



# Produktsortiment

## STORHUSHOLDNING



[norgesmollene.no/storhusholdning](https://norgesmollene.no/storhusholdning)

## Lag de gode øyeblikkene

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!

Vi i Norgesmøllene ønsker gjerne å bidra til at du skal lykkes med baksten.



## Velkommen til Norgesmøllenes bakeskole

Her finner du tips, triks og inspirasjon om mel, oppskrifter og bakeprodukter.

Bakeskolen skal hjelpe deg å lage god bakst – og bidra til gode øyeblikk både på kjøkkenet eller i bakeriet og i møte med dine kunder.



**UR-**  
kraft®

Urkraft er en serie med kornbaserte produkter som skal gi deg næring til nye opplevelser.

## Verdens første norske havredrikk

Urkraft Havredrikk Barista er laget av 100 % norsk havre og produsert i Norge. Den er et naturlig og plantebasert alternativ til melk, med mild smak og god næringsverdi. Et bærekraftig valg for både smak og miljø.



## Derfor er det smart å velge mel fra Norgesmøllene

Betyr det noe at matprodusenten er norsk? Har det noen verdi at vi lager egen mat i Norge?

Vi mener ja.

Når du kjøper et produkt fra Norgesmøllene, kjøper du mer enn bare mel. Her får du seks gode grunner for hvorfor du bør velge mel fra Norgesmøllene



### SELVFORSYNING OG MATSIKKERHET

I en verden preget av uro og knapphet er det viktig at Norge produserer sin egen mat. Ved å støtte norske møller som lagrer og maler korn, bidrar du til norsk matberedskap og trygghet. Du er med på å styrke norsk landbruk, norske arbeidsplasser og vår evne til å stå støtt i krisetider.

### NORSK KORN - SÅ LANGT DET LAR SEG GJØRE

Norgesmøllene har som mål å bruke mest mulig norsk korn i produktene. Når avlingene svikter, må vi supplere med korn fra naboland, men all foredling skjer i Norge. Norgesmøllene importerer aldri ferdig mel, kun korn, og jobber for at norsk kornandel skal være så høy som mulig.

### PENGENE BLIR I NORGE

Når du kjøper produkter fra Norgesmøllene, går overskuddet tilbake til norske bønder og lokalsamfunn. Slik bidrar du til et bærekraftig landbruk og investeringer i norsk matproduksjon. Norgesmøllene er stolte av å videreføre tradisjonen med å finne det beste kornet og foredle det med kjærlighet, slik bare vi kan.

### KOMPETANSEN BLIR I NORGE

I Norgesmøllene mener vi det har stor verdi at norsk mat lages i Norge. Med hovedkontor og produksjon her i landet, sørger vi for at kunnskapen om korn og matproduksjon videreføres. Kunnskapen om hvordan lage mat av korn er en unik kunnskap som svært få har i Norge. Norgesmøllene tar vare på denne kunnskapen, og verner på denne måten om den norske matkulturen. Dette gjør oss som land i stand til å utvikle fremtidens mat her hjemme.



### ET ANSVARLIG VALG

Kornbasert mat er blant det mest klimasmarte man kan spise. Derfor er Norgesmøllene stolte av å være eid av norske bønder som dyrker kvalitetskorn med omsorg for naturen. Lidenskap for bærekraftig matproduksjon handler om mer enn mat, det handler om ansvar.

### FULLKORN FOR FOLKEHELSEN

Bare én av fire voksne får i seg nok fullkorn. Det vil Norgesmøllene gjøre noe med. Våre brødmikser ble kåret til «Årets sunnere produkt» i 2024. Vi gjør det enklere å spise sunt. Slik tar vi større deler av kornet i bruk, en god løsning både for kroppen og kloden.



Når du baker fra bunnen av, får du ofte bedre smak og kvalitet på maten. Du har også bedre kontroll over hva som er i baksten, og kan tilpasse oppskrifter etter hvilken bruk og behov du måtte ha.

