse og bra brødvolum.  Ingredienser: siktet hvetemel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Utmalingsgrad: 78%.	REGAL Hvetemel bakeri er et godt og stabilt siktet universalmel som egner seg til bruk i all vanlig bakeriproduksjon. Melet egner seg til all hvetebakst, de fleste brødtyper, småvarer og laminerte deiger mm. Kan også brukes i lengre bakeprosesser og til kjøll/frysebakst.
<b>REGAL 100 % Norsk Siktet hvetemel</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 141877 Idun art.nr. 603010	Et allround siktet hvetemel av 100 % norske kornråvarer. Melet har en god glutenkvalitet og et høyt falltall. Det er malt av forskjellige norske hvetesorter for å oppnå ønsket bakekvalitet. Gir en stabil og robust deig med bra strevhet og god bakeevne.  Ingredienser: siktet hvetemel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Utmalingsgrad: 78%.	REGAL 100 % Norsk Siktet hvetemel er et godt og stabilt siktet universalmel som egner seg til bruk i all vanlig bakeriproduksjon. Melet egner seg til all hvetebakst, de fleste brødtyper, småvarer og laminerte deiger mm. Kan også brukes i lengre bakeprosesser og til kjøll/frysebakst.
<b>REGAL Økologisk hvetemel bakeri</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140967 Idun art.nr. 601474	Et siktet hvetemel malt på økologisk dyrket hvete. Melet har en bra glutenkvalitet og gode bakeegenskaper. Er malt av utvalgte hvetesorter for å oppnå ønsket kvalitet. Er tilsatt askorbinsyre. Gir god deigtoleranse og bra brødvolum.  Ingredienser: økologisk siktet hvetemel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Utmalingsgrad: 78%.	Økologisk hvetemel bakeri er et universal siktet hvetemel beregnet til bruk i all økologisk bakst. Melet egner seg til all økologisk hvetebakst, de fleste brødtyper, småvarer og laminerte deiger mm. Kan også brukes i lengre bakeprosesser og til kjøll/frysebakst.
<b>REGAL Hvetemel Relax</b> Art.nr. Bulk: 160153 25 kg Sekk: Regal art.nr. 141779 Idun art.nr. 601008	Et siktet hvetemel med en god glutenkvalitet og et høyt falltall. Er malt av forskjellige hvetesorter for å oppnå ønsket kvalitet. Er ikke tilsatt askorbinsyre. Gir en stabil og robust deig med bra strekkbarhet og god bakeevne.  Ingredienser: siktet hvetemel. Utmalingsgrad: 78%.	REGAL Hvetemel Relax er et godt og stabilt siktet hvetemel som egner seg til bruk i lettere gjærbakst og til spesialproduksjon der det er behov for et mel med god styrke og god strekkbarhet. Melet egner seg godt til kjevlede produkter som pizza, calzone, naanbrød etc. Er også aktuelt å bruke til industriell fremstilling av formkaker og annen industriproduksjon.

**Hvete siktet**

Beskrivelse	Anvendelsesområde
<p><b>REGAL Hvetemel industri</b> Art.nr. Bulk: 160073 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140897 Idun art.nr.601216</p> <p>Et siktet hvetemel med en glutenkvalitet som gir forholdsvis lav strekkmotstand og høy strekkbarhet. Melet har en middels proteinkvalitet og høyt falltall. Er malt av forskjellige hvetesorter for å oppnå ønsket kvalitet. Er ikke tilsatt askorbinsyre. Gir en stabil og lite strev deig med lite til middels løft i ferdigprodukt.</p> <p>Ingredienser: siktet hvetemel Utmalingsgrad: 78%.</p>	<p>REGAL Hvetemel Industri er et stabilt siktet mel spesielt tilpasset prosesser der vi er avhengig av strekkbare deiger med lav strevhet. Melet egner seg til pizzabunner, lomper, lefser, terteverar og i annen produksjon der vi er avhengig av stabile produkter i bearbeiding og avbaking.</p>

**Hvete sammalt**

Beskrivelse	Anvendelsesområde
<p><b>REGAL Fullformalt hvete fin</b> Art.nr. Bulk: 160016 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140903 Idun art.nr. 601016</p> <p>Finmalt mel av hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet er av sammalt kvalitet, hvor klipartiklene er malt nesten like fint som melet. Produktet fremstår som et lysebrunt produkt, med en granulasjon som siktet mel. Melet er tilsatt askorbinsyre og er satt sammen av proteinrike hvetesorter for å gi en god bakeevne.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL Fullformalt hvete fin egner seg til grove produkter hvor man ønsker en fin struktur i krummen og stort volum.</p>
<p><b>REGAL Sammalt hvete fin</b> Art.nr. Bulk: 160154 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140904 Idun art.nr. 602906</p> <p>Finmalt mel av hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet er satt sammen av forskjellige hvetesorter for å gi en god bakeevne.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete. Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL Sammalt hvete fin egner seg til grove produkter hvor man ønsker en fin struktur i krummen.</p>
<p><b>REGAL 100 % Norsk Sammalt hvete fin</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 141878 Idun art.nr. 603015</p> <p>Finmalt mel av 100 % norsk hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet er satt sammen av forskjellige norske hvetesorter for å gi en god bakeevne.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete. Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL 100 % Norsk Sammalt hvete fin egner seg til grove produkter hvor man ønsker en fin struktur i krummen.</p>

