

**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

# RUG BRØD

FOR- OG HELBLANDINGER



MALET PÅ  
**CO<sub>2</sub>e**  
NEUTRAL MØLLE

Kompenseret med  
klimakreditter

**NYHEDER  
OG KLASSIKERE  
MED NY OG  
FORBEDRET  
SMAG**



**NEM OG  
TIDSEFFEKTIV  
BAGNING**

**VALSE  
MØLLEN**

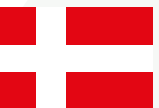
SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

## SPAR TID MED VALSEMØLLENS RUGBRØDS FOR- OG HELBLANDINGER

Med en forkærlighed til bagerhåndværket og dansk rug har vi optimeret på vores udvalg af rugbrøds for- og helblandinger og udviklet en række nye, spændende opskrifter. Du finder både klassikere og nyheder i sortimentet, alle sammen med fokus på den gode smag, udseende og høj kvalitet.

Med Valsemøllens rugbrøds for- og helblandinger sparer du tid uden at gå på kompromis med kvaliteten og det gode håndværk.



**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter

Alle vores rugbrøds for- og helblandinger er lavet på **DANSK RUG**. Vi lægger altid stor vægt på at burge korn fra vores unikke NaturAks<sup>®</sup> koncept. Det er din garanti for at kornet, er dyrket, høstet og malet uden brug af stråforkorter og nedvisningsmidler som round-up.







# FÅ 5 SKARPE FORDELE

**MED VALSEMØLLENS RUGBRØDS  
FOR- OG HELBLANDINGER**

## 1. DANSK RUG

Hos Valsemøllen arbejder vi med øje for høj kvalitet og omtanke for vores omgivelser, af samme grund indeholder alle vores rugbrøds for- og helblandinger dansk rug.

## 2. MINIMER ARBEJDSTIMER

I en tid med mangel på arbejdskraft er vores rugbrøds for- og helblandinger løsningen for dig, der ønsker at spare på både timer og hænder. Med Valsemøllen for- og helblandinger er forarbejdet gjort, så du kan koncentrere dig om det gode håndværk.

## 3. VI HAR GJORT DET NEMT FOR DIG

Vi har har klaret iblødsætningen af kerner, så du kun skal tilsætte vand og gær i vores helblandinger. Bruger du vores forblandinger kan du nøjes med at tilføje eksempelvis rugmel. Med få ingredienser sparer du afvejninger, og dermed også tid.

## 4. SAMME ENS RESULTAT – HVER GANG

Med fokus på kvalitet, udseende, softness og bløde kerner har vi gjort det nemt for dig at bage et godt kvalitetsrugbrød. Vores danske rug kombineret med en god gammeldags surdej giver dig sikkerhed for en god, mild og syrnnet rugbrødsmag – hver gang.

## 5. SMART BAGNING – VELEGNET TIL KØL OG FROST

Alle vores rugbrøds for- og helblandinger er meget velegnet til både køl og frost. Det betyder, at du kan gøre dine deje klar til bagning flere dage i forvejen. Har du brug for at lave rugbrød i en fart, kan du omvendt også bage vores rugbrøds for- og helblandinger på under 3 timer. Se vejledningen på side 8.





NYHED

# SOFTKERNERUGBRØD

Kernerigt rugbrød med hørfrø, solsikkekerner og rugflager der tilfører rugbrødet saftighed som sikre rugbrødet lang holdbarhed. Bagt på helblandingen Softkernerugbrød 100/0.



## OPSKRIFT (CA. 15 STK.)

<b>12.500 g</b>	Softkernerugbrød 100/0 NA (3110114)
<b>120 g</b>	Gær (60 g tørtgær)
<b>8.400 g</b>	Vand
<b>21.020 g</b>	Dejvægt i alt

**TIP:** Opskriften kan også bruges til at bage trekantede rugbrødssandwich.

## SMURT SANDWICH OG LÆKRE MADPAKKEBRØD

Lav en sund og mættende rugbrødssandwich med mayo, salat og pålæg. Eller pak 4 trekanter i en pose til lækre madpakkebrød.

## FREM GANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	<u>Rugbrød:</u> 1.400-1.600 g. <u>Rugbrødssandwich:</u> 400 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Dejen vendes i sesam, inden den kommer i formen.
<b>FORM</b>	<u>Rugbrød:</u> 3 l. (10x10x30). <u>Rugbrødssandwich:</u> Rund form med en diameter på 20 cm – 4 stk. markeres med dejskraber.
<b>DEKORATION</b>	Drysses med sesamfrø.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	<u>Rugbrød:</u> 50 min. (kernetemp. min. 94°C). <u>Rugbrødssandwich:</u> 20 min.



