



MØLLERENS
SIDEN 1866

Minnerike matopplevelser

MØLLERENS PRODUKTSORTIMENT
STORHUSHOLDNING 2024

mollerens.no/storhusholdning

Når kortreist nystekt bakst blir en kundeopplevelse

Lite slår duften av nystekt bakst en tidlig morgen eller når sulten gnager en travel arbeidsdag. Mange av våre kunder beskriver en hverdag med rause tilbakemeldinger fra gjester som roser det ferske bakverket de har blitt servert.

Vi håper du også ønsker å glede dine gjester med velsmakende og velduftende ferskt bakverk!



PLANTEBASERT, KORTREIST OG BÆREKRAFTIG

Interessen for mat laget i Norge laget av norske råvarer er sterkt økende. Dette handler om å ta vare på matkulturen i landet vårt og å ta vare på kloden – at vi tar ansvar for bærekraftig bruk av verdens matressurser gjennom blant annet å være god på å bruke de råvarer som dyrkes i Norge. Korn fra Norge er både sunt og bærekraftig og Norgesmøllene er Norges fremste ekspert i bruken av kornbaserte råvarer.

Norgesmøllene er en heleid norsk matprodusent som faktisk har vært plantebasert i over 150 år! Vi finner det beste kornet og foredler det slik som bare vi kan. Da sikrer vi at det blir norske mel- og kornprodukter av aller høyeste kvalitet. Hos oss finner du alt fra ulike typer mel, havregryn, granola til bars og havredrikk.

LØNNSOMT Å BAKE SELV

Vårt mål er at du skal oppleve at det er enkelt og inspirerende å bake selv. Dette betyr at du kan tilby dine gjester dine egne produkter med ditt personlige preg. Det er også meget god økonomi i å bake selv, vi ser blant annet at prisen på brød ofte halveres når våre kunder baker selv.

TA KONTAKT MED OSS

I Norgesmøllene satser vi på å bistå storkjøkkenkundene våre med et bredt vareutvalg og førsteklasses rådgivning. Alle våre produkter er testet og kvalitetssikret av våre egne korneksperter og bakere. Våre fagkonsulenter er alle utdannet bakere med bred erfaring. De kjenner din hverdag og dine utfordringer, så ta gjerne kontakt og spør oss om gode råd og tips!

VI GLEDER OSS TIL Å LAGE NYE KUNDEOPPLEVELSER SAMMEN MED DEG!



