



DINKEL-VÅFFLOR

- 4 dl mjölk
- 3 dl dinkelsikt (ljus mjöl)
- 1 dl dinkel-fullkornsmjöl
- ½ tsk bakpulver
- 100 g smält smör
- 2 ägg
- ½ tsk salt

Vispa allt mjöl med hälften av mjölken. När det är klimpfritt tillsätt resten av mjölken. Blanda i resten av ingredienserna. Låt gärna smeten stå och svälla i kylan ett par timmar, då går det lättare att grädda. Grädda och servera genast med sylt och grädde.

Warbro Kvarn

med traditioner från stenåldern

Warbro Kvarn AB är ett genuint familjeföretag med en stark ambition att propagera för ”den goda maten”, en nyttigare mat med god smak, producerad på miljövänligt sätt. Odlingen sker på Linds Gård i Sködinge, mitt i Sörmland, samt hos kontrakterade odlare runt omkring.

Stenmalet mjöl

På Warbro Kvarn stenmaler man allt mjöl. Den urgamla metoden att krossa kornen mellan stenar, innebär att stärkelsen i mjölet skonas på ett helt annat sätt jämfört med industrimalet mjöl. Vid stenmalning går delarna i kornet isär som hela enheter istället för att skäras sönder i stålvalsar. Det gör att beståndsdelarna i kornet som hör ihop finns kvar. Vitaminer och mineraler behålls i hög grad. Mjölet blir aromrikt och får en speciell struktur som gör att bröd och annan mjölbaserad mat blir saftig och fiberrik.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se