

MEYERS

”

Jeg er ikke
brand-loyal.
Jeg vælger ude-
lukkende dem,
der leverer det
bedste produkt.

INTERVIEW 26

med chefbager
Bjarki Sigurdsson
hos Nimb bageri

PRODUKTNYHED

Mini-wienerbrød til
den lille søde tand

FOODSERVICE

Produktkatalog
Q2-Q3 2025





Meyers har gennem årtier arbejdet for at fremme kvaliteterne i den danske madkultur og opererer på alle niveauer i værdikæden fra jord til bord.

KATEGORIER

BAGVÆRK ⁸

MEL ²⁴

BÆLGFRUGTER ⁴²

MOST & SAFT ⁵⁶

SMAGSGIVERE ⁵⁸

SYLTEVARER ⁶⁰

MARMELADER ⁶²

OST ⁶⁴

SILD ⁶⁶

VIN & BOBLER ⁶⁸



INTRO 6

Bidrag til en sjovere, bedre og grønnere madkultur.

ARTIKEL 40

Bag bedre brød med bedre mel

ARTIKEL 44

Engang var vi Europas ærtbælte

ARTIKEL 26

En morgen i bageriet hos Nimb

[LÆS INTERVIEWET →](#)

Bidrag til en sjovere, bedre og grønnere madkultur.

I mere end 30 år har vi, i Meyers, arbejdet for at fremme madkulturen i Danmark. Det gælder også inden for Foodservice, hvor vi gør os umage med at udvikle en serie af enestående produkter, der passer til vores kunders ambitiøse niveau og høje kvalitetskrav. Vi tror nemlig på, at kvalitetsprodukter, omhu og godt håndværk både giver større måltidsglæde og en bedre forretning.

Vores sortiment tæller i dag en bred vifte af dagligdags- og specialvarer; særligt inden for kategorierne bagværk, mel og bælgrugter. Fælles er et fokus på økologi, høj kvalitet og håndplukkede råvarer, og alle produkter er resultatet af tætte samarbejder med ambitiøse landmænd, avlere og producenter.

Særligt inden for korn og bagning har vi i snart tyve år arbejdet innovativt med at fremdyrke gamle kornsorter og bidraget til en sundere og mere bæredygtig brødkultur i Danmark. Derfor fylder mel og bagværk af en helt særlig kvalitet en betragtelig

del af sortimentet, men også opdyrkning af danske, økologiske bælgrugter har de seneste år været en prioritet, hvor vi arbejder aktivt for at gøre processen fra jord til bord så kort som muligt.

I magasinet præsenterer vi vores udvalg af produkter til det professionelle køkken side om side med inspirerende læsning, baggrundsartikler, opskrifter, podcasts og meget mere.

Velbekomme – og god læselyst!



BAG- VÆRK

[Gå til produkter](#)



Vi har en stolt bagværkstradition, og det gode brød en af hjørnestenene i alle dele af Meyers; i vores produkter til det professionelle køkken, i detailhandlen, kantiner, bagekurser og naturligvis i vores bagerier. Al vores bagværk er økologisk og bages af de bedste råvarer med den dybeste respekt for håndværket.

Korncirklen

En rundtur i brødprocessen
fra jord til bord



Når man bager med økologisk korn frem for konventionelt, sparer man for hvert kilo **300 liter grundvand** for at møde pesticid-rester.

Kilde: [Danmarks Naturfredningsforening](#)



1. Kornsorterne

Vi er optagede af kornets oprindelse, bageevne og smag. Derfor arbejder vi med kornsorter, der er udvalgt i samarbejde med Danmarks kornforædlere.

2. Økologisk korn dyrket i Norden

Vores mel kommer fra økologisk korn primært dyrket i Norden. De gamle kornsorter giver et lavere udbytte, men har et højere indhold af næringsstoffer.

3. Bønderne

Vi samarbejder med bønder, som prioriterer at dyrke gamle kornsorter med stor smag og næringsværdi uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning.

4. Kornets cyklus

Korn kan sås to gange om året, vinter og vår. Alt kornet høstes sidst på sommeren.

5. Korn og mel fra mølle til bageri

Alt vores fuldkornsmel males på stenkværn i Danmark og Sverige. Jo friskere melet er, jo bedre brød.

6. Fra mel til dej

Vi bruger en god mængde fuldkornsmel i vores deje, fordi det giver brød med masser af smag og struktur. Vores våde, fuldkornsrige deje skal æltes længe for at samle sig, men det er umagen værd, da du får et brød, som holder sig saftigt i flere dage.

7. Vi hæver koldt og længe

Efter æltning koldhæver vi vores deje i min. 12 timer, så kornets smag får lov til at udvikle og udfolde sig. Vi bruger altid surdej, fordi det hjælper hævningsen på vej og bidrager med en vidunderlig syrlighed og dybde i det færdigbagte brød.

8. Det daglige brød

Vores arbejde med korn, mel, dej og brød handler om at bidrage til en mere velsmagende, engagerende, sjovere og mere ansvarlig brødkultur i Danmark.