MEL

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
539635	Hvetemel Siktet	500101	10 x 1 kg
544346	Hvetemel Siktet	500102	4 x 2 kg
4068045	Hvetemel Siktet, Boks	500103	10 x 1 kg
525667	Hvetemel Sammalt Fin	510101	10 x 1 kg
531038	Hvetemel Sammalt Grov	512001	10 x 1 kg
525691	Hvete Helkorn	515001	10 x 1 kg
1216027	Hvetemel Siktet	500120	1 x 20 kg
2812105	Hvetemel Siktet	500125	1 x 25 kg
2812097	Hvetemel Sammalt Fin	510125	1 x 25 kg
2812014	Hvetemel Sammalt Mellomgrov	511025	1 x 25 kg
2812006	Hvete Helkorn	515025	1 x 25 kg
2812188	Bakemel	501125	1 x 25 kg
416057	Økologisk Hvetemel Siktet	500901	10 x 1 kg
2812071	Økologisk Hvetemel Siktet	500925	1 x 25 kg
613810	Speltmel Siktet	502531	10 x 1 kg
1281500	Speltmel Sammalt	502534	10 x 1 kg
2816775	Speltmel Siktet	502525	1 x 25 kg
500447	Rugmel Siktet	530101	10 x 1 kg
525683	Rug Sammalt Finmalt	531001	10 x 1 kg
525659	Rug Sammalt Grovmalt	533001	10 x 1 kg
2816866	Rugmel Siktet	530125	1 x 25 kg
2816874	Rug Sammalt Fin	531025	1 x 25 kg
2816882	Rug Sammalt Mellomgrov	532025	1 x 25 kg
2816890	Rug Sammalt Grov	533025	1 x 25 kg
531046	Byggmel	540101	10 x 1 kg
2818524	Byggmel	540125	1 x 25 kg
4352266	Fibra Fullkornshvete	516006	4 x 2 kg
4467601	Havremel	584401	10 x 1 kg
481457	Grovbakst	550101	10 x 1 kg
2812378	Kjeksmel	506025	1 x 25 kg
2843522	Møllerens Base	551047	1 x 25 kg
	Møllerens Kombimalt	551098	1 x 25 kg
	Josefine original base	551068	1 x 25 kg
	Havreprotein brødbase	840153	1 x 25 kg
4258331	Pizzamel Tipo 0	505001	10 x 1 kg
5917372	Pizzamel Tipo 00	505031	10 x 1 kg
2936136	Pizzamel	505010	1 x 10 kg
5227343	Tipo 0	505025	1 x 25 kg
6143804	Tipo 00	505037	1 x 10 kg
2814093	Pastamel	522025	1 x 25 kg
6376545	Maltede hveteflak	581025	1 x 16 kg
6374243	Fibra Fullkornshvetemel	516025	1 x 25 kg
5900642	Spesialmel 70%	502025	1 x 25 kg
5590161	Rugmel Siktet	530104	5 x 1 kg
6182174	Bordmel støvritt/dunst	521225	1 x 25 kg



48
stk

Blåbærmuffins

1200 g	Møllerens siktet hvetemel
8 stk	egg
800 g	sukker
400 g	smeltet smør
6 dl	melk (eller rømme)
8 ts	bakepulver
8 ts	vaniljesukker
4 ts	salt
900 g	blåbær (ferske eller frosne)

- 1 Ha alle ingrediensene, med unntak av blåbær, i en bakebolle og rør forsiktig sammen. Rør inn blåbærene helt til slutt.
- 2 Fordel røren i 48 stk. store muffinsformer og stek midt i ovnen ved 180 °C i 25-30 min (avhengig av ovn).

4
stk

Gulrotbrød

1000 g	Møllerens sammalt speltmel
1000 g	Møllerens siktet speltmel
8 dl	melk
400 g	revet gulrot
400 g	solsikkekjerner
200 g	mykt smør
200 g	brun farin
75 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
4 ts	salt

- 1 Rør ut gjæren i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og elt godt sammen. La deigen heve lunt og tildekket i 30 min.
- 2 Form deigen til 4 brød og legg dem i brødform på ca. 2 liter. La brødene heve lunt og tildekket til dobbel størrelse.
- 3 Pensle brødene med melk og stek dem midt i ovnen ved 200 °C i 30-35 min (avhengig av ovn).



BAKEHJELPEMIDLER

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
2979045	Opus 21 Frys/ Volum	705096	1 x 25 kg
2979011	Opus 1000 Brødforbedrer	705093	1 x 25 kg
2978906	Opus 230 Brødforbedrer	705090	1 x 25 kg
5063375	Opus Frost Brødforbedrer	705219	1 x 25 kg

38
stk

Skillingsboller

1000 g	vann
2200 g	Møllerens siktet hvetemel
400 g	sukker
20 g	kardemomme
30 g	salt
200 g	fersk gjær
50 g	Opus Frost
35 g	Opus 230
300 g	smør/margarin

Hvis bollene skal kjøres direkte, fjern Opus Frost i oppskriften og øk mengden Opus 230 med 40 g til totalt 75 g.

Fyll bollene etter eget ønske, bruk gjerne smør, sukker og kanel.