**NaturAks**  
Uden stråforkorter

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1541 kJ/368 kcal
Fedt	10,5 g
- mættede fedtsyrer	1,2 g
Kulhydrat	50,7 g
- heraf sukkerarter	3,4 g
Kostfibre	12,5 g
Protein	11,4 g
Salt	2,25 g

### INGREDIENSER:

28 % danske rugflager, dansk rugsigtemel, 12,5 % hørfrø, dansk rugmel, 9 % solsikkekerner, tørret hvedesurdej (hvedemel, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, maltmel (bygmalt, malt ekstrakt (bygmalt, vand)), melbehandlingsmiddel (enzym (xylanase, alpha-amylase)).



FÅS OGSÅ I  
EN ØKOLOGISK  
VARIANT (3420004)



## KLASSIKER

# FULDKORNS SOFTKERNERUGBRØD

Karakteristisk, smagfuldt og saftigt rugbrød fyldt med frø og kerner – et fuldkornsmærket rugbrød til hele familien. Bagt på helblandingen Fuldkorns softkernerugbrød 100/0.

### OPSKRIFT (CA. 12/20 STK. AFHÆNGIG AF FORM)

<b>12.500 g</b>	Fuldkorns softkernerugbrød 100/0 NA (3087004)
<b>140 g</b>	Gær (70 g tørgær)
<b>9.500 g</b>	Vand

**22.140 g** Dejvægt i alt

### FREMANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	Ingen.
<b>DEJVÆGT</b>	<u>Lille rugbrød</u> : 1.100 g. <u>Stort rugbrød</u> : 1.800 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes af direkte i formen eller formes som brød.
<b>FORM</b>	<u>Lille rugbrød</u> : 1,8 l. rugbrødsform. <u>Stort rugbrød</u> : 3 l. rugbrødsform.
<b>DEKORATION</b>	Drysses med sesamfrø.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	<u>Lille rugbrød</u> : 50 min. (kernetemp. på min. 94°C). <u>Stort rugbrød</u> : 60 min. (kernetemp. min. 94°C).

#### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1001 kJ/239 kcal
Fedt	7,3 g
- mættede fedtsyrer	1,0 g
Kulhydrat	30,3 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	7,9 g
Protein	9,0 g
Salt	1,09 g

#### INGREDIENSER:

Vand, 21,5 % rugflager, hvedemel, 7 % solsikkekerner, 10 % rugmel, 5 % hørfrø, 2,5 % fuldkornshvedemel, tørret hvedesurdej (hvedemel, starterkultur), hvedegluten, salt tilsat jod, mørk ristet byg malt, havrefibre, gær, karamelsirup, sesamfrø, afskallede, melbehandlingsmiddel (E 300).



**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter





NYHED

# DELISOFT RUGBRØD

Blødt og skærbart rugbrød med en moderat mængde kerner, der sikrer at rugbrøddet holder sig frisk i flere dage. Yderst velegnet som grunddej ved tilsætning af gulerod, chiafrø eller græskarkerner. Bagt på helblandingen Delisoft 100/0.

## OPSKRIFT – DELISOFT RUGBRØD (CA. 22-24 RUGBRØD)

<b>12.500 g</b>	Delisoft rugbrød 100/0 NA (3082004)
<b>120 g</b>	Gær (60 g tørgær)
<b>10.400 g</b>	Vand
<b>23.020 g</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

### FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.100 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes af direkte i formen eller formes til brød.
<b>FORM</b>	Aluform fx. 75165 eller Valsemøllens rugbrødsform.
<b>DEKORATION</b>	Drysses med Easy rug.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	45-50 min. (kernetemp. min. 94°C).

## OPSKRIFT – DELISOFT GULERODSRUGBRØD

<b>12.500 g</b>	Delisoft rugbrød 100/0 NA (3082004)
<b>120 g</b>	Gær (60 g tørgær)
<b>10.400 g</b>	Vand
<b>75 g</b>	Salt
<b>3.500 g</b>	Friskrevet gulerødder (vendes i hvedemel)

**26.595 g** **Dejvægt i alt**

### FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.100 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes af direkte i formen eller formes til brød.
<b>FORM</b>	Aluform fx. 75165 eller Valsemøllens rugbrødsform.
<b>DEKORATION</b>	Vendes i en blanding af havregryn og blå birkes.
<b>RASKETID</b>	45-50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	50 min. (kernetemp. på min. 94°C).