ØLANDSBOLLE

Sprøde, økologiske boller bagt med surdej og stenformalet ølandshvede. Et signaturbagværk med rødder helt tilbage til tilblivelsen af Meyers.

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 50 g
Varenr.: 501069
Antal per kolli: 60 stk.

Størrelse: 65 g
Varenr.: 500731
Antal per kolli: 40 stk.

Størrelse: 90 g
Varenr.: 502351
Antal per kolli: 40 stk.



HVEDEBOLLE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 50 g
Varenr.: 501072
Antal per kolli: 60 stk.

Størrelse: 65 g
Varenr.: 500724
Antal per kolli: 40 stk.



MÜSLIBOLLE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 50 g
Varenr.: 502389
Antal per kolli: 60 stk.

Størrelse: 65 g
Varenr.: 500756
Antal per kolli: 40 stk.



SESAMBOLLE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 50 g
Varenr.: 501070
Antal per kolli: 60 stk.

Størrelse: 65 g
Varenr.: 500749
Antal per kolli: 40 stk.

Størrelse: 90 g
Varenr.: 502355
Antal per kolli: 40 stk.



GRÆSKAR BOLLE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 50 g
Varenr.: 501073
Antal per kolli: 60 stk.

Størrelse: 65 g
Varenr.: 500726
Antal per kolli: 40 stk.

Størrelse: 90 g
Varenr.: 502353
Antal per kolli: 40 stk.



RUSTIK HÅNDVÆRKER

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 65 g
Varenr.: 500728
Antal per kolli: 40 stk.

Størrelse: 90 g
Varenr.: 502354
Antal per kolli: 40 stk.



RUGBRØDS BOLLE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 120 g
Varenr.: 502257
Antal per kolli: 40 stk.



BURGERBOLLE
NR. 1

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dage

Størrelse: 85 g
Varenr.: 502181
Antal per kolli: 48 stk.

**Blød krumme,
gylden skorpe –
altid økologisk**

Vil du give dine gæster en burger, de vender tilbage for? Meyers burgerbolle er skabt til at give den ekstraordinære burgeroplevelse – med et luftigt indre, en blød, saftig krumme og et sprødt, gyldent ydre.



BURGERBOLLE
NR. 2

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 360 dage

Størrelse: 100 g
Varenr.: 206555
Antal per kolli: 48 stk.

Vores sandwichbrød er bagt med vores ølandshvedemel og har en sprød skorpe og luftig, smagfuld krumme.

SANDWICHBRØD
ØLAND

Holdbarhed: 365 dage
Opbevaring: Frost

Størrelse: 140 g
Varenr.: 501202
Antal per kolli: 30 stk.



SANDWICHBRØD
MØRKT

Holdbarhed: 365 dage
Opbevaring: Frost

Størrelse: 140 g
Varenr.: 501203
Antal per kolli: 25 stk.



ØLAND
KUVERTBRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 35 g
Varenr.: 502253
Antal per kolli: 100 stk.

KERNE
KUVERTBRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 35 g
Varenr.: 502255
Antal per kolli: 100 stk.

MØRK MALT
KUVERTBRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 35 g
Varenr.: 502254
Antal per kolli: 100 stk.



RUGBRØD med rugflager

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 900 g
Varenr.: 500667
Antal per kolli: 10 stk.

Vores rugbrød er fyldt med kerner. Vi koldhæver natten over med surdej, så den dybe og komplekse rugsmag får lov til at udvikle sig. Det giver et saftigt og letsyrligt brød.



HVEDEBRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 600 g
Varenr.: 500734
Antal per kolli: 10 stk.



OLANDSBRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 600 g
Varenr.: 500738
Antal per kolli: 10 stk.



GRÆSKAR BRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 600 g
Varenr.: 500736
Antal per kolli: 10 stk.



HAVREBRØD

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 600 g
Varenr.: 500733
Antal per kolli: 10 stk.



PODCAST

Hveden som superstjerne

Hør Claus Meyer tale med miljøarkæolog og seniorforsker på Nationalmuseet, Morten Fischer Mortensen, om, hvorfor hveden blev så vigtig for udviklingen af den moderne civilisation.

LYT MED



Mini Wienerbrød

NYHED - NYHED - NYHED - NYHED - NYHED

Sommetider har man brug for en lille bid, der sætter prikken over i'et på morgenmadsbuffetten, eller som den søde pause til mødet eller konferencen. Derfor har vi udviklet en serie af mini-wienerbrød, særligt til hoteller.

Vores mini-wienerbrød er rullet med dansk, økologisk smør og omhyggeligt foldet, rullet og bagt, så de har det perfekte sprøde bid og det søde indre.



Mini KANELSNEGL

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 55 g
Varenr.: 502292
Antal per kolli: 120 stk.



Mini PAIN AU CHOCOLAT

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 55 g
Varenr.: 501923
Antal per kolli: 100 stk.