- 1 Bland ingrediensene og elt sammen til en smidig og elastisk deig. Tilsett smøret i slutten av elteprosessen.
- 2 La deigen hvile i ca. 15 minutter.
- 3 Kjevle ut deigen, stryk på smør, sukker og kanel og form til skillingsboller/kanelknuter. Bruk perlesukker som dekor.
- 4 La bollene heve i 45 - 60 minutter.
- 5 Stekes på 200 °C i ca. 8 - 12 minutter

Skillingsbollene er tilsatt Opus Frost som er en brødforbedrer for fremstilling av frosne deigemner. Skillingsbollene kan ligge på frys i opptil 9 måneder og kan tas ut ved behov. Tin, hev og stek dem.

Deilig bakst, gjort enkelt!

Med gode råvarer samlet i én og samme pose blir det raskt og enkelt å bake brød fra bunnen av. Brødmiksene kan også brukes til langt mer enn å bake brød.



BRØDMIKSER

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
6264055	Kornbrød	552595	10 x 1 kg
6264071	Havrebrød	552580	10 x 1 kg
6264030	Solsikkebrød	552583	10 x 1 kg
6264089	Fullkornsbrød	552586	10 x 1 kg



TIPS: Med enkle grep kan du ha nydelig bakst klar på 30 minutter! Ingen elting, ingen heving. I stedet for gjær tilsetter du 50 g (ca. 4 ss) bakepulver til brødmiksen. Rør deigen raskt sammen for hånd. Benytt to spiseskjeer til å sette rundstykker på et stekebrett med bakepapir. Stek midt i ovnen i ca. 15 min (avhengig av ovn) ved 250°C.

Gjør din egen vri!

Det finnes nesten ingen begrensninger på hva du kan tilsette deigen for å gjøre baksten mer spennende: bananer, gulrøtter eller squash? Slipp fantasien løs!

24
stk

Grove horn med ost og skinke

1 kg	Møllerens Kornbrød
4,5 dl	melk, havredrikk eller vann
150 g	tomatpuré
1 pk	gjær

FYLL & DEKOR

24 skiver	hvitost
24 skiver	slinker
100 g	sesamfrø

- 1 Rør gjæren ut i væsken, tilsett brødmiksen og tomatpuré og elt deigen godt til den er smidig, ca. 5 min i kjøkkenmaskin.
- 2 Del deigen i 4 biter som du former som runde baller.
- 3 Ha sesamfrø på bordet og kjevle hvert av de 4 deigballene ut på sesamfrøene til sirkler på ca. 30 cm diameter.
- 4 Del hver sirkel slik at du har 6 trekanter, og legg på 1 ost og 1 skinkebit på hver. Rull hver trekant fra ytterkanten inn mot midten og form til horn.
- 5 Sett hornene på stekebrett med bakepapir og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min.
- 6 Stek horn ved 220°C midt i ovnen i ca. 15 min (avhengig av ovn).



24
stk

Müslirundstykker

1 kg	Møllerens Solsikkebrød
400 g	hakket tørket frukt, nøtter og/eller frø/kjerner
1 pk	gjær
100 g	mykt smør
50 g	honning el sirup
4 dl	melk el havredrikk

- 1 Rør gjæren ut i lunken væske.
- 2 Tilsett brødmiksen, smør og honning. Elt deigen godt i en kjøkkenmaskin i ca. 5 min. Tørket frukt/nøtter/frø tilsettes det siste minuttet.
- 3 La deigen hvile tildekket i 20 min. Del den deretter opp i 24 biter og trill til rundstykker.
- 4 Sett rundstykkene på 2 stekebrett med bakepapir og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min.
- 5 Stek rundstykkene midt i ovnen ved 220°C i ca. 15 min (avhengig av ovn). Pensel gjerne med egg før steking og pynt med mandelflak.

TIPS: Tørket frukt kan for eksempel være rosiner, aprikoser eller tranebær. Nøtter kan være hakkede hasselnøtter, mandler eller valnøtter.