I tillegg gir fersk bakst en hyggelig stemning og en bedre matopplevelse for de som skal spise den.

## Mel



### HVETEMEL siktet

10x1 kg	EPD: 539635	Artikkelnr: 500101
4x2 kg	EPD: 6518716	Artikkelnr: 500502
10 kg	EPD: 6639173	Artikkelnr: 500150
20 kg	EPD: 1216027	Artikkelnr: 500120
25 kg	EPD: 2812105	Artikkelnr: 500125

### HVETEMEL siktet norsk

25 kg		Artikkelnr: 504025
-------	--	--------------------

### HVETEMEL PROFESJONELL

4x2 kg	EPD: 6767073	Artikkelnr: 500202
--------	--------------	--------------------

### HVETEMEL siktet økologisk

10x1 kg	EPD: 416057	Artikkelnr: 500901
25 kg	EPD: 2812071	Artikkelnr: 500925

### PIZZAMEL tipo 0

10x1 kg	EPD: 4258331	Artikkelnr: 505001
25 kg	EPD: 5227343	Artikkelnr: 505025

### PIZZAMEL tipo 00 napolitansk stil

10x1 kg	EPD: 5917372	Artikkelnr: 505031
10 kg	EPD: 6143804	Artikkelnr: 505037

### PIZZAMEL PROFESJONELL

4x2 kg	EPD: 6766760	Artikkelnr: 501202
--------	--------------	--------------------

### PIZZAMEL

10 kg	EPD: 2936136	Artikkelnr: 505010
-------	--------------	--------------------



### BAKEMEL

25 kg	EPD: 2812188	Artikkelnr: 501125
-------	--------------	--------------------

### SPESIALMEL 70%

25 kg	EPD: 5900642	Artikkelnr: 502025
-------	--------------	--------------------

### PASTAMEL

25 kg	EPD: 2814093	Artikkelnr: 522025
-------	--------------	--------------------

### BORDMEL støvritt/dunst

25 kg	EPD: 6182174	Artikkelnr: 521225
-------	--------------	--------------------

### Fibra Fullkornshvetemel

10x1 kg	EPD: 6675870	Artikkelnr: 516015
25 kg	EPD: 6374243	Artikkelnr: 516025

### HVETEMEL sammalt finmalt

10x1 kg	EPD: 525667	Artikkelnr: 510101
25 kg	EPD: 2812097	Artikkelnr: 510125

### HVETEMEL sammalt fin økologisk

25 kg		Artikkelnr: 514025
-------	--	--------------------

### HVETEMEL sammalt mellomgrov

25 kg	EPD: 2812014	Artikkelnr: 511025
-------	--------------	--------------------

### HVETEMEL sammalt mellomgrov norsk

25 kg		Artikkelnr: 514125
-------	--	--------------------

### HVETEMEL sammalt mellomgrov økologisk

25 kg	EPD: 2812030	Artikkelnr: 511925
-------	--------------	--------------------

### HVETEMEL sammalt grovmalt

10x1 kg	EPD: 531038	Artikkelnr: 512001
25 kg	EPD: 2812089	Artikkelnr: 513125

### HVETEGRYN valset

25 kg	EPD: 6682876	Artikkelnr: 513325
-------	--------------	--------------------

### HVETE helkorn

10x1 kg	EPD: 525691	Artikkelnr: 515001
25 kg	EPD: 2812006	Artikkelnr: 515025





### SPELTMEL siktet

10x1 kg	EPD: 613810	Artikkelnr: 502531
25 kg	EPD: 2816775	Artikkelnr: 502525

### SPELTMEL sammalt

10x1 kg	EPD: 1281500	Artikkelnr: 502534
---------	--------------	--------------------

### SPELTMEL sammalt fin

25 kg	EPD: 2812246	Artikkelnr: 502545
-------	--------------	--------------------