Mini CROISSANT SMØRBAGT

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 55 g
Varenr.: 500800
Antal per kolli: 100 stk.



Mini TEBIRKES

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

Størrelse: 45 g
Varenr.: 502293
Antal per kolli: 120 stk.




WIENERSTANG
 i gastrolængde
 Opbevaring: Frost
 Holdbarhed: 274 dage
Størrelse: 500 g
 Varenr.: 502408
 Antal per kolli: 15 stk.



PAIN AU CHOCOLAT

Opbevaring: Frost
 Holdbarhed: 270 dage
Størrelse: 90 g
 Varenr.: 501671
 Antal per kolli: 60 stk.



TEBIRKES

Opbevaring: Frost
 Holdbarhed: 270 dage
Størrelse: 90 g
 Varenr.: 500758
 Antal per kolli: 60 stk.



SMØRBAGT CROISSANT

Opbevaring: Frost
 Holdbarhed: 270 dage
Størrelse: 85 g
 Varenr.: 500751
 Antal per kolli: 60 stk.



**KANELSNURRE
 RÅDEJ**

Opbevaring: Frost
 Holdbarhed: 274 dage
Størrelse: 130 g
 Varenr.: 501316
 Antal per kolli: 48 stk.



Al vores bagværk
er økologisk og bages
af de bedste råvarer med
den dybeste respekt for håndværket.



HØJ SNEGL

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 270 dage

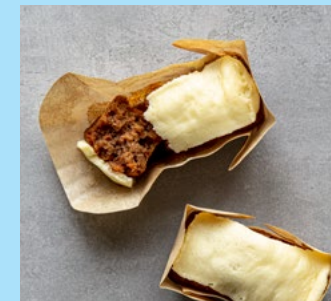
Størrelse: 115 g
Varenr.: 500752
Antal per kolli: 60 stk.



KOKOSTOP

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 180 dage

Størrelse: 80 g
Varenr.: 500763
Antal per kolli: 40 stk.



GULERODSKAGE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 275 dage

Størrelse: 90 g
Varenr.: 501169
Antal per kolli: 20 stk.



BROWNIE

Opbevaring: Frost
Holdbarhed: 180 dage

Størrelse: 58 g
Varenr.: 501161
Antal per kolli: 50 stk.



Vores mel kommer fra økologisk korn dyrket i Norden, primært i Danmark. Vi samarbejder med bønder, som på trods af udsigten til et lavere udbytte, prioriterer at dyrke gamle kornsorter med stor smag og næringsværdi, uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning.

MEL

[Gå til produkter](#)





INTERVIEW

EN MORGEN I BAGERIET HOS NIMB

Klokken er 6.15. København er frostkold og stille på sådan en tidlig februarmorgen. Byen er ved at vågne, og på Axeltorv er der ikke andet liv end lyden af en højstemt gruppe unge mennesker, der er på vej hjem fra en våd bytur. Men inde bag den store port, i et smalt bageri i sidste baggård, har dagen været i gang længe.

Herinde går tre bagere koncentreret rundt mellem hinanden for at få dagens produktion æltet, hævet og bagt. Lyden fra de store rørekedler, der håndterer de bombastiske brøddeje, blander sig med den knitrede lyd af små pain au chocolat, der bliver taget op fra det fedtede bagepapir og pakket i papirposer. Om få timer åbner morgenbuffeten på Nimb, og så skal brødkurve fyldes og fadene glinse af nybagte tebirkes og andre klassiske wienerbrød. Så der er travlt med at få det hele færdigt i tide. Heldigvis er det erfarne hænder, der lige nu ælter hvededeje og bager surdejsbrød, og to af dem tilhører Bjarki Sigurdsson, som er bagerchef hos Nimbs bageri.

Høje ambitioner og store armbevægelser

”Lige for tiden har vi enormt travlt med at bage fastelavnsboller. Det er helt vildt! Vi bruger al den tid, vi kan, for at følge med efterspørgslen”, forklarer Bjarki og fortæller, at de i det lille bagerteam også bager til Cakenhagen;



”

Jeg kan rigtig godt lide mit arbejde her. Jeg nyder at arbejde et sted, hvor der er principper for det, der bliver serveret, og hvor vi for alvor kan vise vores håndværk som bagere



det velassorterede konditori i Tivoli. Her kan man i disse dage både få de gammeldags med creme og dem lavet af croissantdej og som fyldes med fløde. ”Men vi skal jo samtidig passe den daglige produktion af surdejsbrød- og boller, scones, tebirkes, croissanter og kuvertbrød til hotellet og restauranterne. Så vi har ekstra travlt på denne tid af året” siger Bjarki, mens han med trænede hænder ruller den smørholdige croissantdej til den klassiske halvmåneform.

