NORGESMØLLENE
SIDEN 1866

Eid av den norske bonden

Produktsortiment

STORHUSHOLDNING



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

Eid av den norske bonden

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.





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.

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 støvfritt/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





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

BYGGRYN hele

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

BYGGRIS boil in bag

9x300g	EPD: 1684919	Artikkelnr: 553306





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!***



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 topper med kald mozzarella og skinker etter steking.

Sjekk **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 bake med surdeig og malt! Brødmiksene kan også brukes til langt mer enn å bake brød. **Skann QR-koden** og opplev Norgesmøllenes bakemiksunivers



DIAMANT HVETEBAKST

25 kg	EPD: 6840730	Artikkelnr: 705366

FAMILIEBASE

25 kg	EPD: 6901524	Artikkelnr: 551065

MØLLERENS BASE

25 kg	EPD: 2843522	Artikkelnr: 551047

FJORDBASE

25 kg	EPD: 7008303	Artikkelnr: 551029

MIDDELHAVSMIKS

25 kg	EPD: 6991897	Artikkelnr: 705372

BRIOCHEMIKS

25 kg	Artikkelnr: 705273

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



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 forskjellig kaker.
Skann QR-koden og la deg
inspirere av våre utallige ideer.





Bakehjelpemidler

Våre bakeres erfaring og kunnskap er sentral når Norgesmøllene utvikler produkter som bidrar til å 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.

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

OPUS NOVA

25 kg	EPD: 7015910	Artikkelnr: 705393

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, knekke-brød, 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



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

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.





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 tråkke opp stiene du har drømt om, og gir deg energien til å gjøre det gjennomukompliserte og næringsrike produkter som bidrar til et sunnere kosthold"

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

Havregryn store
12 x 1,2 kg



EPD: 5520663
Artikkelnr: 584145

Havregryn lettkokte
12 x 1,2 kg



EPD: 5520788
Artikkelnr: 584142

Havregryn lettkokte glutenfri 10 x 1 kg



EPD: 5520721
Artikkelnr: 584148

Havregryn lettkokte økologisk 12 x 1 kg



EPD: 5919105
Artikkelnr: 585006



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

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

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



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*

BENTE MARIE SANDO
Kanalansvarlig SHH
Tlf: 91 81 28 47 • *bente.marie.sando@norgesmollene.no*





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*

VIBEKE KVAMME
Kategori- og merkevaresjef Bakeri og Industri
Tlf: 91 30 81 57 • *vibeke.kvamme@norgesmollene.no*





MONICA ÅKVIK
Salgskoordinator
Tlf: 92 43 93 08 • *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.

BKL Baker- og Konditorlandslaget

NORGESMØLLENE SIDEN 1866

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