### SPELTMEL sammalt grov

25 kg	EPD: 6682868	Artikkelnr: 502548
-------	--------------	--------------------

### Fibra fullkornspelt

25 kg		Artikkelnr: 502528
-------	--	--------------------



### HAVREMEL siktet

10x1 kg	EPD: 4467601	Artikkelnr: 584401
25 kg	EPD: 6901516	Artikkelnr: 584425

### HAVREGRYN lettkokte

12x1.2 kg	EPD: 5520788	Artikkelnr: 584142
25 kg	EPD: 802405	Artikkelnr: 584125

### HAVREGRYN lettkokte økologisk

12x1 kg	EPD: 5919105	Artikkelnr: 585006
25 kg	EPD: 6682843	Artikkelnr: 585025

### HAVREGRYN lettkokte glutenfri

12x1 kg	EPD: 5520721	Artikkelnr: 584148
25 kg		Artikkelnr: 585125

### HAVREGRYN store

12x1.2 kg	EPD: 5520663	Artikkelnr: 584145
25 kg	EPD: 802413	Artikkelnr: 584225

### HAVREMARV

25 kg	EPD: 4197406	Artikkelnr: 584325
-------	--------------	--------------------

### HAVREKLI

25 kg		Artikkelnr: 584025
-------	--	--------------------

### Fibra fullkornshavremel

25 kg		Artikkelnr: 584350
-------	--	--------------------

### HAVRE helkorn

25 kg		Artikkelnr: 584625
-------	--	--------------------



Urkraft er eid av norske bønder og alle produkter lages i Norge. *Heia Norge!*



### RUGMEL siktet

10x1 kg	EPD: 500447	Artikkelnr: 530101
25 kg	EPD: 2816866	Artikkelnr: 530125

### RUGMEL siktet norsk

25 kg		Artikkelnr: 530225
-------	--	--------------------

### RUGMEL sammalt fin

25 kg	EPD: 2816874	Artikkelnr: 531025
-------	--------------	--------------------

### RUGMEL sammalt mellomgrov

25 kg	EPD: 2816882	Artikkelnr: 532025
-------	--------------	--------------------

### RUGMEL sammalt grovmalt

10x1 kg	EPD: 525659	Artikkelnr: 533001
25 kg	EPD: 2816890	Artikkelnr: 533025

### RUG helkorn

25 kg	EPD: 2816916	Artikkelnr: 535025
-------	--------------	--------------------



### BYGGMEL sammalt finmalt

10x1 kg	EPD: 531046	Artikkelnr: 540101
25 kg	EPD: 2818524	Artikkelnr: 540125

### BYGGGRYN hele

10x1 kg	EPD: 6753735	Artikkelnr: 541001
25 kg	EPD: 2818557	Artikkelnr: 541025

### BYGGGRIS boil in bag

9x300g	EPD: 1684919	Artikkelnr: 553306
--------	--------------	--------------------



## NORGESMØLLENES Grovbakstskole

Få tips og teknikker, forstå meltypene, og lær hvordan du får brødene saftige, luftige og fulle av smak.

Skann QR-koden og sjekk ut vår grovbakstskole med tips og inspirasjon til hvordan lykkes med grov bakst.



Valg av mel har betydning for å oppnå den perfekte pizzabunnen. Vi anbefaler å benytte et pizzamel som har spesielt gode egenskaper i pizzabaking enten du ønsker direkte utbaking eller kaldheving over tid.

Våre pizzamelvarianter er utviklet for å levere jevne, pålitelige resultater – enten du baker klassisk pizza, luftig focaccia eller sprø og lett pinsa.