Bjarki har arbejdet seks år på Nimb. Her er han bagerchef og har det overordnede ansvar for, at bageriet lever op til de høje krav for kvalitet, økologi og bæredygtighed, som Nimb er garant for. Det er Bjarki, der har bestemt, at de små åbne wienerbrød lige nu er fyldt med en hjemmelavet æblekompot; hvert fald lidt endnu. Indtil de allerførste, danske rabarber er til at få. For sæsonerne betyder meget for Bjarki, og han udvikler sortimentet af sødt bagværk, så det altid er en bid af den danske årstid, man får mellem tænderne. Jordbær i juni og solbær i september.

”Jeg nyder at arbejde et sted, hvor der er principper for det, der bliver serveret, og hvor vi for alvor kan vise vores håndværk som bagere. Alt bliver

lavet fra bunden, og hvis der er noget, der ikke er helt i top, så får vi det at vide – på en konstruktiv måde. Vi skal levere på et meget, meget højt niveau, og det synes jeg er supermotiverende”.

Det bedste mel til det bedste brød

Derfor er det heller ikke ligegyldigt, hvilket mel, der bliver brugt til at skabe det unikke brød- og bagværk. Til daglig bruger Bjarki og teamet de økologiske meltyper fra Meyers. Det har de snart gjort i mere end syv år. Særligt mariagertobahveden og hvedemel nr. 1 er en fast del af bestillingen. Mariagertobahveden er en population af vårhvede kendt for sin suveræne bagekvalitet. Den har hårde kerner og en imponerende glutenstyrke; altså egenskaber der minder om den canadisk vårhvede, Manitoba-hvede.

Hvedemel nr. 1 er en førsteklasses dansk meltype, der er fintmalet. Det er en god basismel, som er fri for skaldele og kim, hvilket gør den perfekt til at bage fine hvedebrød og klassiske surdejsbrød. Udover hvedemelet, har bageriet Nimb gennem de seneste år tilføjet flere af Meyers meltyper til deres portefølje i takt med nye lanceringer.



Bjarki Sigurdsson
Bagerchef hos
Nimbs bageri



”

Jeg er ikke brand-loyal. Jeg vælger udelukkende dem, der leverer det bedste produkt, og det synes jeg virkelig, Meyers gør.

Fakta

Hotel Nimb er et eksklusivt femstjernet boutiquehotel, der ligger i Tivoli i København.

—
Bageriet til Nimb bager brød og kage til Nimb Brasserie, Fru Nimb og Cakenhagen og er desuden ansvarlig for mødeforplejning til Tivolis administration.

—
Bageriet har anvendt mel fra Meyers i mere end 10 år.

—
Bageriet er 95% økologisk.

”Vi vælger mel fra Meyers af flere årsager. Både fordi, det har gode bagetekniske egenskaber og giver et flot resultat og en god smag og struktur, men også fordi, vi ved at vælge økologisk, undgår sprøjtemidler og støtter det lokale, danske landbrug. Det passer også godt ind i visionen hos Nimb med at tænke bæredygtigt”, siger Bjarki og bærer en af de brune 12 kilos sække op på bordet. ”Vi går aldrig på kompromis med kvaliteten. Vores råvarer skal være i topklasse, og man bliver overrasket over, hvad kvaliteten af melet betyder for det færdige bagværk.”

Til Nimb laver teamet to surdejsbrød. Et med og et uden kerner. Her giver mariagertobamelet en stærk og luftig dej, uden at den bliver for sej.

”Jeg er ikke brand-loyal. Jeg vælger udelukkende dem, der leverer det bedste produkt”, understreger Bjarki, som tidligere også har arbejdet som bager i Meyers Bageri. ”Og det synes jeg virkelig, Meyers gør.”

Tid til morgenmad

Klokken nærmer sig 07, og det er tid til dagens første deadline. Nu skal croissanter, brød og alle de andre lune sager fragtes over Vesterbrogade og ind i den varme, opdækkede restaurant på Nimb. Mens Bjarki anretter croissanter og veksler et par ord med restaurantchefen, snurrer espressomaskinen og lyden af klirrende kopper og steamet mælk fortæller, at dagens første gæster er på trapperne. Et par tjenere i hvide skjorter er ved at lægge sidste hånd på de smukke opsatser af marmelade, yoghurt og frisk frugt, der udgør den berømte morgenbuffet.

”Det er altid en lille sejr at se de croissanter, vi har haft mellem hænderne hele morgenen, ende her i kurven på buffeten. Jeg bliver lidt stolt hver eneste gang”, siger Bjarki og smiler, mens han betragter det klassiske, franske bagværk. ”Så kom vi også i mål i dag”, tænker jeg altid.

Og selvom morgenbuffeten nu er fuldendt, og og hotellets gæster kan kaste sig over Bjarkis bagværk og slå sig ned i de polstrede møbler med kaffen og en tallerkenfuld morgenmad, er dagen langt fra slut for Bjarki og teamet. Nu skal der bages scones til afternoon tea, der skal røres dej til kuvertbrød til service i aften, og i mellemtiden er der også landet en bestilling på kage til et møde på hovedkontoret i Tivolis administration i eftermiddag. Så Bjarki må haste tilbage over den morgentravle Vesterbrogade for igen at tage hånd om dejen.