Bruk QR koden og se flere oppskrifter og tips for bruk av brødmiksene



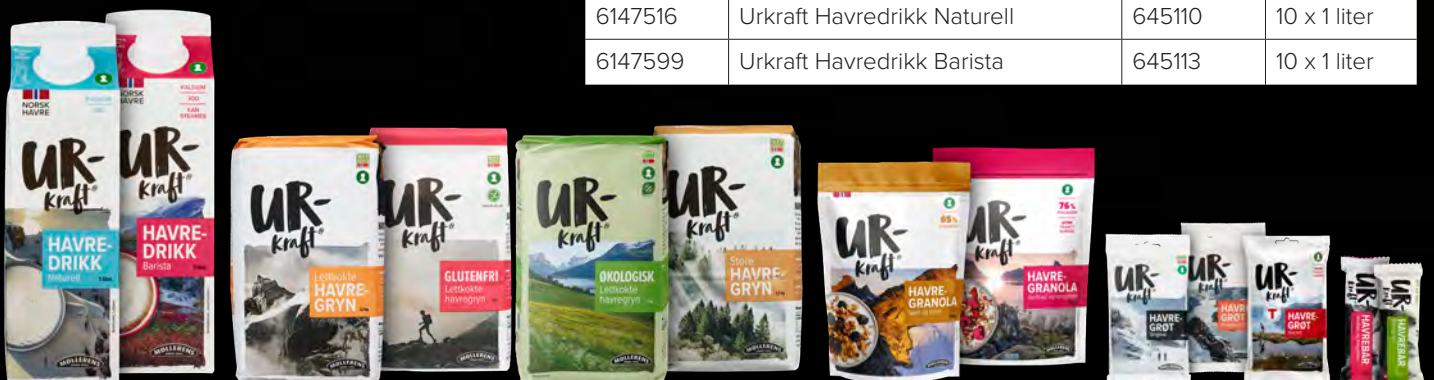
Næring til nye opplevelser

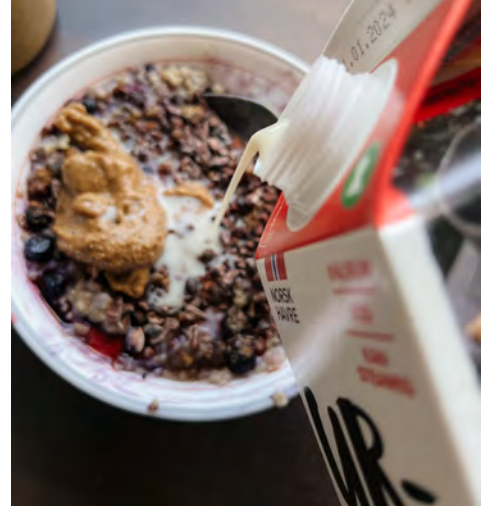
URKRAFT - sortiment

Urkraft er en serie testvinnende norske kornbaserte produkter som gir langvarig energi og næring til nye opplevelser.

Urkraft representerer en annen sunnhet og kraft, den som kommer innenifra og som gir næring til å leve ut drømmer og å oppleve.