**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter



**NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:**

Energi	859 kJ/205 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	35,9 g
- heraf sukkerarter	1,9 g
Kostfibre	6,3 g
Protein	5,9 g
Salt	1,48 g

**INGREDIENSER:**  
Vand, **rugsigtemel**, 11,4 % **rugkerner**, **hvedemel**, 6 % **rugmel**, hørfrø, tørret **hvedesurdej (hvedemel**, starterkultur), salt tilsat jod, karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), rugkvældemel, **maltmel (bygmalt**, malt ekstrakt (**bygmalt**, vand)), gær, melbehandlingsmiddel (E 300).

**NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:**

Energi	769 kJ/184 kcal
Fedt	2,4 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	32 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	5,8 g
Protein	5,3 g
Salt	1,61 g

**INGREDIENSER:**  
Vand, **rugsigtemel**, gulerod, dansk, rå, 9,8 % – **rugkerner**, **hvedemel**, 6 % – rugmel, hørfrø, tørret **hvedesurdej (hvedemel**, starterkultur), salt tilsat jod, karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), rugkvældemel, **maltmel (bygmalt**, malt ekstrakt (**bygmalt**, vand)), gær, blå birkes, havregryn, melbehandlingsmiddel (E 300)





## OPSKRIFT – DELISOFT CHIARUGBRØD

<b>12.500 g</b>	Delisoft rugbrød 100/0 NA (3082004)
<b>120 g</b>	Gær (60 g tørgær)
<b>10.400 g</b>	Vand
<b>50 g</b>	Salt
<b>750 g</b>	Chiafrø (iblødsættes i 60 min. sammen med 1.500 g vand)

**23.820 g** Dejvægt i alt

## FREM GANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.100 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes af direkte i formen eller formes til brød.
<b>FORM</b>	Aluform fx. 75165 eller Valsemøllens rugbrødsform.
<b>DEKORATION</b>	Vendes i chiafrø.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	45-50 min. (kernetemp. min. 94°C).

## OPSKRIFT – DELISOFT GRÆSKARRUGBRØD

<b>12.500 g</b>	Delisoft rugbrød 100/0 NA (3082004)
<b>120 g</b>	Gær (60 g tørgær)
<b>11.000 g</b>	Vand
<b>1.500 g</b>	Græskarkerner

**25.120 g** Dejvægt i alt

## FREM GANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.100 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes af direkte i formen eller formes til brød.
<b>FORM</b>	Aluform fx. 75165 eller Valsemøllens rugbrødsform.
<b>DEKORATION</b>	Vendes i græskarkerner.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	45 min (kernetemp. på min. 94°C).

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	840 kJ/201 kcal
Fedt	3,4 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	32,8 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	6,9 g
Protein	5,9 g
Salt	1,56 g

### INGREDIENSER:

Vand, **rugsigtemel**, 10,3% – **rugkerner**, **hvedemel**, 5,5% – **rugmel**, hørfrø, hele chia frø, tørret **hvedesurdej (hvedemel)**, starterkultur, salt tilsat jod, karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), rugkvældemel, **maltmel (bygmalt**, malt ekstrakt (**bygmalt**, vand)), gær, melbehandlingsmiddel (E 300).

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	948 kJ/226 kcal
Fedt	5,5 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	33,9 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	6 g
Protein	7,1 g
Salt	1,35 g

### INGREDIENSER:

Vand, **rugsigtemel**, 10,4% – **rugkerner**, **hvedemel**, græskarkerner, 5,5% – **Rugmel**, hørfrø, tørret **hvedesurdej (hvedemel)**, starterkultur, salt tilsat jod, karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), rugkvældemel, **maltmel (bygmalt**, malt ekstrakt (**bygmalt**, vand)), gær, melbehandlingsmiddel (E 300).



## NY FORBEDRET SMAG

# KERNEMAX RUGBRØD

Fuldkornsmærket rugbrød som er meget kernerigt med fyldige rugflager, puffede durumhvede- og solsikke-kerner, som giver brødet saftighed og god holdbarhed. Resultatet er en dejlig smag og en god struktur. Bagt på helblandingen Kernemax 100/0.

