

Skjåkmjøl og Skjåkgryn

– ein spesialitet frå Ofossen Mølle

Ofossen Mølle vart etablert i 1865, og foredlar råvarene på same måte nå som da, med steinmølle og godt handverk. Vi følgjer kornet frå jord til bord, og kan garantere eit trygt og velsmakande produkt. Skjåk har mindre nedbør enn Sahara. Bygdefolket vatnar difor jorda med vatn frå brear og fjell. Dette gjev godt og rett mengde vatn til rett tid. Det sammen med gode sorter legg grunnlaget for ein uslåeleg kvalitet på kornet. Bygg er sjølve urkornet og har vore dyrka i bygdene nord i Gudbrandsdalen i uminnelege tider. Bygg er særleg rikt på kostfiber, antioksidantar, B-vitamin og mineral – sunt og næringsrikt.

Næringsstoffa i bygg, som har særleg god påverknad på helse og ernæring, sit hovudsakleg i ytste laget av kornet. Her finn ein kostfiber og antioksidantar, som er med på å byggje og vedlikehalde kroppen. Næringsstoffa i Skjåkmjøl og Skjåkgryn har særleg gode verdiar. Dette er ein følgje av dei særeigne dyrkingstilhøva, kvaliteten på kornet og den tradisjonsrike tilverkinga med lite avskaling og høg utmalingsgrad.

Skjåkmjøl og Skjåkgryn er ekte, tradisjonsrikt og opphavleg. Skjåkmjøl er eit sammale byggmjøl som inneheld 90 prosent av kornet. Skjåkgryn inneheld 80 prosent av kornet og begge er vesentleg meir enn anna byggprodukt på marknaden, som har ein utmalingsgrad på 50 prosent. Mjøl og gryn frå Ofossen mølle er laga av ein spesielt utvald byggsort som smakar godt og eignar seg særleg godt til baking og koking. Prøv bygg neste gong du skal lage mat, som eit godt alternativ til anna mjøl og som eit godt alternativ til ris, potet eller pasta.