## Pizza



### PIZZAMEL tipo 0

10x1 kg	EPD: 4258331	Artikkelnr: 505001
25 kg	EPD: 5227343	Artikkelnr: 505025

### PIZZAMEL tipo 00 napolitansk stil

10x1 kg	EPD: 5917372	Artikkelnr: 505031
10 kg	EPD: 6143804	Artikkelnr: 505037

### PIZZAMEL PROFESJONELL

4x2 kg	EPD: 6766760	Artikkelnr: 501202
--------	--------------	--------------------

### PIZZAMEL

10 kg	EPD: 2936136	Artikkelnr: 505010
-------	--------------	--------------------

### PIZZABUNN glutenfri

9x300 g	EPD: 4860938	Artikkelnr: 568206
---------	--------------	--------------------

### PIZZABUNN tipo 0

6x400 g	EPD: 6147201	Artikkelnr: 505013
---------	--------------	--------------------



## NORGESMØLLENES Pizzaskole

Enten du ønsker å bake pizza raskt eller langtidsheve deigen for å utvikle smak og aroma, vil du finne tips her. **Skann QR-koden** og lær om melvalg, elting, heving, steing og andre italienske hemmeligheter!



### FOCACCIA

6x500 g	EPD: 2936508	Artikkelnr: 552108
---------	--------------	--------------------

### HVETEMEL siktet

10x1 kg	EPD: 539635	Artikkelnr: 500101
4x2 kg	EPD: 6518716	Artikkelnr: 500502
10 kg	EPD: 6639173	Artikkelnr: 500150
20 kg	EPD: 1216027	Artikkelnr: 500120
25 kg	EPD: 2812105	Artikkelnr: 500125

### HVETEMEL siktet norsk

25 kg		Artikkelnr: 504025
-------	--	--------------------

### HVETEMEL Profesjonell

4x2 kg	EPD: 6767073	Artikkelnr: 500202
--------	--------------	--------------------

### HVETEMEL siktet økologisk

10x1 kg	EPD: 416057	Artikkelnr: 500901
25 kg	EPD: 2812071	Artikkelnr: 500925

### BAKEMEL

25 kg	EPD: 2812188	Artikkelnr: 501125
-------	--------------	--------------------

### SPESIALMEL 70%

25 kg	EPD: 5900642	Artikkelnr: 502025
-------	--------------	--------------------



### TIPS

Bruk semule ved utbaking. Dette hindrer deigen i å feste seg til benken, gir bedre håndtering og bidrar samtidig til en ekstra sprø og delikat bunn.

### SEMULEGRYN

10x1 kg	EPD: 6753727	Artikkelnr: 521001
25 kg	EPD: 302539	Artikkelnr: 521025



Pinsadeig lages av en blanding av ulike meltyper. Det tilsettes rismel i deigen som gir en bunn som er lett, luftig og sprø på utsiden og myk inni. Pinsa kan også for eksempel brukes som brød med olje på, som man toppe med kald mozzarella og skinker etter steking. Sjekk [norgesmollene.no](http://norgesmollene.no) for oppskrift og ideer.

## Bakemikser

### BOLLER

10x1 kg	EPD: 5278379	Artikkelnr: 552211
---------	--------------	--------------------

### KANELSNURRER

10x1 kg	EPD: 5278304	Artikkelnr: 552218
---------	--------------	--------------------

### FULLKORNSBRØD

10x1 kg	EPD: 6264089	Artikkelnr: 552586
---------	--------------	--------------------

### HAVREBRØD

10x1 kg	EPD: 6264071	Artikkelnr: 552580
---------	--------------	--------------------

### KORNBRØD

10x1 kg	EPD: 6264055	Artikkelnr: 552595
---------	--------------	--------------------

### SOLSIKKEBRØD

10x1 kg	EPD: 6264030	Artikkelnr: 552583
---------	--------------	--------------------

### ELTEFRIE RUNDSTYKKER

6x500 g	EPD: 6367205	Artikkelnr: 552147
---------	--------------	--------------------



## TIPS & TRIKS MED VÅRE Bakemikser

Norgesmøllenes brødmikser har gjort det enkelt å bakte med surdeig og malt! Brødmiksene kan også brukes til langt mer enn å bakte brød. **Skann QR-koden** og opplev Norgesmøllenes bakemiksunivers