## OPSKRIFT (ANTAL 21 RUGBRØD)

<b>12.500 g</b>	Kernemax 100/0 NA (3084004)
<b>150 g</b>	Gær (75 g tørgær)
<b>10.600 g</b>	Vand

**23.250 g** Dejvægt i alt

## FREM GANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	15 min. langsomt – herefter 1 min. langsomt inden afvejning.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	<u>Rugbrød</u> : 1.100 g. <u>Rugklapper</u> : 100 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes af direkte i formen.
<b>FORM</b>	<u>Rugbrød</u> : Aluform fx. 75165 eller Valsemøllens rugbrødsform. <u>Rugklapper</u> : Aluform eller flexipanmålte med en diameter på ca. 10 cm.
<b>DEKORATION</b>	Glattes med vand.
<b>RASKETID</b>	40-45 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	<u>Rugbrød</u> : 40 min. + 5 min. med åbent spjæld. (kernetemp. min. 94°C). <u>Rugklapper</u> : 20 + 5 min. med åbent spjæld. (kernetemp. min. 94°C).



**NaturAks®**  
Uden stråforkorter



## TIP: RUGBRØD OVER FROST OG KØL

### Rugbrød over køl:

- Dejen æltes som normalt – med dejtemperatur på 28-30°C.
- Stilles på køl (5°C) tildækket.
- Dagen efter tempereres rugbrødene til en kernetemperatur på ca. 15°C – stadig tildækket.
- Hæves i raskeskab om nødvendigt.
- Bagetemperatur og bagetid som normalt.

### Rugbrød over frost:

- Dejen æltes som normalt – med dejtemperatur på 28-30°C.
- Stilles på frost (-18°C) tildækket.
- Stilles på køl (5°C) tildækket til dagen før rugbrødene skal bages.
- Dagen efter tempereres brødene i bageriet til en kernetemperatur på ca. 15°C – stadig tildækket.
- Hæves i raskeskab om nødvendigt.
- Bagetemperatur og bagetid som normalt.



**FÅS OGSÅ I  
EN ØKOLOGISK  
VARIANT (3424004)**

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	866 kJ/207 kcal
Fedt	3 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	34 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	7,1 g
Protein	7 g
Salt	1,06 g

## INGREDIENSER:

Vand, 18,2 % **rugmel**, 11,9 % **rug-kerner**, puffede **durumhvede-****dekerner**, fuldkornshvedemel, solsikkekerner, **rugsigtemel**, tørret **hvedesurdej (hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker) salt tilsat jod, ristet **hvedemaltmel**, gær, brun farin, **hvedgluten**, melblandingsmiddel (E300).





NY FORBEDRET SMAG

# ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD

Smagfuldt økologisk rugbrød med synlige solsikke-  
kerner, der giver en saftig krumme og god smag.  
Bagt på helblandingen Øko Solsikkerugbrød 100/0.

## OPSKRIFT (ANTAL 20 RUGBRØD)

**12.500 g** Øko Solsikkerugbrød 100/0  
(3416004)

**180 g** Gær (90 g tørgær)

**10.000 g** Vand

**22.680 g** Dejvægt i alt

## FREMANGSMÅDE

**ÆLTETID** 15 min. langsomt.

**DEJTEMPERATUR** 28-30°C.

**LIGGETID** Ingen, vejes af direkte i formen.

**DEJVÆGT** 1.100 g.

**OPSLÅNING** Vejes af direkte i formen.

**FORM** Aluform fx. 76140.

**DEKORATION** Glattes og drysses  
med solsikkekerner.

**RASKETID** 40-45 min.

**BAGETEMPERA-  
TUR (VEJL.)** Stikovn: 250°C faldende til  
180°C med damp.  
Gastroovn: 250°C,  
faldende til 160-170°C.

**BAGETID (VEJL.)** 50-60 min.  
(kernetemp. min. 94°C).



### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1137 kJ/272 kcal
Fedt	8 g
- mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	36,9 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	8,4 g
Salt	1,40 g

### INGREDIENSER:

Vand, 27,2% økologisk rugmel, økologiske  
solsikkekerner, 12% økologiske rugflager,  
økologisk hvedemel, tørret økologisk sur-  
dej (økologisk hvedemel, starter kultur),  
økologisk mørk ristet bygmalt, økologisk  
lys malt (økologisk hvedemel, økologisk  
malt ekstrakt (økologisk bygmalt, vand)  
salt tilsat jod, gær, økologisk rørsukker,  
melbehandlingsmiddel (E300).



**TIP:** Bag små rugsnacks  
med nødder og chokolade.





## NYHED

# RUG GOURMET RUGBRØD

Kernerigt rugbrød med ekstra store kerner, indeholder bl.a. puffedede durumshvedekerner for god saftighed, dejligt rustik bid og god holdbarhed. Bagt på helblandingen Rug Gourmet 100/0.