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
HAVREGRYN			
5520788	Urkraft Havregryn Lettkokte	584142	12 x 1,2 kg
5520663	Urkraft Havregryn Store	584145	12 x 1,2 kg
5919105	Urkraft Havregryn Økologiske	585006	12 x 1 kg
5520721	Urkraft Havregryn Glutenfrie	584148	12 x 1 kg
BARER			
5918735	Urkraft Havrebar Eple & Rips	650401	20 x 40 g
5918727	Urkraft Havrebar Jordbær & Bringebær	650407	20 x 40 g
GRØT & GRANOLA			
414011	Urkraft Havregrøt Original	584803	100 x 65 g
4676763	Urkraft Havregrøt Original	584900	16 x 65 g
2779601	Urkraft Havregrøt Frø og Kardemomme	584848	16 x 65 g
5590468	Urkraft Havregrøt Skogsbær	584918	16 x 65 g
6369102	Urkraft Kjølenskapgrøt m/ Chia, Kanel, Vanilje og Kardemomme	584963	16 x 65 g
4068839	Urkraft Havregrøt God Tur uten Sukker	568102	16 x 65 g
4093886	Urkraft Havregrøt God Tur uten Sukker	568117	100 x 65 g
6147219	Urkraft Havregranola Jordbær & Bringebær	690013	8 x 400 g
6161384	Urkraft Havregranola 4-korn	690019	8 x 430 g
6368765	Urkraft Havregranola Spelt & Kanel	690025	8 x 340 g
HAVREDRIKK			
6147516	Urkraft Havredrikk Naturell	645110	10 x 1 liter
6147599	Urkraft Havredrikk Barista	645113	10 x 1 liter







PIZZA

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
4258331	Pizzamel Tipo 0	505001	10 x 1 kg
5917372	Pizzamel Tipo 00	505031	10 x 1 kg
2936136	Pizzamel	505010	1 x 10 kg
5227343	Tipo 0	505025	1 x 25 kg
6143804	Tipo 00	505037	1 x 10 kg

Tipo 00 er et ekstra finmalt mel som er nærmest som pudder. Melet består av kraftige hvetesorter med hele 12,5 % proteiner. Det gir en smidig og elastisk deig å jobbe med, og sikrer en pizzabunn med høy og luftig kant og myk og elastisk innside, en såkalt Napolitansk stil.



Smarte grep for perfekt italiensk pizzabunn

VALG AV MEL

Melet er avgjørende for å få den rette bunnen og skorpen. Møllerens Pizzamel Tipo 0 og Tipo 00 er spesialmel laget av nøye utvalgte kornsorter, ekstra finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig deig, som er lett å forme - perfekt til baking av pizzabunn.

BEDRE SMAK

Ved å la deigen heve lenge utvikles aromaene og bunnen vil få mer smak. Bruk kun 1/3 av gjærmengden, og deigen hvile under et klede/plast på et lunt og trekkfritt sted til neste dag.

PENSLE SIDEKANTENE

Ved å pensle sidekantene på pizzaen forsiktig med vann eller olje blir de ekstra sprø.



SPRØ BUNN

For ekstra sprø bunn, stekes pizzaen på en varm pizzastein.

BRUK SEMULEGRYN

For å unngå at pizzaen brenner seg fast, strø Møllerens Semulegryn på platen eller pizzasteinen før du legger på pizzaen!

HØY VARME

Stek tynn italiensk pizza i høy varme, minimum 250 °C. Bruk heller kortere steketid.

2-3
stk

Focaccia med Tipo 0

2,2 l	vann
3000 g	Møllerens Tipo 0
120 g	olivenolje
90 g	Opus 21
50 g	gjær
50 g	salt

Tilsett evt krydder, urter og topping etter eget ønske.

- 1 Bland ingrediensene og elt sammen til en elastisk deig.
- 2 Fordel deigen på 2-3 gastro former, alt ettersom hvor tykk du ønsker focacciaen. Alternativt kan også mindre catering alu-former benyttes.
- 3 Ha godt med god olivenolje i formene før deigen legges i. Vend deigen slik at hele er fuktet med olje. Trykk deigen ut mot sidene, la den hvile litt før den trykkes videre ut mot sidene.
- 4 Heves lunt i kombiskapet eller på et lunt sted med klingplast over.
- 5 Trykk ned groper med fingertuppene og strø over saltflak og rosmarin før steking. Stekes på ca 220 °C i 15-20 min.

Tipo 0 er laget av spesielt utvalgte kornsorter og er finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig og lett deig, perfekt til baking av italiens bakst som focaccia, pasta eller pizza.

Ønsker du en enda raskere løsning kan du enkelt bake Focaccia med Møllerens ferdige bakemiks.



EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
2936508	Focaccia	552108	6 x 500 g



MIDDAGSTILBEHØR

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
1684919	Bygggris Boil in Bag	553306	9 x 300 g

FRØ

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5146535	Linfrø	551740	10 x 800 g
5146543	Solsikkekjerner	551743	10 x 700 g
5146568	Sesamfrø	551737	10 x 700 g

TIPS: Vær raus med frø som topping på brød og rundstykker. Det skaper en helt egen smak på bakverket samtidig som det gir et delikat uttrykk.

GRYN OG KLI

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
802413	Havregryn Store	584225	1 x 25 kg
802405	Havregryn Lettkokt	584125	1 x 25 kg
4607891	Semulegryn	521090	10 x 550 g
302539	Semulegryn	521025	1 x 25 kg
2818557	Byggryn Hele	541025	1 x 25 kg
4607974	Byggryn Hele	541198	10 x 550 g
4607925	Kruskakli	520285	10 x 400 g
4608006	Havrekli	584087	10 x 950 g



Byggotto

4 porsj

3 dl	Møllerens hele byggryn
2 stk	sjalottløk
100 g	olivenolje
1,5 dl	eplejuice
5 dl	hønskraft
1 dl	revet parmesan
150 g	chorizo
2 ss	smør

- 1 Del chorizo og spinat i biter, og sett til side.
- 2 Finhakk sjalottløk og fres den blank i olivenolje.
- 3 Tilsett byggrynene og rør godt rundt.
- 4 Hell i eplejuice, la det koke til det meste av væsken har fordampet.
- 5 Tilsett buljong og la det hele småkoke under sporadisk omrøring til grynene er kokt i ca 25 min.
- 6 Rør inn 2 ss smør og revet parmesan. Smak til med salt og pepper.
- 7 Stek chorizo og spinat lett, rør den så inn i byggottoen. Server straks med litt ekstra revet parmesan på toppen.



25
stk

Høstboller med eple og vaniljekrem

1 pk	Møllerens Bollemiks
1 pk	gjær
4 dl	lunkent vann (38 - 40 °C)
100 g eller 1 dl	smeltet smør olje/flytende margarin

FYLL

1 pk	ferdig vaniljekrem
5 stk	epler

- 1 Lag bolledeig utfra oppskriften på pakningen
- 2 Kjevle deigen ut til ca. 50x50 cm, la den hvile 10 min før du skjærer firkanter på 10x10 cm
- 3 1 cm inn i deigemnet på 2 motsatte hjørner skjærer du et snitt halvveis begge veier. Brette de to hjørnene over hverandre
- 4 Fyll hullet i midten med vaniljekrem eller mandelfyll og oppskårede epleterninger
- 5 La eplebollene heve tildekket på et lunt sted i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- 6 Pensle med egg og dryss gjerne med hakkede nøtter
- 7 Stek midt i ovnen på 220 °C i 10-12 min eller til de gylne (avhengig av ovn)



BAKEMIKSER

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5278379	Verdens Beste Boller	552211	10 x 1 kg
2996379	Muffins	552969	8 x 450 g
2610657	Vafler	554057	6 x 1 kg
5442645	Sjokoladecake Langpanne	554084	6 x 1 kg
5442546	Brownies	554081	6 x 1 kg



Et nystekt vaffelhjerte passer til det meste, lukter deilig og smaker godt.

VAFLER ER...

- perfekt i kantinen hver fredag
- et must på idrettsarrangementet eller dugnaden
- lett å røre sammen og steke etter behov
- godt i seg selv eller med rømme, syltetøy, brunost eller annet pålegg.

TIPS!

Ønsker du sprø vafler, avkjøl vaflene på rist, ikke oppå hverandre. Liker du derimot myke vafler best, anbefaler vi å legge vaflene i en stabel etter hvert som de er stekt, gjerne med et kjøkkenhåndkle over.