## Kakemikser

### SAFTIG BROWNIE

8x550 g	EPD: 6610901	Artikkelnr: 553982
---------	--------------	--------------------

### SAFTIG SJOKOLADEKAKE

8x500 g	EPD: 6610950	Artikkelnr: 553985
---------	--------------	--------------------

### SAFTIGE MUFFINS

8x425 g	EPD: 6610943	Artikkelnr: 553988
---------	--------------	--------------------

### SAFTIG SITRONKAKE

8x440 g	EPD: 6610893	Artikkelnr: 553991
---------	--------------	--------------------

### PANNEKAKER

8x400 g	EPD: 6611164	Artikkelnr: 553994
---------	--------------	--------------------

### VAFLER

7x500 g	EPD: 6610976	Artikkelnr: 553997
---------	--------------	--------------------



### VAFFELMIKS

6x1 kg	EPD: 2610657	Artikkelnr: 554057
--------	--------------	--------------------

## SLIK LYKKES DU MED saftige kaker

Saftige kaker som smelter på tungen! Norgesmøllene kakemikser gjør det enkelt å lykkes med saftige kaker. Kakemiksene kan brukes som base for å lage mange forskjellige kaker. **Skann QR-koden** og la deg inspirere av våre utallige ideer.



### DIAMANT HVETEBAKST

25 kg	EPD: 6840730	Artikkelnr: 705366
-------	--------------	--------------------

### FAMILIEBASE

25 kg	EPD: 6901524	Artikkelnr: 551065
-------	--------------	--------------------

### MØLLERENS BASE

25 kg	EPD: 2843522	Artikkelnr: 551047
-------	--------------	--------------------



### BRIOCHEMIKS

25 kg	Artikkelnr: 705273
-------	--------------------

### FJORDBASE

25 kg	Artikkelnr: 551029
-------	--------------------

### DELIKAT BRØDBLANDING

25 kg	Artikkelnr: 551113
-------	--------------------

### KVERNHUSBLANDING

25 kg	Artikkelnr: 550525
-------	--------------------

### MELBLANDING fin glutenfri

6x700 g	EPD: 4970216	Artikkelnr: 568233
---------	--------------	--------------------

### MELBLANDING grov glutenfri

6x700 g	EPD: 4970364	Artikkelnr: 568236
---------	--------------	--------------------





## Bakehjelpemidler

Våre bakers erfaring og kunnskap er sentral når Norgesmøllene utvikler produkter som bidrar til øke produktkvaliteten i ferdig bakst i storhusholdning og i bakerier.

Smak, volum, saftighet, stabilitet i deig, jevn deigføring og ferskholdning er alle sentrale faktorer vi har løsninger til.



## Glutenfri

### GLUTENFRI Fiberbrød

8x389 g	EPD: 4673943	Artikkelnr: 568200
---------	--------------	--------------------

### GLUTENFRI Grovbrød Havre

8x414 g	EPD: 4674016	Artikkelnr: 568203
---------	--------------	--------------------

### GLUTENFRI Muffins

9x303 g	EPD: 4860573	Artikkelnr: 568209
---------	--------------	--------------------

### GLUTENFRI Boller

8x525 g	EPD: 4860425	Artikkelnr: 568215
---------	--------------	--------------------

### Fin Melblanding GLUTENFRI

25 kg		Artikkelnr: 568833
-------	--	--------------------

### Grov Melblanding GLUTENFRI

25 kg		Artikkelnr: 568836
-------	--	--------------------

### Havregryn lettkokte GLUTENFRI

25 kg		Artikkelnr: 585125
-------	--	--------------------

## Frø

### SOLSIKKEKJERNER

10x700 g	EPD: 5146543	Artikkelnr: 551743
25 kg	EPD: 5613054	Artikkelnr: 10004

### SESAMFRØ

10x700 g	EPD: 5146568	Artikkelnr: 551737
----------	--------------	--------------------

### LINFRØ

10x700 g	EPD: 5146535	Artikkelnr: 551740
----------	--------------	--------------------

### BAKEFRØ 6-kornblanding

25 kg		Artikkelnr: 551536
-------	--	--------------------



### TIPS

Solsikkekjerner har en god nøttesmak og brukes mest i bakverk, både i deigen og som pynt. Godt også som tilsetning til havregrøt, ris, wok og salater. Eller som panering på fisk eller kylling.