**Hvete sammalt**

Beskrivelse	Anvendelsesområde
<p><b>REGAL Sammalt hvete Mellomgrov</b> Art.nr. Bulk: 160090 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140905 Idun art.nr. 602907</p> <p>Mellomgrovt mel av hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet har en noe grov granulasjon med en del tydelige skallpartikler. Melet er satt sammen av forskjellige hvetesorter for å gi en bestemt kvalitet.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete. Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL Sammalt hvete mellomgrov egner seg til grove produkter, gir noe grov struktur i krummen, bløtlegging anbefales.</p>
<p><b>REGAL 100 % Norsk Sammalt hvete mellomgrov</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 141879 Idun art.nr. 603020</p> <p>Mellomgrovt mel av 100% norsk hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet har en noe grov granulasjon med en del tydelige skallpartikler. Melet er satt sammen av forskjellige norske hvetesorter for å gi en bestemt kvalitet.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete. Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL 100% Norsk Sammalt hvete mellomgrov egner seg til grove produkter, gir noe grov struktur i krummen, bløtlegging anbefales.</p>
<p><b>REGAL Økologisk sammalt hvete mellomgrov</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 142130 Idun art.nr. 601502</p> <p>Finmalt økologisk mel av hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet er satt sammen av forskjellige hvetesorter for å gi en god bakeevne.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete. Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL Økologisk sammalt hvete fin egner seg til grove produkter hvor man ønsker en fin struktur i krummen.</p>
<p><b>REGAL Sammalt hvete grov</b> Art.nr. Bulk: 160161 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140906 Idun art.nr. 602916</p> <p>Grov malt mel av hvete som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet har en grov granulasjon med karakteristiske skallpartikler. Melet er satt sammen av forskjellige hvetesorter for å gi en bestemt kvalitet.</p> <p>Ingredienser: sammalt hvete. Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL Sammalt hvete grov egner seg til grove produkter, gir en tydelig grov struktur i krummen, bløtlegging anbefales.</p>

## Hvete øvrige produkter

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Hvete helkorn</b> Art.nr. Bulk: 160194 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140899 Idun art.nr. 602516	Hele korn av hvete som er klemt igjennom en valse, inneholder alle kornets bestanddeler. Regal Hvete helkorn er hele korn som så vidt er åpnet, gir et inntrykk av hele korn mer enn mel.  Ingredienser: hvete helkorn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Hvete helkorn egner seg til innblanding i grovt bakverk, gir mye tyggemotstand og veldig grov struktur i krummen. Bløtlegging anbefales.
<b>REGAL hvete flak</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140127 Idun art.nr. 608301	Hel hvete som er renset, varmestabilisert og presset til flak.  Ingredienser: hvete flak. Utmalingsgrad: 100%	REGAL hvete flak er velegnet i frokost cerealer, til grøt eller som ingrediens i bakervarer. Er også mye brukt til dekor på brød og andre produkter.
<b>REGAL Semulegryn</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140908 Idun art.nr. 602006	Semulegryn er en grynfraksjon (kjernepartikler) tatt ut ved formaling av siktet hvetemel. Varen består av hvite rene gryn uten innblanding av klipartikler.  Ingredienser: gryn av kjernemel fra hvete	REGAL Semulegryn egner seg godt til diverse grøttypen, puddinger, pasta og til andre kokte produkter. Er også velegnet som dekor i vanlig bakeriproduksjon.
<b>REGAL Kruskakli</b> Art.nr. Bulk: 160358 Art.nr. Bigbag: 160020 10 kg Sekk: Regal art.nr. 140902 Idun art.nr. 605513	Renset kli av hvete. Kruskakli er grov- og finfraksjoner av kli (skallpartikler), tatt ut av hvetemelsformaling. Høyt kostfiberinnhold og rikt på mineraler og vitaminer.  Ingredienser: kli av hvete.	REGAL Kruskakli er velegnet til alle grove bakverk som inneholder hvete. Gir et høyt kostfiberinnhold i det ferdige bakverk. Bløtlegging anbefales. Brukes også mye i frokostcerealene.
<b>REGAL Durummel</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140928 Idun art.nr. 602116	Siktet mel formalt av durumhvete.  Ingredienser: siktet durumhvetemel. Utmalingsgrad: 78%.	REGAL Durummel brukes til pasta og som innblanding i spesialprodukter.