## OPSKRIFT (CA. 16 STK.)

<b>12.500 g</b>	Rug Gourmet 100/0 NA (3085004)
<b>140 g</b>	Gær (70 g tørgær)
<b>8.400 g</b>	Vand

**21.040 g** Dejvægt ialt

## FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.400-1.600 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes direkte i formen.
<b>FORM</b>	3l. form (10x10x30).
<b>DEKORATION</b>	Drysses med havregryn.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	50 min (kernetemp. på min. 94°C).



**TIP:** Brug din rugbrødshelblanding til at lave lækre og smagfulde rugsnacks med forskellig fyld og pynt. Find inspiration på side 13-17.



### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1067 kJ/255 kcal
Fedt	8,3 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	32,8 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	7,3 g
Protein	8,6 g
Salt	1,37 g

### INGREDIENSER:

Vand, solsikkekerner, **rugsigtemel**, **hvedemel**, **rugmel**, rugflager, puffedede durumshvedekerner, hørfrø, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, havregryn, **maltmel** (**bygmalt**, malt ekstrakt (**bygmalt**, vand), gær, melbehandlingsmiddel (E 300).



**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter



## GRIB IDEEN

### – GØR DIT RUGBRØD LOKALT

“Støt lokalt” er på kort tid blevet en stor trend. Forbrugerne elsker at gøre en god gerning – særligt når det gælder deres eget lokaltområde, men også deres eget land. Ved at kombinere danske råvarer med lokale ingredienser, ser vi muligheden for, at du kan skabe positiv opmærksomhed og øget salg.

GRIB IDEEN: Tilsæt øl fra Fanø bryghus til dit Rug Gourmet og kald brødet Fanø Gourmet etc. Husk at fortælle den gode historie til dine kunder. Vi glæder os til at følge med i, hvad du finder på. Inspirer dine kollegaer rundt omkring i Danmark og del det med os på:

 Valsemøllen for fagfolk



### TIP: ØL I RUGBRØD ER SOM KRYDDERI I DIT BRØD

Øl i rugbrød bidrager både til smag og karakter. Smagen kommer an på den øltype, man vælger at bruge. Sødlige noter passer fx sammen med rugens dybe kornsmag samt den søde og bitre smag. Bruger du en mørk øl, bidrager det til farve og giver rugbrødet en rund smag.

# RUG GOURMET RUGBRØD MED LOKAL ØL

## OPSKRIFT (CA. 16 STK.)

<b>12.500 g</b>	Rug Gourmet 100/0 NA (3085004)
<b>140 g</b>	Gær (70 g tørgær)
<b>5.760 g</b>	Vand
<b>2.640 g</b>	Øl/pilsner (lokal øl)

**21.040 g**    **Dejvægt i alt**

## FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.400-1.600 g.
<b>OPSLÅNING</b>	Vejes direkte i formen.
<b>FORM</b>	3l. form (10x10x30).
<b>DEKORATION</b>	Drysses med havregryn.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	50 min. (kernetemperatur på min. 94°C).



### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1083 kJ/259 kcal
Fedt	8,3 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	32,9 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	7,2 g
Protein	8,6 g
Salt	1,39 g

### INGREDIENSER:

Vand, øl, solsikkekerner, **rugsigtemel**, **hvedemel**, **rugmel**, puffede **durum-hvedekerner**, **rugflager**, hørfrø, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, **maltmel** (**bygmalt**, malt ekstrakt (**bygmalt**, vand)) gær, melbehandlingsmiddel (E300).

## KLASSIKER

# RUGMILD RUGBRØD

Blødt og mildt rugbrød uden kerner, der er let sødet med brunfarin og sirupmalt – et børne- og ældrevenligt rugbrød. Bagt på helblandingen Rugmild 100/0.

### OPSKRIFT (CA. 20 STK.)

<b>12.500 g</b>	Rugmild 100/0 NA (3032004)
<b>140 g</b>	Gær (70 g tørtgær)
<b>9.400 g</b>	Vand

**22.040 g** Dejvægt i alt

### FREMANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.100 g.
<b>FORM</b>	<u>Rugbrød</u> : Aluform fx. 75165. <u>Rugbrødsboller</u> : Flexipanmätte.
<b>DEKORATION</b>	Drysses evt. med Rugmild 100/0 og markeres med skrabelærred i harlekinmønster.
<b>RASKETID</b>	40-45 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	<u>Rugbrød</u> : 50-55 min. (kernetemp. min. 94°C). <u>Rugbrødsboller</u> : 20 min. (kernetemp. min. 94°C).