Intoleranser og allergier skal ikke stå i veien
for at du skal kunne servere gode bakverk.

Møllerens tilbyr både bakemikser som gjør det enkelt
å lykkes med glutenfri bakst, samt halvsteekte brødprodukter
som raskt kan varmes i ovnen.

GLUTENFRITT - sortiment

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
GLUTENFRI MELMIKSER			
4970216	Fin Melblanding	568233	6 x 700 g
-	Fin Melblanding	568833	25 kg
4970364	Grov Melblanding	568236	6 x 700 g
-	Grov Melblanding	568836	25 kg
-	Glutenfrie Havregryn, Lettkokte	585125	25 kg
-	Glutenfritt Fullkornshavremel	585225	25 kg
-	Glutenfri Havrekli	585325	25 kg
GLUTENFRI BAKEMIKSER			
4860425	Boller	568215	8 x 525 g
4674016	Grovbrød med Havre	568203	8 x 414 g
4673943	Fiberbrød med Solsikkekjerner	568200	8 x 389 g
4860938	Pizzabunn	568206	9 x 300 g
GLUTENFRI HALVSTEKTE			
5830427	Focaccia	670034	4 x 225 g
5980974	Pizzabunner	670052	5 x 225 g
5980941	Havrebrød Myke Runde	670055	5 x 225 g
5980966	Grove Bagetter	670049	5 x 225 g



Glutenfritt knekkebrød

300 g	Møllerens Grov eller fin Glutenfri melblanding
300 g	Møllerens Glutenfri havregryn
150 g	linfrø
150 g	solsikkekerner
3 ts	salt
7,5 dl	vann
9 ss	olje

- 1 Bland alle de tørre ingrediensene, og rør sammen med vann og olje.
- 2 Hell deigen ut på en bakeplate med bakepapir, og bruk en slikkepott eller lignende til å smøre den jevnt utover hele platen.
- 3 Pass på at deigen blir jevnt fordelt, om ikke kan den bli brent noen steder.
- 4 Stek knekkebrød midt i ovnen på 150 °C i 10 minutter. Ta platen ut og bruk et pizzahjul til å dele opp i passe størrelse.
- 5 Sett platen tilbake i ovnen og stek videre i 45-50 minutter eller til knekkebrødene er gylne og sprø (avhengig av ovn).

Med Møllerens halvstekte brødprodukter er nystekt glutenfri bakst aldri langt unna. Varm kun få minutter i ovnen og server.



TIPS: Knus knekkebrødene og tilby det som müsli på yoghurt.

Ta kontakt med oss for tips, råd og ideer
til ditt behov. Vi hjelper deg gjerne.



ARILD MELLEMSÆTHER
Baker- og Konditormester / Diplombaker / Fagkonsulent
Tlf: 48 09 67 19
arild.mellemsether@norgesmollene.no



STIG ARNE EKKER
Bakermester / Diplombaker / Fagkonsulent
Tlf: 99 60 42 38
stig.arne.ekker@norgesmollene.no



THOMAS ANGEL
Bakermester / Diplombaker / Fagkonsulent
Tlf: 95 72 36 97
thomas.angel@norgesmollene.no



ANDREAS HOLME
KAM Opus / Fagkonsulent
Tlf 92 20 22 51
andreas.holme@norgesmollene.no



KIM KIRCHERT
Produktutvikler
Tlf: 91 71 53 41
kim.kirchert@norgesmollene.no



ELISABETH VIKEN KLOKKERVOLD
Salgsdirektør
Tlf: 95 25 87 82
elisabeth.viken.klokkervold@norgesmollene.no



MONICA ÅKVIK
Salgskoordinator
Tlf: 92 43 93 08
monica.akvik@norgesmollene.no



STORHUSHOLDNING
www.mollerens.no/storhusholdning
Tlf: 55 22 49 00 • E-post: firmapost@mollerens.no