## Spelt siktet

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Siktet speltmel</b> Art.nr. Bulk: 160166 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140924 Idun art.nr. 601431	Siktet mel av avskallet spelt. Siktet spelt av utvalgte speltstoffer med gode bakeegenskaper. Tilsatt askorbinsyre. Melet gir god løft i baksten, deigen må eltes mer forsiktig enn med annen hvete.  Ingredienser: siktet speltmel, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Utmalingsgrad: 78%	REGAL Siktet speltmel brukes i prinsippet som vanlig hvetemel i all bakst hvor speltmel er bærer.

## Spelt sammalt

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Spelt sammalt fin</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140925 Idun art.nr. 601437	Finmalt mel av avskallet spelt som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet er satt sammen av utvalgte speltstoffer for å gi en god bakeevne.  Ingredienser: sammalt spelt. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Spelt sammalt fin egner seg til grove og mellomgrove speltprodukter hvor man ønsker en fin struktur i krummen.
<b>REGAL Spelt sammalt grov</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140926 Idun art.nr. 601438	Grovmalt mel av avskallet spelt som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet har en grov granulasjon med karakteristiske skallpartikler. Melet er satt sammen av utvalgte speltstoffer for å gi en bestemt kvalitet.  Ingredienser: sammalt spelt. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Spelt sammalt grov egner seg til grove speltprodukter, gir en tydelig grov struktur i krummen, bløtlegging anbefales.

## Spelt øvrige produkter

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Speltflak</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140257 Idun art.nr. 601453	Avskallet spelt som er renset, varmestabilisert og presset til gryn/flak.  Ingredienser: speltflak. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Speltflak er velegnet i frokost cerealer, til grøt eller som ingrediens i speltbakervarer. Er også mye brukt til dekor på brød og andre produkter.
<b>Regal Speltkli</b> 10 kg sekk: Regal art.nr. 141705 Idun art.nr. 601454	Renset kli av avskallet spelt. Speltkli er grov- og finfraksjoner av kli (skallpartikler), tatt ut av speltmelsformaling. Høyt kostfiberinnhold og rikt på mineraler og vitaminer.  Ingredienser: kli av spelt.	REGAL Speltkli er velegnet til alle grove bakverk som er basert på spelt. Gir et høyt kostfiberinnhold i det ferdige bakverk. Bløtlegging anbefales. Brukes også mye i frokostcerealene.

## God og mettende rug

Rug smaker godt, og det er også fullt av vitaminer og mineraler. Det høye fiberinnholdet i rug gjør at du holder deg mett lenge samtidig som du holder blodsukkernivået ditt mer stabilt.

Hos oss finner du et spennende og godt utvalg som siktet rug, sammalt rug, kli og ruggryn. Valset ruggryn egner seg svært godt til dekor og ønsker du et ekstra saftig brød kan bløtlegging av rugkli anbefales.

### Rug siktet

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Rugmel</b> Art.nr. Bulk: 160067 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140918 Idun art.nr. 604006	Et lyst, siktet mel av rug. Melet er satt sammen av forskjellige rugsorter for å gi en bestemt kvalitet.  Ingredienser: siktet rugmel. Utmalingsgrad: 75%.	Regal rugmel brukes ofte i kombinasjon med hvetemel i alle typer brødbakst og bidrar både til saftighet og smak. Er tradisjonelt brukt i dansk rugbrød og i lysere rugbrød, som husholdningsbrød, finbrød etc. Små innslag kan være med på å bedre saftighet og skjærefasthet i helt lyse og lette hvetebrød som loff, baguetter etc.
<b>REGAL 100 % Norsk Rugmel</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 141894 Idun art.nr. 603030	Et lyst, siktet mel av 100 % norsk rug. Melet er satt sammen av forskjellige norske rugsorter for å gi en bestemt kvalitet.  Ingredienser: siktet rugmel. Utmalingsgrad: 75%.	REGAL 100% Sammalt rug fin er velegnet til alle grovbrød, rugbrød, og i annen bakst med innslag av sammalt rug hvor vi vil ha en fin struktur i krummen uten grove partikler. Melet har en god og rask vannoppsugingsevne, og bidrar positivt til både smak og saftighet. Sammalt rug fin er melet som er best egnet til surdeigsfremstilling og til skåldinger. Benyttes også til andre natthever og fordeiger. Er dessuten flott til dekor, f.eks. på surdeigsbrød.