### OPUS 1000 brødforbedrer

25 kg	EPD: 2979011	Artikkelnr: 705093
-------	--------------	--------------------

### OPUS 230 brødforbedrer

25 kg	EPD: 2978906	Artikkelnr: 705090
-------	--------------	--------------------

### OPUS 5 bakefett

20 kg	EPD: 6901268	Artikkelnr: 705135
-------	--------------	--------------------

### OPUS FROST brødforbedrer

25 kg	EPD: 5063375	Artikkelnr: 705219
-------	--------------	--------------------

### RUGBRØD Stabil (24)

25 kg		Artikkelnr: 705114
-------	--	--------------------

### VANILJEKREM pulver (73)

25 kg		Artikkelnr: 706060
-------	--	--------------------

### TIPS

Kruskakli kan brukes på mange måter. Tilsett det i maten for å øke fiberinnholdet. Perfekt som ingrediens i grov bakst, knekkebrød, flatbrød, grøt, smoothie og frokost-/ müsliblandinger.

## Gryn & kli



### KRUSKAKLI

10x400 g	EPD: 6755201	Artikkelnr: 520283
----------	--------------	--------------------

### HVETEKLI

10 kg	EPD: 6682850	Artikkelnr: 520110
-------	--------------	--------------------

### HVETEKLI ØKOLOGISK

10 kg		Artikkelnr: 520910
-------	--	--------------------

### HAVREKLI

10x950 g	EPD: 6754329	Artikkelnr: 584090
----------	--------------	--------------------

# UR- kraft®

## NÆRING TIL NYE OPPLEVELSER

Urkraft er en testvinnende serie kornbaserte produkter fra Norgesmøllene. Produktene gir deg langvarig energi og næring til nye opplevelser.

“Urkraft oppfordrer til deg til å trække opp stiene du har drømt om, og gir deg energien til å gjøre det gjennomkompliserte og næringsrike produkter som bidrar til et sunnere kosthold”

Urkraft er eid av norske bønder og alle Urkraft-produktene lages i Norge. Heia Norge!