NYHED - NYHED - NYHED



MARIAGER TOBA HVEDEMEL

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 13 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 501131
Antal per kolli: 1 stk.

Mariagertobahveden, en ny økologisk landsort, er baseret på drømmen om at skabe et korn, som udover at være tilpasset økologisk dyrkning også har tilsvarende bagetekniske kvaliteter som den canadiske manitobahvede.



ØLANDSHVEDEMEL STENFORMALET

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 254 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206552
Antal per kolli: 1 stk.

Profil

Langsomt formalet på stenkværn for at bevare kornets naturlige sødme, aroma og næring. Perfekt til surdejsbrød og bagværk.



ØLANDSHVEDEMEL FULDKORN

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 1 kg
Varenr.: 211449
Antal per kolli: 4 stk.

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206552
Antal per kolli: 1 stk.

Profil

Malet af hele kerner, både skaldele og kim, med masser af fibre, saft og smag. Brug det til grove brød og boller.



ØLANDSHVEDEMEL FIN

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 1 kg
Varenr.: 211461
Antal per kolli: 4 stk.

Profil

Et lyst, sigtet mel med gode bageegenskaber og mild smag. Ideelt til luftige boller, kager og det lyse hverdagsbrød.

Oprindelse

Ølandshveden stammer, som navnet antyder, fra Øland i Sverige.

Vi kæmper for det gode korn

Hos Meyers engagerer vi os aktivt i missionen for et mere alsidigt udvalg af korn af høj genetisk kvalitet – for smagen, sundheden og jorden, det gror i. Vi arbejder med gamle landsorter, der styrker biodiversiteten, og vi er medlem af

både **Landsorten** – et initiativ, der arbejder for at udbrede økologisk forædlet korn og særlige kornsorter – og **Økologisk Landsforening**, hvor vi bidrager til en mere bæredygtig og mangfoldig kornproduktion i Danmark.





**HVEDEMEL
NR. 1**

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 2 kg
Varenr.: 206548
Antal per kolli: 6 stk.

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206549
Antal per kolli: 1 stk.



**HVEDEMEL
TYPE 00**

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 650 g
Varenr.: 211463
Antal per kolli: 4 stk.

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 212682
Antal per kolli: 1 stk.



**HVEDEMEL
STENFORMALET**

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 20655
Antal per kolli: 1 stk.



**DURUM
HVEDE
MEL
FIN**

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 650 g
Varenr.: 211465
Antal per kolli: 4 stk.

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 501141
Antal per kolli: 1 stk.



**DURUM
HVEDE
MEL
FULDKORN**

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 650 g
Varenr.: 211466
Antal per kolli: 4 stk.



EMMERMEL

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 1 kg
Varenr.: 211460
Antal per kolli: 4 stk.

Profil

Hvede er den kornart, der sammenlignet med både rug, byg og havre, har de bedste bageevner, fordi den gode glutenkvalitet i hvedemelet giver en dej med elasticitet og spændstighed og et luftigt brød.

Den hvedesort, der er mest af i det hvedemel, vi bruger i Meyers, hedder dacke og er en moderne svensk sort med ”kun” 20 år på bagen.

Profil

Type 00 er betegnelsen for det fineste formalede mel med et højt proteinindhold. De teknisk gode kvaliteter ved melet resulterer i en meget smidig og silkeblød dej, som er let at arbejde med og som hæver flot op ved bagning.

Det høje proteinindhold og fine formaling giver et forrygende mel med gode bageegenskaber, som er særlig velegnet til kager, bløddeje, brød, pizza og pasta – specielt vores kanelnurrer.

Profil

Når hveden males langsomt på stenkværn, bevares både smag, struktur og aroma. Vores økologiske hvedemel er malet med omhu, så kornets naturlige egenskaber får lov at træde frem.

Resultatet er et karakterfuldt, lyst mel med let gylden tone og mild sødme – perfekt til alt fra morgenboller til luftige brød med sprød skorpe.

Profil

Vores finmalede økologiske durum er dyrket på solrige marker på Bornholm og stenkværnet med nænsomhed, så smag og aroma bevares.

Den høje glutenkvalitet gør melet ideelt til luftige pizzabunde, sprøde rundstykker og saftige focacciaer – alt sammen med den karakteristiske gyldne farve og elastiske, seje krumme, som durum er elsket for.

Profil

Fuldkornsdurum er durumhvede med alle skaldele og kim intakt – og dermed også hele smagen. Kornet er økologisk og bornholmsk, malet på stenkværn for at bevare både næring og den let nøddeagtige dybde.

Det giver brød med en mørkere tone, rustik struktur og god mæthed. Oplagt til surdejsbrød, ciabatta og boller med karakter.

Profil

Emmer har en hårdere kerne end enkorn, og derfor er den lidt nemmere at bage med, men man kan med fordel blande den med hvede for at få et mere luftigt brød. Emmer giver brødet en mørkere krumme og en rigtig fin og aromatisk smag.