### Rug sammalt

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Sammalt rug fin</b> Art.nr. Bulk: 160183 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140919 Idun art.nr. 604116	Vårt mest finmalte mel av rug som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet består av små skallpartikler iblandet gråhvitt mel. Melet er satt sammen av forskjellige rugsorter for å gi en bestemt kvalitet.  Ingredienser: sammalt rug. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Sammalt rug fin er velegnet til alle grovbrød, rugbrød, og i annen bakst med innslag av sammalt rug hvor vi vil ha en fin struktur i krummen uten grove partikler. Melet har en god og rask vannoppsugingsevne, og bidrar positivt til både smak og saftighet. Sammalt rug fin er melet som er best egnet til surdeigsfremstilling og til skåldinger. Benyttes også til andre natthever og fordeiger. Er dessuten flott til dekor, f.eks. på surdeigsbrød.
<b>REGAL Sammalt rug mellomgrov</b> Art.nr. Bulk: 160150 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140920 Idun art.nr. 604216	Mellomgrovt mel av rug som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet har en noe grov granulasjon med en del tydelige skallpartikler. Melet er satt sammen av forskjellige rugsorter for å gi en bestemt kvalitet.  Ingredienser: sammalt rug. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Sammalt rug mellomgrov er velegnet til alle grovbrød, rugbrød, og i annen bakst med innslag av sammalt rug. Melet gir noe grov struktur og tyggemotstand i krummen. Bløtlegging anbefales. Sammalt rug mellomgrov kan også brukes til surdeigs fremstilling og til skåldinger. Benyttes også til andre natthever og fordeiger.

## Rug sammalt

Beskrivelse	Anvendelsesområde
<p><b>REGAL Sammalt rug grov</b> Art.nr. Bulk: 160003 20kg Sekk: Regal art.nr. 141632 Idun art.nr. 604207</p> <p>Grov malt mel av rug som inneholder alle kornets bestanddeler. Melet har en grov granulasjon med karakteristiske skallpartikler. Melet er satt sammen av forskjellige rugsorter for å gi en bestemt kvalitet.</p> <p>Ingredienser: sammalt rug. Utmalingsgrad: 100 %</p>	<p>REGAL Sammalt rug grov er velegnet til alle grovbrød, rugbrød, og i annen bakst med innslag av sammalt rug. Melet gir tydelig grov struktur og tyggemotstand i krummen. Bløtlegging anbefales. Sammalt rug grov kan også brukes til surdeigsfremstilling og til skåldinger. Kan også benyttes til andre natthever og fordeiger.</p>

## Rug øvrige produkter

Beskrivelse	Anvendelsesområde
<p><b>REGAL Rug helkorn</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140596 Idun art.nr. 604306</p> <p>Hele korn av rug som er klemt igjennom en valse, inneholder alle kornets bestanddeler. Regal Rug helkorn er hele korn som så vidt er åpnet, gir et inntrykk av hele korn mer enn mel.</p> <p>Ingredienser: rug helkorn. Utmalingsgrad: 100 %</p>	<p>REGAL Rug helkorn egner seg til innblanding i alt grovt bakverk med innslag av rug, spesielt egnet i grove rugbrød. Gir mye tyggemotstand og veldig grov struktur i krummen. Bløtlegging anbefales.</p>
<p><b>REGAL Ruggryn valset</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140497 Idun art.nr. 608299</p> <p>Hel rug som er rensset, varmestabilisert og presset til flak.</p> <p>Ingredienser: rugflak. Utmalingsgrad: 100 %</p>	<p>REGAL Ruggryn valset er velegnet til cerealer og til innblanding i spesialprodukter. Veldig fin til dekor.</p>
<p><b>REGAL Rugkli</b> 15 kg Sekk: Regal art.nr. 140966 Idun art.nr. 608254</p> <p>Renset kli av rug. Rugkli er grov- og finfraksjoner av kli (skallpartikler), tatt ut av rugmelsformaling. Høyt kostfiberinnhold og rikt på mineraler og vitaminer.</p> <p>Ingredienser: kli av rug</p>	<p>REGAL Rugkli er velegnet til alle grove bakverk som inneholder rug. Gir et høyt kostfiberinnhold i det ferdige bakverk. Gir dessuten et godt ferskhold og god saftighet. Bløtlegging anbefales. Brukes også mye i frokostcerealier.</p>
<p><b>REGAL Rugklime</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140122 Idun art.nr. 608252</p> <p>Rugklime er finmalt kli fra rugmelsformaling. Består av små skallflak – fremstår som et fint mel. Den er rik på mineraler, vitaminer og inneholder mye kostfiber.</p> <p>Ingredienser: kli av rug.</p>	<p>REGAL Rugklime brukes som innblanding i både grove og «fine» bakverk. Er spesielt egnet som fibertilsetning i finere bakverk. Har stor vannoppsugningsevne og gir et mykt og holdbart produkt. Melet er svært finmalt og trenger ikke å bløtlegges.</p>
<p><b>REGAL Kuttet rug</b> 30 kg sekk: Regal art. nr. 140190 Idun art.nr. 604305</p> <p>Hele korn av rug som er kuttet i flere biter. Inneholder alle kornets bestanddeler. Regal Kuttet rug gir et inntrykk av små ensartede biter av hele korn.</p> <p>Ingredienser: rug helkorn Utmalingsgrad: 100%</p>	<p>REGAL Kuttet rug egner seg til innblanding i alt grovt bakverk med innslag av rug. Spesielt egnet i grove Danske rugbrød eller tysk pumpernickel. Gir mye tyggemotstand og veldig grov struktur i krummen. Bløtlegging eller skålding anbefales.</p>



## Bygg er bakeriets gull

Bruk bygg i brødet, så blir det både saftig, sunt og velsmakende. Bygg bølgjer som gull i åkrene og er vårt aller eldste dyrkede kornslag – det har faktisk eksistert i Norden i over 6000 år. Kanskje fordi bygg er en robust kjempe som tåler kulde og kan dyrkes helt opp til polarsirkelen.