**TIP:** Opskriften kan også bruges til at bage rugbrødsboller.

### SÆT DIT EGET PRÆG PÅ DINE RUGBRØD

Tilsæt op til 10% på melmængden af selvvalgte frø/kerner, som fx græs-karkerner, solsikkekerner, hørfrø osv. Dette tip kan bruges til alle vores for- og helblandinger.



**FÅS OGSÅ I EN ØKOLOGISK VARIANT** (3421004)



**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter

#### INGREDIENSER:

Vand, 35% rugmel, hvedemel, hvedeklid, brun farin, tørret hvedesurdej, kartoffelflager, salt tilsat jod, mørk ristet bygmalt, gær, karamelsirup, hvedegluten, havrefibre, melbehandlingsmiddel (E300).

#### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	860 kJ/206 kcal
Fedt	1 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	38 g
- heraf sukkerarter	5 g
Kostfibre	8 g
Protein	6,5 g
Salt	1,8 g





# RUG SNACKS

OPLAGTE MERSALGSPRODUKTER

HJEMMELAVEDE  
MERSALGSPRODUKTER  
HITTER – TILBYD LÆKRE OG  
SMAGFULDE RUGSNACKS.  
PLACER PRODUKTERNE I FLOT  
EMBALLAGE OG PLACER  
CENTRALT I BUTIKKEN ELLER  
SÆT DEM TÆT VED DISKEN.

## OPSKRIFT (CA. 7.100 STK.)

<b>2.950 g</b>	Kernemax 100/0 NA (3084004)
<b>35 g</b>	Gær (17,5 g tørgær)
<b>2.500 g</b>	Vand
<b>5.485 g</b>	Dejvægt i alt

## FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	50-80 g.
<b>FORM</b>	Sprøjtes ud med sprøjtepose i en bakke med mandelsplitter.
<b>RASKETID</b>	20 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 220°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 190°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	10-12 min.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	882 kJ/211 kcal
Fedt	5,6 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	29,2 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	6,5 g
Protein	7,4 g
Salt	0,86 g

## INGREDIENSER:

Vand, **rugmel**, **rugkerner**, puffede durumhvedekerner, **mandel flager**, **fuldkornshvedemel**, melbehandlingsmiddel (E300), solsikkekerner, **rugsigtemel**, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, **rugmel**, ristet økologisk **hvedemalt**, gær, brun farin, **hvedegluten**, **mandelflager**.





# RUGBRØDSSNACKS MED HASSELFLAGER

Lækre rugbrødssnacks bagt på helblandingen Kernemax 100/0

## OPSKRIFT (CA. 80 STK.)

<b>3.125 g</b>	Kernemax 100/0 NA (3084004)
<b>35 g</b>	Gær (17,5 g tørgær)
<b>2.800 g</b>	Vand

**5.960 g** Dejvægt i alt

## FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	80 g.
<b>FORM</b>	Flexipanform Ø 3,5 cm.
<b>DEKORATION</b>	Drysses med hasselflager.
<b>RASKETID</b>	20 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 220°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 190°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	10 min.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	909 kJ/217 kcal
Fedt	7,2 g
- mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	28 g
- heraf sukkerarter	2 g
Kostfibre	6,6 g
Protein	6,7 g
Salt	0,86 g

## INGREDIENSER:

Vand, **rugmel**, **rugkerner**, puffedede durumhvedekerner, **hasselflager**, **fuldkornshvedemel**, solsikkekerner, **rugsigtemel**, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, **rugmel**, ristet økologisk **hvedemalt**, gær, brun farin, **hvedegluten**, melbehandlingsmiddel (E300).

Rugbrødssnacks  
10,- pr stk





# RUGBRØDSSNACKS MED HAVREGRYN & CHOKOLADE

Lækre rugbrødsboller bagt på helblandingen Kernemax 100/0

## OPSKRIFT (CA. 61 STK.)

**3.125 g** Kernemax 100/0 NA (3084004)

**2.800 g** Vand

**35 g** Gær (17,5 g tørgær)

**200 g** Callebaut chokoladedråber

**6.160 g** Dejevægt i alt

## FREMANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	30 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	100 g.
<b>FORM</b>	Flexipanform Ø 3,5 cm.
<b>DEKORATION</b>	Drysses med havregryn.
<b>RASKETID</b>	20 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 220°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 190°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	10 min.