Emmer er den urhvede, som fulgte efter enkorn. Fra 4.000-500 f.Kr. var det en af de vigtigste kornarter i Danmark.

MINIINTERVIEW

4 HURTIGE OM DET GODE MEL



Milli Naomi Gaber
Bager og underviser
Meyers Madhus

Hvad betyder kvaliteten af melet for det færdige brød?

Det er et afgørende afsæt for brødets smag, struktur og udseende. Et højt proteinindhold af god kvalitet giver mulighed for lave luftige brød med en saftig krumme. Og så er det min erfaring at et friskformalet mel giver en mere aktiv dej og en smagsmæssig større dybde.

Hvad betyder økologisk dyrket korn for bagekvaliteten af melet?

Økologisk korn, som indgår i et naturligt sædskifte med andre planter, og som er resultatet af en langstrakt vækstperiode, udvikler både

gode bage- og smagskvaliteter. Økologisk korn har naturligt højt proteinindhold, god glutenkvalitet og mere næring og smag, da det dyrkes uden sprøjtemidler.

Hvad er særlig karakteristisk for mel fra Meyers?

Det er den mangeårige dedikation til arbejdet med økologiske kornsorter fra vores omkringliggende landbrug, og som resulterer i mel, der forener smag, bagekvalitet og næringsindhold. Vel i virkeligheden arbejdet med at gøre dejlig økologisk mel tilgængeligt for flest mulige mennesker.

Hvad er dit eget favoritmel?

Mit favoritmel er Mariager-tobahveden, der både smager forrygende, og som har nogle særligt gode bageegenskaber. Det høje proteinindhold giver flot hævnning og en skøn struktur – og jeg har sågar med stor succes brugt det til alt fra croissanter til store, flotte surdejsbrød. Og så er det afgørende for mig, at jeg kan stole på, og som jeg kan stå inde for, når jeg underviser på vores bagekurser. Jeg bruger ofte Meyers Mariager-tobahvede som et eksempel på et stærkt økologisk mel, der løfter kvaliteten markant af det færdige bagværk.



OPSKRIFT

Mariager-tobabrød

Mariager-tobahvede og ristede kerner giver saftig krumme og dyb, karamelliseret kornsmag.

SE OPSKRIFT



PURPURMEL FULDKORN

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206555
Antal per kolli: 1 stk.



RUGMEL NR. 20

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 9,4 g per 100 g

Størrelse: 1 kg
Varenr.: 211458
Antal per kolli: 4 stk.

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206553
Antal per kolli: 1 stk.

Profil

Purpurhveden indeholder naturlige farvestoffer, som også findes i kirsebær og vindruer. Det purpurfarvede korn udmærker sig ved et indhold af forskellige antioxidanter, og når brødet er bagt, har det blårøde farvenuancer. Purpurhveden har en god smag og et højt stivelsesindhold, og den giver en mere kompakt struktur. Bag kraftige, saftige fuldkornsbrød af dette mel. Denne type fuldkornsbrød skal bages i form. Fuldkornsmålet egner sig også godt til at blande med lettere meltyper.

Profil

Vores rugmel er et fuldkornsmel, der er malet på stenkværn. Intet er sigtet fra. Vi bruger forskellige rugsorter for at opnå det bedste udgangspunkt for dit brød. Rugbrød bagt af fuldkornsmel har mange gode egenskaber. Det er velsmagende og holder sig godt og saftigt længe.

Perfekt til et godt rugbrød eller som smags- og strukturgiver til et lysere og lettere brød. Stenformalet fuldkornsmel er for øvrigt længere tid om at optage væsken end traditionelt rugmel.

Brød- blandinger

Med vores brødblandinger får du en genvej til det gode brød. Du skal kun tilsætte få ingredienser, have tålmodighed mens dejen hæver og bager, og efterfølgende kan det friskbagte bagværk serveres for dine gæster.



BRØDBLANDING RUGBRØD

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 10 g per 100 g

Størrelse: 550 g
Varenr.: 213761
Antal per kolli: 4 stk.



BRØDBLANDING ØLANDSHVEDEBRØD

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 650 g
Varenr.: 211451
Antal per kolli: 4 stk.

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 212744
Antal per kolli: 1 stk.

Hele kerner



RUG- KERNER KNÆKKEDE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 9,4 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 502294
Antal per kolli: 1 stk.



RUG- KERNER HELE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 280 dage
Proteinindhold: 9 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206557
Antal per kolli: 1 stk.



ØLANDS- KERNER HELE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 270 dage
Proteinindhold: 13 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206558
Antal per kolli: 1 stk.



PURPUR- KERNER HELE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 280 dage
Proteinindhold: 12 g per 100 g

Størrelse: 12,5 kg
Varenr.: 206560
Antal per kolli: 1 stk.