Bygg inneholder bare en liten mengde gluten og gjør derfor ikke brødet luftig, men med litt bygg i deigen blir brødet ekstra saftig og godt. Og ikke minst sunt. Bygg inneholder gode karbohydrater og fibrer, og fettinnholdet er lavt.

### Bygg

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Byggmel</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140927 Idun art.nr. 605016	Siktet mel av avskallet bygg. Ingredienser: siktet byggmel. Utmalingsgrad: 70 %.	REGAL Byggmel blir tradisjonelt brukt i flatbrød og grøt. Videre spesialiteter er blodmat og raspeball (komle). Er blitt mer og mer brukt i grov brødbakst på grunn av høyt innhold av betaglukaner i bygg.
<b>REGAL Byggryn halve</b> 30 kg sekk: Regal art. nr. 140405 Indun art. nr. 605215	Delte kjerner av avskallet bygg. Ingredienser: byggryn Utmalingsgrad: 50%	Regal byggryn halve brukes til supper og som innblanding i spesialbakst. Må bløtlegges.



## Helsebringende havre

Sprø småkaker og sunne brød med tyggemotstand. Havren har sin egen plass i bakeriet. Ikke minst er havre et fantastisk produkt for å utvide sortimentet av velsmakende bakverk og glutenfritt brød. Dette er noe som blir stadig mer etterspurt. Havren brer seg over åkrene med sine vaiende, lett gjenkjennelige aks, og vårt nordiske klima gir havre av førsteklasses kvalitet. Fordelene er mange. Kornet inneholder mange helsefremmende stoffer som vitaminer, jern, antioksidanter, kostfiber og protein av høy kvalitet. Det inneholder også betaglukan, en type fiber som bidrar til stabilt blodsukker og senker kolesterolnivået. Økologisk, klipt eller røstet – vi har mye å velge blant til både brød og konditorvarer.

### Havre

Havre	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Havregryn lette</b> Art.nr. Bulk: 160400 20 kg Sekk: Regal art.nr. 140397 Idun art.nr. 608288	Delte havrekjerner, rensset, avskallet, varmemestabilisert og presset. Små havreflak med gyllenbrun farge.  Ingredienser: havregryn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Havregryn lette er tradisjonelt blitt mest brukt i frokostcereal og grøt, men er også blitt mye brukt som tilsetning i brød. Anbefales, på grunn av det høye beta glukanninnholdet i havre, til innblanding i alle typer bakverk, både søte, fine og grove. Kort bløtlegging anbefales. Regal Havregryn lette er godt egnet til dekor på alle typer bakst.
<b>REGAL Havregryn store</b> 20 kg Sekk: Regal art.nr. 140478 Idun art.nr. 608289	Rensset, avskallet, varmemestabilisert og presset havre. Store havreflak, som er litt mere robuste enn de lette grynene.  Ingredienser: havregryn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Havregryn store er tradisjonelt blitt mest brukt i frokostcereal og grøt, men er også blitt mye brukt som tilsetning i brød. Anbefales, til innblanding i alle typer bakverk, men kanskje spesielt i litt grovere varianter. Bløtlegging anbefales. Gir noe mer struktur i krummen enn lette havregryn. Regal Havregryn store er svært ensartete og egner seg derfor spesielt til dekor på alle typer bakst.
<b>Regal 100 % Norsk Havregryn store</b> 20 kg Sekk: Regal art.nr. 141902 Idun art.nr. 603050	Rensset, avskallet, varmemestabilisert og presset 100 % norsk havre. Store havreflak, som er litt mere robuste enn de lette grynene.  Ingredienser: havregryn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL 100 % Norsk Havregryn store brukes gjerne i frokostcereal og grøt, men er også velegnet som tilsetning i brød. Anbefales, til innblanding i alle typer bakverk, men kanskje spesielt i litt grovere varianter. Bløtlegging anbefales. Gir noe mer struktur i krummen enn lette havregryn. Regal 100 % Norsk Havregryn store er svært ensartete og egner seg derfor spesielt til dekor på alle typer bakst.
<b>REGAL Økologiske havregryn</b> 20 kg Sekk: Regal art.nr. 141999 Idun art.nr. 601520	Delte økologisk havrekjerner, rensset, avskallet, varmemestabilisert og presset. Små havreflak med gyllenbrun farge.  Ingredienser: økologisk havregryn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Økologiske havregryn er godt egnet som tilsetning i alle typer økologiske bakverk, både søte, fine og grove. Anbefales, på grunn av den gode smaken og det høye betaglukkanninnholdet i havre Kort bløtlegging anbefales. REGAL Økologiske havregryn er godt egnet til dekor på alle typer økologisk bakst og til bruk i økologisk müsli og grøt.
<b>REGAL Havregryn store 1,1 mm</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140226	Rensset, avskallet, varmemestabilisert og presset havre. Store og litt tykke havreflak.  Ingredienser: havregryn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Havregryn store 1,1 mm er tradisjonelt blitt mest brukt i frokostcereal og grøt, men er også blitt brukt som tilsetning i grovere brød og bakst. På grunn av størrelsen og tykkelsen på store 1,1 mm gryn anbefales disse til innblanding i særlig grove bakervarer. Bløtlegging anbefales. Gir noe mer struktur i krummen enn både lette og vanlige store havregryn. Regal Havregryn Store 1,1 mm gir en rustikk dekor på alle typer bakst.
<b>REGAL Havremel siktet</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140485 Idun art.nr. 609021	Siktet mel av rensset, avskallet havre. Klippartiklene er siktet vekk. Varmestabilisert.  Ingredienser: siktet havremel. Utmalingsgrad: 65%	Velegnet til innblanding i grove og mellomgrove brød. Gir en veldig god smak av havre og godt vannoppsug i bakverk. Velegnet til innblanding i mellomgrov og fin bakst. Gir veldig god smak av havre og godt vannoppsug. Myk og fin krumme.

