

Med mel som mulighed

Skåne-møllen er en lille, nyskabende mølle i Tågarp uden for Helsingborg. Vores forretningskoncept er enkelt. At levere mel og kornprodukter, der udvikler vores kunders slutprodukter med et højt serviceniveau, overlegen viden og fleksibel produktion.

For at garantere kvaliteten arbejder Skåne-møllen sammen med kornproducenter, der arbejder på landbrugsmetoder og sorter, der opfylder vores kunders krav. Kontinuerlige analyser og målinger i laboratoriet, blandet med prøvebagning, giver os mulighed for at garantere meleets bageegenskaber.

Vi er konstant på udkig efter nye måder at udvikle, og vores lille skala i kombination med tæt kundesamarbejde betyder, at vi kan reagere på ønsker og nye ideer.



Mel-compagniet | +45 7545 4700 | melco@melco.dk | www.melcompagniet.dk

Forbedre dit brød



mel-compagniet





TID / TRYK / TEMPERATUR

-  **Roggie**
-  **Hafie**
-  **Barlie**
-  **Wheatie**

Otte naturlige måder at forbedre dit brød

Skåne-Møllens TTT-produkter er et komplet udvalg af kornprodukter, der giver dig flere muligheder for at forbedre dit brød med naturlige ingredienser. Ved at tilføje et TTT-produkt til din eksisterende opskrift, vil dit brød få en række gode egenskaber. Her har vi taget otte eksempler direkte fra virkeligheden. Læs eksemplerne og lad dig inspirere.





Nemmere at bage mælkefrit

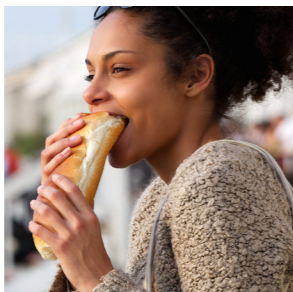
 TTT Hafie M160

En bager, der ofte blev spurgt om brødet var mælkefrit, besluttede at løse problemet en gang for alle. Ved at bruge Hafie M160 i stedet for et mælkepulver, nu kunne man fjerne mælk fra alle bageriets opskrifter. Således at det ikke mere var et problem, når man anvendte restdej i brødene. Med Skåne-møllens TTT-produkter var bageren i stand til at garantere, at alle brødene var fuldstændigt mælkefrie.

Saftigere og blødere brød

 TTT Roggie S300

Da kunderne klagede over knuste tænder, indså et bageri, at det var tid til at gøre noget. Årsagen var let at finde; da skåret rug ikke optager tilstrækkeligt vand i løbet af opblødningsstiden, blev kernerne meget hårde, især de, der ligger i brødskorpen. Ved at sætte Roggie S3000 i blød i to timer, var problemet løst.



Højere kostfiberindhold

TTT Roggie G1500

Et bageri, der ofte modtog klager over deres hvedebrød, kontaktede os i Mel-compagniet. Brødene smuldrede og blev tørre efter nogle få dage. Opskriften blev suppleret med Roggie G1500, brødet blev omdøbt og vægten reduceret. Brødet er nu det tredje bedst sælgende produkt med den bedste margin. Både bageren og kunderne var tilfredse med, at fiberindholdet også steg. Den eneste ulempe var, at vandforbruget steg lidt.

Hurtigere skoldning

TTT Roggie M160

I et bageri, der brugte sin egen rugskoldning, kom bagerne ofte i tidsnød. Nogle gange måtte man anvende en kontorvifte for at afkøle skoldningen. Ofte blev dejen kompenseret med vand eller mel, med forskellige resultater som følge heraf. Ved at skifte til Roggie M160 blev produktkvaliteten og arbejdsgangen bedre og sikker hver gang. Den tid, der blev brugt på skoldning forsvandt, og bagerne slap for de klæbrige deje.





Friskere efter opvarmning

TTT Wheatie M160

Et bageri, der leverer frosne brødprodukter, til opvarmning i mikrobølgeovn, kontaktede os i Mel-compagniet. Man ville have hjælp til at forbedre brødets kvalitet efter opvarmning. Bageren blev anbefalet at tilføje Wheatie M160 og øge mængden af vand i opskriften. Efter opvarmning i mikroovn fik brødet nu en meget højere kvalitet, som holder sig frisk i længere tid og smuldrer mindre.

Skoldning uden klæbende virkning

TTT Barlie G1500

Et industribageri med skoldede brød som specialitet blev træt af klæbrige deje og kontaktede os i Mel-compagniet. Efter dette anbefalede vi et TTT-produkt, den klæbrige effekt forsvandt. Årsagen er, at kornkernens struktur i TTT-processen forbliver stort set uændret - Bevaret Botanisk Struktur. Derfor er det nu muligt med TTT-produkterne at ælte meget blødere deje med stærkt forøget vandindhold.



Højere dejudbytte

TTT Wheatie M160

En bager, der producerede delvis bagte baguetter ønskede at forbedre brødets kvalitet efter bagning. Vi anbefalede ham at tilføje Wheatie M160 (4% af melet) til opskriften.

Dette forbedrede ikke kun friskheden efter bagning, men også bagerens økonomi. TTT-produktets høje vandabsorptionsevne medførte, at dejudbyttet steg markant fra 155 til 163.

Færre E-nr i opskriften

TTT Roggie M160

En fremsynet bager ønskede at tilbyde sine kunder et mere naturligt brød uden unødvendige e-nr. i opskriften. Efter et simpelt telefonopkald til os i Mel-compagniet kunne han i stedet skrive rug, hvede eller havregryn i indholdsfortegnelsen. Kunderne følte sig sikrere, brødene blev friske og bageren kunne gælde sig over de lavere varer omkostninger.

Hvad er TTT?

TID / TRYK / TEMPERATUR

TTT er en proces udviklet af Skåne-møllen.

TTT står for tid, tryk og temperatur. Processen er helt naturlig, ingen kemiske tilsætningsstoffer eller andre additiver anvendes til fremstilling af TTT-produkterne. TTT-produkterne har meget høj vandabsorptionskapacitet, op til 2,5 gange deres egen vægt. Dette gør brødet saftigt og mindre smuldrende, da en større mængde stivelse af melet kan forklistres. Den højere mængde væske forøger dejudbyttet. Da produkterne er forædlet, skal de ikke opvarmes, men kan blandes direkte i kedlen med koldt vand. Der kræves ingen eller kun ganske kort sveltid, hvilket sparer tid. TTT-produkterne er fremstillet af de fire kendte kornprodukter; hvede, rug, byg og havre. De er tilgængelige i fire granulationer; mel, grits, skårne og hele kerner.

Produkterne tilsættes den oprindelige opskrift sammen med den forøgede mængde væske.

TTT-ordliste

T -> Tid

T -> Tryk

T -> Temperatur

Barlie Byg

Hafie Havre

Roggie Rug

Wheatie Hvede

M Mel 160 0,16 mm

G Grits 1500 1,5 mm

S Skåret 3000 3,0 mm

W Hele kerner 6000 6,0 mm

Mel-compagniet +45 7545 4700.
melco@melco.dk www.melcompagniet.dk