En økologisk kornmark er et lille økosystem

Når korn dyrkes økologisk, skabes der mere biodiversitet på marken, fordi man ikke bruger pesticider. Det tiltrækker insekter, fugle og smådyr, der trives i de sunde marker. En økologisk kornmark er faktisk et lille økosystem i sig selv! Økologiske kornsorter har også ofte dybere rødder end deres konventionelle fætre. Det betyder, at de kan finde vand og næringsstoffer længere nede i jorden og klare sig bedre uden kunstgødning.

Bag bedre brød med bedre mel

Glæden ved at bage er vores praktiske udgangspunkt i arbejdet med det gode mel, som kræver, at både bønder, møllere, bagere og forbrugere samarbejder, deler erfaringer og viden. Vi gør derfor, hvad vi kan, for at dele vores viden med andre.

Vi samarbejder med bønder, som på trods af udsigten til et lavere udbytte, prioriterer at dyrke gamle kornsorter med stor smag og næringsværdi, uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning.

Når du køber økologisk korn, er du med til at støtte en produktion, som er bedre for miljøet, sundheden og landbruget.

Økologiske landsorter og nordisk brødhvede – vores råvaregrundlag

I vores arbejde med mel og brød har vi et stærkt fokus på økologiske landsorter, som f.eks. mari-agertobahvede. De økologiske landsorter bidrager til en større plantegenetisk mangfoldighed - det sikrer en mere bæredygtig dyrkning og større

sygdomsresistens, men landsorter har også unikke egenskaber, der kan forbedre brødets smag og tekstur.

Vi prioriterer generelt hvedesorter med stærke bageegenskaber, og på den måde er vi sikret mel, der kan udvikle stærke glutennetværk og absorbere store mængder vand. Det gør det muligt at arbejde med våde deje og opnå de karakterfulde brød med stor smag og struktur.

Forskelligt brød kræver forskelligt mel. Derfor finder du mel af mange slags korn og formalingsgrader i vores sortiment. Vi tilsætter ikke ascorbinsyre, da det forstyrrer den naturlige glutenudvikling i brødet og vanskeliggør en naturlig udvikling af smag og struktur. Vi er desuden glade for at bruge stenkvarn til at male mel, fordi vi mener, det bevarer næringsstoffer, kornets sødme og giver ekstra smag til dit bagværk.



4 fordele ved at bage med surdej



1. Naturlig hævnig

Når du bager med surdej, er du sikret en vigtig medspiller, der bidrager som naturligt hævemiddel og giver en fin og raffineret syrlighed til bagværket.

2. Bedre fordøjelse

Surdej er med til at gøre kornets næringsstoffer lettere tilgængelige for kroppen.

3. Naturlig konservering

Surdejsbrød har en længere holdbarhed end almindeligt brød, da de naturlige syrer i surdejen hæmmer væksten af skimmel og bakterier.

4. Mere velsmag

Surdejen giver de fleste brød en raffineret syrlighed, der bryder kornets sødme, og så tilfører det brødet et ekstra lag af aromaer.

Vi tilbyder et bredt sortiment af økologiske bælgfrugter, der kommer fra landbrugsjorden i Danmark og på Øland i Sverige, og som er dyrket af ambitiøse bønder.

BÆLG FRUGTER

[Gå til produkter](#)





Engang var vi

EUROPAS ÆRTE- BÆLTE

For vores danske forfædre var de små, undseelige bønner og ærter en fast del af hverdagskosten.

Den rette tilsmagning, balancer i de forskellige grundsmage, teksturer og konsistenser er ekstra vigtigt, når bælgfrugterne og grøntsagerne bærer måltidet



Superfrø med superkræfter

Bælgfrugter som linser, ærter og bønner kan faktisk producere deres egen gødning! De arbejder sammen med specielle bakterier i jorden, der omdanner kvælstof fra luften til en form, planterne kan bruge. Det betyder, at de ikke bare er gode for dig, men også for jorden, de vokser i.

Så langt tilbage som i bronzealderen og helt indtil midten af 1800-tallet dyrkede vi bælgfrugter i Danmark i stor stil. Særligt ærter, og Lolland-Falster, Møn og det sydlige Sjælland var kendt som Europas ærtebælte. I år 1740 høstede man 40.000 tønder ærter på Lolland og Falster alene (se kilde) – og mange spiste ærter hver dag året rundt. Siden kom industrialiseringen af landbruget, kødet blev tilgængeligt for de mange, og det fortrængte, sammen med kartofler, bælgfrugterne i køkkenet. Med tiden tabte ærterne terræn og faldt ud af vores fælles madvaner. I dag spiser vi i følge DTU Fødevareinstituttet i gennemsnit kun to gram bælgfrugter om dagen.

Men der er gode grunde til at genopdage vores stolte tradition for bælgfrugter, for bønner, linser og ærter kan bidrage med en masse godt til vores måltider. Samtidig er de gode at kende i et klimaperspektiv, for hvis vi ønsker at reducere klimaaftrykket fra vores måltider, skal vi hente en større del af det samlede proteinindtag i planteriget – og her er bønner, linser og ærter et vigtigt værktøj på vejen til en grønnere madkultur.