## Havre

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Havremel fin</b> Art.nr. Bulk: 160425 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140366 Idun art.nr. 609016	Renset havre, avskallet, varmestabilisert, presset og malt på hammerkvern. Hele kornet er malt til finmalt mel. Meget god vannoppsugingsevne.  Ingredienser: fullkorns havremel. Utmalingsgrad: 100%	Velegnet til innblanding i grove og mellomgrove brød. Gir en veldig god smak av havre og godt vannoppsug i bakverk. Hvis det ønskes en ordentlig kraftig smak av havre, er det fint å bruke dette fullkorns havremelet som dekor.
<b>REGAL Havre helkorn</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140292 Idun art.nr. 609017	Renset havre, avskallet, varmestabilisert og åpnet mellom valser (litt klemmt/knust).  Ingredienser: havre helkorn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Havre helkorn er velegnet til innblanding i grove og mellomgrove brødtyper. Gir god tyggemotstand av hele korn. Bløtlegging anbefales.
<b>REGAL Havrekli bakeri</b> 25 kg Sekk: Regal art.nr. 140353 Idun art.nr. 609022	Renset kli av varmestabilisert havre. Havrekli bakeri er grov- og finfraksjoner av kli (skallpartikler), tatt ut av havremelsformaling. Høyt kostfiberinnhold, spesielt betaglukaner, og rikt på mineraler og vitaminer. Produktet er varmestabilisert.  Ingredienser: kli av havre.	Er velegnet til innblanding i grove og mellomgrove brødtyper. Velegnet som dekor. REGAL Havrekli bakeri er velegnet til alle bakverk som inneholder havre. Gir et høyt betaglukannhold i det ferdige bakverk. Bløtlegging anbefales.
<b>REGAL Havremarv hel</b> 25kg sekk Regal art. nr. 140176 Indun art. nr. 608291	Renset havre, avskallet og varmestabilisert.  Ingredienser: Havre helkorn Utmalingsgrad: 100%	REGAL Havremarv hel er velegnet til innblanding i grove og mellomgrove brødtyper. Gir en god og myk tyggemotstand i krumma. Bløtlegging anbefales.

## Havre glutenfri

	Beskrivelse	Anvendelsesområde
<b>REGAL Glutenfrie havregryn</b> 20 kg Sekk: Regal art.nr. 141891 Idun art.nr. 601501	Renset, avskallet, varmestabilisert og presset havre. Store havreflak, som er litt mere robuste enn de lette grynene.  Ingredienser: havregryn. Utmalingsgrad: 100%	REGAL Glutenfrie Havregryn kan med fordel brukes som frokostcereal og til grøt, men er også blitt mye brukt som tilsetning i brød. Anbefales til innblanding i alle typer bakverk. Bløtlegging anbefales. Regal Havregryn store er svært ensartete og egner seg derfor spesielt til dekor.