Rugbrødssnacks  
4 stk, 20 kr.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	802 kJ/192 kcal
Fedt	3,5 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	30,6 g
- heraf sukkerarter	3,5 g
Kostfibre	6,3 g
Protein	6,1 g
Salt	0,90 g

## INGREDIENSER:

Vand, **rugmel**, **rugkerner**, puffede durumhvedekerner, **havregryn**, **fuldkornshvedemel**, solsikkekerener, mørk chokolade (kakaomasse, sukker, dextrose, emulgator: soya lecithin, (kan indeholde spor af mælk)), **rugsigtemel**, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, **rugmel**, ristet økologisk **hvedemalt**, gær, brun farin, **hvedegluten**, melbehandlingsmiddel (E300).



# RUGSNACKS GOURMET MED SESAM

Lækre rugbrødboller bagt på helblandingen Rug Gourmet 100/0

## OPSKRIFT (CA. 58 STK.)

<b>3.100 g</b>	Rug Gourmet 100/0 NA (3085004)
<b>35 g</b>	Gær (17,5 g tørgær 10029)
<b>2.100 g</b>	Vand
<b>5.235 g</b>	Dejvægt i alt

## FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	100 g.
<b>FORM</b>	Formes i hånden.
<b>DEKORATION</b>	Vendes i sesamfrø.
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 220°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 190°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	15 min.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1154 kJ/276 kcal
Fedt	11,2 g
- mættede fedtsyrer	1,6 g
Kulhydrat	30,4 g
- heraf sukkerarter	2 g
Kostfibre	7,5 g
Protein	9,5 g
Salt	1,27 g

## INGREDIENSER:

Vand, solsikkekerner, **rugsigtemel**, **hvedemel**, sesamfrø, puffedede durumhvedekerner, **rugflager**, **rugmel**, hørfrø, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, **maltmel** (**bygmalt**, økologisk malt ekstrakt (**bygmalt**, vand)), gær, malt ekstrakt (økologisk bygmalt, vand), mørk ristet bygmalt, melbehandlingsmiddel (E 300).





# RUGSNACKS GOURMET MED ROSIN, KANEL OG CHOKOLADE

Lækre rugbrødssnacks bagt på helblandingen Rug Gourmet 100/0

## OPSKRIFT (CA. 72 STK.)

<b>3.125 g</b>	Rug Gourmet 100/0 NA (3085004)
<b>35 g</b>	Gær (17,5 g tørgær)
<b>2.200 g</b>	Vand
<b>200 g</b>	Rosiner uden kerner
<b>200 g</b>	Callebaut chokoladedråber
<b>10 g</b>	Kanel

**5.770 g** Dejvægt i alt



**TIP:** Pak rugsnacks i en lille transparent pose med små stickers med sjove købsrelaterede budskaber på og stil dem på disken for impuls køb.

## FREM GANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	80 g.
<b>FORM</b>	Sprøjtes i silikone muffinsform.
<b>DEKORATION</b>	Drysses med mandelsplitter.
<b>RASKETID</b>	20 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn:</u> 220°C med damp. <u>Gastroovn:</u> 190°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	10 min.

## NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1101 kJ/263 kcal
Fedt	8,7 g
- mættede fedtsyrer	1,5 g
Kulhydrat	34,4 g
- heraf sukkerarter	6,3 g
Kostfibre	7,1 g
Protein	8,2 g
Salt	1,26 g

## INGREDIENSER:

Vand, solsikkekerner, **rugsigtemel**, **hvedemel**, puffed durumhvedekerner, **rugflager**, **rugmel**, hørfrø, rosin uden kerner, mørk chokolade (kakao-masse, sukker, dextrose, emulgator: **soya lecithin**, (kan indeholde spor af **mælk**)), tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat **jod**, **maltmel** (**byggmalt**, malt ekstrakt (byggmalt, vand)), gær, melbehandlingsmiddel (E 300).





# BASIS RUGBRØD MØRK

Klassisk mørkt rugbrød med den rette syregrad. Herved opnås et saftigt og skærbart rugbrød med en mild og rund smag. Indeholder ikke kerner. Bagt på Dansk rugmel og forblendingen Basis Rugbrød mørk 20/80.