**Müsli blåbær**  
10 x 580 g



EPD: 5939947  
Artikkelnr: 566007

**Müsli energi**  
10 x 650 g



EPD: 5939939  
Artikkelnr: 566010

**Müsli frukt**  
10 x 600 g



EPD: 5939954  
Artikkelnr: 566004

**Müsli 5-korn**  
10 x 675 g



EPD: 5939962  
Artikkelnr: 566001

**Müsli nøtter**  
10 x 580 g



EPD: 6654297  
Artikkelnr: 566013

**Havrebar eple & rips med sjokolade**  
20 x 40 g



EPD: 5918735  
Artikkelnr: 650401

**Havrebar jordbær & bringebær med sjokolade**  
20 x 40 g



EPD: 5918727  
Artikkelnr: 650407

**Müsli glutenfri**  
8 x 350 g



EPD: 6654305  
Artikkelnr: 566022

**Havregryn store**  
12 x 1,2 kg



EPD: 5520663  
Artikkelnr: 584145

**Havregryn lettkokte**  
12 x 1,2 kg



EPD: 5520788  
Artikkelnr: 584142



Scan QR-koden og se mer

**Havregryn lettkokte, 25 kg**  
EPD: 802405 • Artikkelnr: 584125

**Havregryn lettkokte økologisk, 25 kg**  
EPD: 6682843 • Artikkelnr: 585025

**Havregryn lettkokte glutenfri, 25 kg**  
• Artikkelnr: 585125

**Havregryn store, 25 kg**  
EPD: 802413 • Artikkelnr: 584225

**Havregryn lettkokte glutenfri** 10 x 1 kg



EPD: 5520721  
Artikkelnr: 584148

**Havregryn lettkokte økologisk** 12 x 1 kg



EPD: 5919105  
Artikkelnr: 585006

**Havregranola spelt og kanel**  
8x340 g



EPD: 6368765  
Artikkelnr: 690025

**Havregranola jordbær og bringebær**  
8x400 g



EPD: 6147219  
Artikkelnr: 690013

**Havregranola 4-korn**  
8x430 g



EPD: 6161384  
Artikkelnr: 690019



Verdens første norske havredrikk

**Havregrøt frø og kardemomme**  
16 x 65 g



EPD: 2779601  
Artikkelnr: 584848

**Havregrøt skogsbær**  
16 x 65 g



EPD: 5590468  
Artikkelnr: 584918

**Havredrikk Barista**  
10 x 1 L



EPD: 6606826  
Artikkelnr: 645113

**Havredrikk Naturell**  
10 x 1 L



EPD: 6606842  
Artikkelnr: 645110

# Vi hjelper deg gjerne

Ta kontakt med oss for tips, råd og ideer til ditt behov.



**ELISABETH VIKEN KLOKKERVOLD**

Salgsdirektør

Tlf: 95 25 87 82 • [elisabeth.viken.klokkervold@norgesmollene.no](mailto:elisabeth.viken.klokkervold@norgesmollene.no)



**BENTE MARIE SANDO**

Kanalansvarlig SHH

Tlf: 91 81 28 47 • [bente.marie.sando@norgesmollene.no](mailto:bente.marie.sando@norgesmollene.no)



**ARILD MELLEMSÆTHER**

Baker- og Konditormester / Diplombaker / Fagkonsulent

Tlf: 48 09 67 19 | [arild.mellemsether@norgesmollene.no](mailto:arild.mellemsether@norgesmollene.no)



**STIG ARNE EKKER**

Bakermester / Diplombaker / Fagkonsulent

Tlf: 99 60 42 38 • [stig.arne.ekker@norgesmollene.no](mailto:stig.arne.ekker@norgesmollene.no)



**THOMAS ANGEL**

Bakermester / Diplombaker / Fagkonsulent

Tlf: 95 72 36 97 • [thomas.angel@norgesmollene.no](mailto:thomas.angel@norgesmollene.no)



**ANDREAS HOLME**

KAM Opus / Fagkonsulent

Tlf 92 20 22 51 • [andreas.holme@norgesmollene.no](mailto:andreas.holme@norgesmollene.no)



**KIM KIRCHERT**

Produktutvikler

Tlf: 91 71 53 41 • [kim.kirchert@norgesmollene.no](mailto:kim.kirchert@norgesmollene.no)



**VIBEKE KVAMME**

Kategori- og merkevarsjef Bakeri og Industri

Tlf: 91 30 81 57 • [vibeke.kvamme@norgesmollene.no](mailto:vibeke.kvamme@norgesmollene.no)



**MONICA ÅKVIK**

Salgskordinator

Tlf: 92 43 93 08 • [monica.akvik@norgesmollene.no](mailto:monica.akvik@norgesmollene.no)

## Vi heier på det norske Baker & Konditorlandslaget!

Gjennom å være generalsponsor støtter vi utdanning, rekruttering og faglig utvikling i baker- og konditorfaget.



STORHUSHOLDNING  
[www.norgesmollene.no/storhusholdning](http://www.norgesmollene.no/storhusholdning)  
Tlf: 55 22 49 00  
E-post: [firmapost@norgesmollene.no](mailto:firmapost@norgesmollene.no)