**Øvrige produkter**

Beskrivelse	Anvendelsesområde
<p><b>REGAL Go 'DAG bær</b> 15 kg Sekk: Regal art.nr. 140326 Idun art.nr. 609198</p> <p>Müsliblanding bestående av gryn og sprø ingredienser iblandet frysetørkede bringebær og jordbær, samt sukkerinfuserte blåbær. Rostede hvete/rugflak sammen med cornflakes gir blandingen en knasende sprø konsistens.</p> <p>Ingredienser: Hveteflak, havregryn, maismel, rugflak, rismel, sukker, hvetemel, blåbær (blåbær, fruktosesirup, rapsolje, surhetsregulerende midler (epleog vinsyre), naturlig aroma), hvetekim, havremel, bringebær, jordbær, salt, malt.</p>	<p>REGAL Go 'Dag bær har en naturlig frisk bærsmak fra jordbær, bringebær og blåbær. Rostet smak fra hvete/rugflakene. Er velegnet som frokostcereal og som innblanding i müslibrød i alle former.</p>

**Pain Paillasse er ikke bare et brød, men et helt bake- og markedsføringskonsept, som også sikrer et jevnt bakeresultat av høy kvalitet.**

**Du får opplæring og sertifisering innen baketeknikken, tilgang til melet som gjør det mulig å bake Pain Paillasse, og markedsføringsmateriell.**

**Vil du vite mer om hvordan du kan bli sertifisert Pain Paillasse-baker og få tilgang til sortimentet? Kontakt din KAM for mer informasjon.**

<p><b>Pain Paillasse Lys</b> 10 kg sekk Regal art.nr. 142094</p> <p>For å kunne anvende Pain Paillassekonseptet kreves det lisensavtale. Ta kontakt med din selger for mer informasjon.</p>	<p>En lys melblanding som gir et sprøtt, aromatisk og nytelsesfullt brød. Et håndverkskonsept med utallige muligheter. Brødene har lang modningstid, fantastisk lukt, sprø skorpe. I</p> <p>ngredienser: hvetemel, hvetegluten, hvetekim, surdeigspulver av rug, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Kan inneholde spor av: egg, melk (melkeprotein, laktose).</p>	<p>Pain Paillasse lys egner seg spesielt for håndverksbakerier. Melblandingen kan brukes til fremstilling av utallige produkter. For eksempel snurrede brød, baguetter, ciabatta, og frokostbrød. Varier med tilsats av ingredienser I deigen, – nøtter, frø, oliven, tørkede frukter, urter etc. – Sesong og høytider.</p>
<p><b>Pain Paillasse Rustikk</b> 10 kg sekk Regal art.nr. 142095</p> <p>For å kunne anvende Pain Paillassekonseptet kreves det lisensavtale. Ta kontakt med din selger for mer informasjon.</p>	<p>En mørk melblanding med frø og tørket malt som gir et sprøtt, aromatisk og nytelsesfullt brød. Et håndverkskonsept med utallige muligheter. Brødene har lang modningstid, fantastisk lukt, sprø skorpe.</p> <p>Ingredienser: hvetemel, rugmel, hvetegluten, hveteflak, solsikkekjerner, linfrø, byggmalt, melbehandlingsmiddel (askorbinsyre). Kan inneholde spor av: egg, melk (melkeprotein, laktose).</p>	<p>Pain Paillasse rustikk egner seg spesielt for håndverksbakerier. Melblandingen kan brukes til fremstilling av utallige produkter. For eksempel snurrede brød, baguetter, rundstykker, og frokostbrød. Varier med tilsats av ingredienser I deigen, – nøtter, frø, oliven, tørkede frukter, urter etc. – Sesong og høytider.</p>

# Pain Paillasse®

Original

**BLI SERTIFISERT  
BAKER**



**HÅNDLAGET  
FRA DIN BAKER**

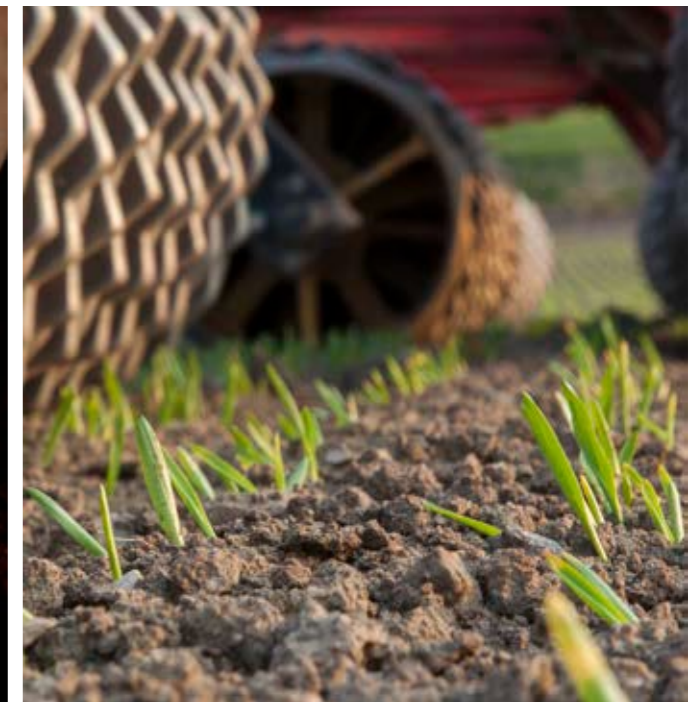
## *Så enkelt* **Å BAKE**

Det overraskende med Pain Paillasse er at det til tross for sin avanserte smak og struktur, er så enkelt å bake, og dermed perfekt for et bakeri. Med sin høye fuktighet får du mye brød ut av deigen, og et saftig resultat som holder seg ferskt lenge. Det eneste du trenger er den unike melblandingen, gjær, vann, salt og tid. Den spesielle baketeknikken innebærer en langsom fermentering som gir brødet en dyp og intens smak. Du kan forberede deigen kvelden før, og la den hvile over natten.