## OPSKRIFT (ANTAL 10 RUGBRØD)

<b>5.000 g</b>	Dansk Rugmel NA (2304004)
<b>1.350 g</b>	Basis Rugbrød Mørk 20/80 (3020104)
<b>105 g</b>	Gær (52,5 g tørgær)
<b>4.600 g</b>	Vand
<b>11.055 g</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

## FREMGANGSMÅDE

<b>ÆLTETID</b>	20 min. langsomt.
<b>DEJTEMPERATUR</b>	28-30°C.
<b>LIGGETID</b>	30 min.
<b>DEJVÆGT</b>	1.100 g.
<b>FORM</b>	Aluform fx. 76140
<b>RASKETID</b>	50 min.
<b>BAGETEMPERATUR (VEJL.)</b>	<u>Stikovn</u> : 250°C faldende til 180°C med damp. <u>Gastroovn</u> : 250°C, faldende til 160-170°C.
<b>BAGETID (VEJL.)</b>	50 min. (kernetemp. min. 94°C).



**NaturAks**<sup>®</sup>  
Uden stråforkorter

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	891 kJ/213 kcal
Fedt	1,5 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	38,2 g
- heraf sukkerarter	3,2 g
Kostfibre	8,8 g
Protein	6,8 g
Salt	1,19 g

### INGREDIENSER:

52 % rugmel, vand, hvedemel, tørret hvedesurdej (hvedemel, startekultur), mørk ristet bygmalt, gær, hvedegluten, salt til jod, karamelsirup, rapsolie, druesukker.



**46%**  
AF ALLE DANSKERE  
MELLEM 18-74 ÅR  
SPISER DAGLIGT  
RUGBRØD

## EN DEL AF DEN DANSKE MADARV OG VALSEMØLLENS HISTORIE

Fra smørrebrød til flade madpakker, til julefrokost, på påskebordet og sågar også til middag som hele Danmarks mest spiste aftensmad. Så længe vi kan huske tilbage, har rugbrød spillet en stor rolle i danskernes madvaner, både til hverdag og til fest, og det er en tendens, der ikke ser ud til at vende lige foreløbig. For mange danskere er rugbrød en del af deres opvækst, det er også en del af den danske madarv.

### FRA MADPAKKE TIL MIDDAGSBORDET – OGSÅ HOS DINE KUNDER

Rugbrød er kendt som et sundt og solidt brød, der mætter godt, og det er sikkert også derfor, at rugbrød er så populært i de danske madpakker. Ifølge Landbrug & Fødevarer har tre ud af fire madpakkespisere haft rugbrød med i deres seneste madpakke, men det er ikke kun i frokostpausen at rugbrødet er populært. Igennem den senere tid har rugbrødet også gjort sit indtog på middagsbordet og sågar hos de danske restauranter som en del af det populære nordiske køkken.

Hos Valsemøllen har vi siden 1899 været bannerfører for den gode smag – og den danske rug – og vi kan også mærke, at efterspørgslen efter det gode rugbrød stiger. Der er mange forskellige holdninger til, hvad et godt rugbrød er, om man er børnefamilie eller seniorpar, barn eller voksen. Derfor mærker vi også hos Valsemøllen en større efterspørgsel efter et bredere sortiment af rugbrød, der både kan serveres i madpakken, på frokostbordet eller til den hyggelige komsammen med gæster.

**1 UD  
AF 13**  
DANSKERE SPISER  
RUGBRØD TIL  
AFTENSMAD

OM UGEN  
SMØRES DER OVER  
**11 MIO.**  
MADPAKKER





**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK



# SAMMEN OM DET GODE BAGVÆRK

*Vil du være med?*

## DYRKET, HØSTET OG MALET I DANMARK

Det gode bagværk handler ikke kun om god smag og høj kvalitet. For os handler det også om god samvittighed og sund fornuft. Derfor dyrker, høster og maler vi vores korn i Danmark. Kornet dyrkes af danske landmænd, der vægter både faglighed og omtanke for omgivelserne.

Den korte vej fra de danske marker til vores tre møller i Køge, Svendborg og Esbjerg skåner klimaet for unødigt CO<sub>2</sub>, inden vores dygtige møllere kvalitetstester kornet og maler det efter traditionsrige forskrifter – en god historie om dansk håndværk, når det er bedst.



[www.valsemollen.com](http://www.valsemollen.com)

[f](#) Valsemøllen for fagfolk

[@](#) valsemollen for fagfolk

[webshop.valsemollen.com](http://webshop.valsemollen.com)

VALSEMØLLEN A/S · Havnegade 58 · 6700 Esbjerg · tlf: 76103333 · e-mail: info@valsemollen.dk