## **EN DEIG mange brød**

Pain Paillasse-brødet kan varieres i det uendelige. Deigen gir deg mulighet til å lage mange egne varianter med ulik smak. Nøtter, gresskar, epler, rødbeter. La sesongen gjenspeiles i bakeriet og prøv deg frem. Ta utgangspunkt i melet for det lyse eller mørke brødet og lag smaker du vet kundene dine liker: Kanskje et deilig frukt- og nøttebrød kan passe i sortimentet, eller kanskje et brød fullt av urter kan friste?





## Bærekraft, helse og kvalitet

For oss handler bærekraft om tillit, omsorg og respekt – fra jord til bord. Tiltit til våre produkter – å tilby våre forbrukere og kunder bærekraftige, sunne og pålitelige valg. Omsorg, for miljøet – redusere miljøpåvirkningen gjennom hele verdikjeden. Respekt, i alle våre relasjoner – å bygge langsiktige relasjoner og trygge arbeidsplasser, både for ansatte og for våre samarbeidspartnere.



Bra mat fra  
Lantmännen

Kontakt gjerne kundservice.oslo@lantmannen.com  
eller ring +47 22 89 34 95 hvis du har spørsmål  
om kurs eller produkter.



## Vi skaper energi av avfall

På Cerealia's fabrikk i Moss, produserer vi frokostprodukter basert på først og fremst Norsk havre. Den største delen som er igjen etter produksjon – havreskall – gikk før kun til forproduksjon eller ble avfall. Nå går mesteparten til å produsere energi.

I stedet for fossilt brennstoff i kjelene, benytter vi havreskall som blir brent i en stor biokjele, og sender energien tilbake til produksjonen i form av steam. I tillegg har mølla så mye energi til overs at vi leverer varme til store deler av Moss sentrum.

Det er bra for miljøet, og det er bra for oss da det sikrer en effektiv og lønnsom drift.

---

### Sustainable Brand Index

Er Nordens største uavhengige merkevarestudie med fokus på bærekraft. Kåringen i 2018 var basert på 40 000 forbrukerintervjuer i Norden. Lantmännen har i alle år fått svært gode plasseringer, med 1. eller 2. plass i kategorien næringsmidler.

---



# Kontakt oss

## Salg/support

Kunderservice

Tlf: 22 89 34 95

kunderservice.oslo@lantmannen.com



**Tor Rune Isaksen**

Kunderservice

916 51 612

kunderservice.oslo@lantmannen.com

## Lantmännen Cerealia AS

Sandakerveien 62

Postboks 4349 Nydalen

0477 Oslo

www.regal.no/bakeri



# Salgsavdelingen

Henvend deg gjerne til oss dersom du har spørsmål eller synspunkter på våre Regal produkter eller tjenester.



**Øyvind Westberg Carlsen**

Sales and Marketing Director

924 06 660

oyvind.w.carlsen@lantmannen.com



**Jan Rode**

Key Account Manager

913 91 492

jan.rode@lantmannen.com



**Fatma Ster**

Key Account Manager Food Service

913 91 492

fatma.ster@lantmannen.com



**Morten Grundstrøm**

Key Account Manager

932 14 880

morten.grundstrom@lantmannen.com



**Yusuf Abdirahman Mohamed**

Key Account Manager

986 80 596

yusuf.mohamed@lantmannen.com



**Kristian Grønvall**

Sales Manager Food

Service & Industry

908 01 058

kristian.gronvall@lantmannen.com

# Category Professional

Vi utvikler nye og eksisterende produkter og fungerer som teknisk support dersom våre kunder får utfordringer med sine resepter eller prosesser.



**Jan H. Poulsen**

Director Category Professional

0045 79 415 412

jan.poulsen@lantmannen.com



**Aage Berge**

Nordic Product Developer and

Technical Support

976 50 277

aage.berge@lantmannen.com



**Thony Hedin**

Nordic Product Developer and

Technical Support

0046 10 556 30 15

thony.hedin@lantmannen.com



**Christer Nordh**

Nordic Product Developer and

Technical Support

0046 10 556 30 51

christer.nordh@lantmannen.com



**Rick Carlberg**

Nordic Product Developer and

Technical Support

0046 10 556 30 08

rick.carlberg@lantmannen.com



**Per Michael Pedersen**

Nordic Product Developer and

Technical Support

0045 234 06 934

per.michael.pedersen@lantmannen.com



**Sofia Lindberg**

Nordic Product Developer and

Questionnaire Coordinator

0046 10 556 86 94

sofia.lindberg@lantmannen.com