De små helte i fremtidens køkken

Bælgfrugterne er altså en del af løsningen på, hvordan vi kan spise mere bæredygtigt. Klimaaftrykket for bælgfrugter er 30-50 gange mindre end fra oksekød, og bælgfrugter er tilmed gode kilder til proteiner, vitaminer og kostfibre. Bælgplanterne kan desuden dyrkes på et beskedent areal, og de har en evne til naturligt at gøde jorden, fordi de omdanner luftens kvælstof til næring



til jorden og planten selv. Det kan man udnytte ved at samdyrke bælgplanter med andre afgrøder, f.eks. korn. På den måde vil bælgplanten fodre kornet med kvælstof, der således giver et større udbytte. Selvom produktionen af bælgfrugter til fødevarer stiger i Danmark, udgør den stadig meget lidt af det samlede dyrkede areal.

I dag er det kun få typer af bælgfrugter, der dyrkes til fødevarerbrug i Danmark. Men hvis vi i fremtiden skal brødføde en voksende befolkning uden at drive rovdrift på jordens ressourcer, er vi nødt til at konvertere en betydelig del af det areal, der i dag anvendes til foderafgrøder, til dyrkning af planter, f.eks. bælgfrugter, der indgår i vores egen kost.

Med velsmag som ledestjerne: Smag, sundhed og bæredygtighed i én bid

De mange fordele er til at få øje på. Ja det virker nærmest for nemt. Ud med kødet ind med bønnerne, og så kan vi sikre klodens sundhed, menneskers ernæring og store kulinariske kvaliteter. Men det er ikke sådan lige at vende nutidens madvaner og vores hang til hakket oksekød og kartofler. At blive fortrolige med bælgfrugterne og med lethed at kaste sig over hverdagsmåltiderne med bønnerne som hovedingrediens, er stadig en udfordring for mange. På de 175 år, der er gået,

siden bælgfrugterne var en del af bondekosten, er de blevet fremmede for os. Mange af os mangler slet og ret viden om, hvordan vi får de tørrede bønner i posen til at blive til måltider, som familien gider at spise.

Det kræver ny inspiration og et større kendskab til dels, hvordan man håndterer bælgfrugterne, og dels, hvordan man serverer dem som velsmagende, fristende måltider. I Meyers har vi over tid udgivet flere kogebøger og råder over et stort kartotek af opskrifter, hvor planteproteinerne er i centrum – for der er ingen tvivl om, at det er med fornyet inspiration og de rette værktøjer, at vi skal danne fundamentet for fremtidens livretter.

Man skal nemlig først og fremmest smage godt og kampen for de grønnere spisevaner skal vindes med velsmag som våben, og ikke med løftede pegefingre. Vi drømmer om at invitere flere med og vise vejen for klimavenlig, grøn og ikke mindst velsmagende mad. Som madprofessionelle er I en vigtig samarbejdspartner, der kan hjælpe med at bære den grønne agenda ude i jeres egne køkkener.





I denne varme bouillon er der masser af smag fra sæsongrønt og mæthed fra siriusærter.



SIRIUSÆRTER fra Nordvestsjælland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g

Varenr.: 501443

Antal per kolli: 1 stk.

🍴 OPSKRIFT

Siriusærter i letrøget grøntbouillon

Sådan gør du

Sæt ærterne i blød i rigeligt koldt vand – gerne dagen i forvejen.

Pil løg og hvidløg, og hak dem fint. Varm olien op i en passende gryde og lad løgene sautere under jævnlig omrøring ved middelf varme i 5-7 min..

Sigt vandet fra ærterne og tilføj dem til gryden sammen med rosmarin, laurbærblade og vand, og lad det simre under låg, indtil ærterne er møre (ca. 35-45 min.).

Klargør grøntsagerne og skær dem i mundrette stykker. Tilføj dem til gryden, så grøntsagernes tilberedningstid passer med, at ærterne er færdigkogt.

Rør miso eller soya i bouillon og smag til med lidt røgekstrakt, salt, peber, æbleeddike og en smule honning.

Server i en dyb tallerken med en god luns surdejsbrød.

10 personer

375 g tørrede siriusærter

2 ½ løg

10 fed hvidløg

1 ¼ dl olivenolie

2 ½ kvist rosmarin

8 laurbærblade

3 ¾ liter vand

2 ½ spsk miso (eller 3 spsk. soya)

625 g sæsongrønt (f.eks. selleri, gulerod, jordskok, porre, persillerod o.l.)

røgekstrakt

salt og peber

honning

æbleeddike

urter (f.eks. kørvel, estragon og citrontimian)



**LOLLANDSKE
ROSINER**
fra Knuthenlund

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage
Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501448
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

Har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed, der gør den meget velegnet i ærtesupper, i gryderetter, som puré eller mos. Kog gerne med suppeurter og brug bouillonnen som smags giver, hvor det giver mening.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vand fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 30 min., eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

En unik, bevaringsværdig markært fra Lolland, omtalt i kilder helt tilbage fra 1700-tallet, hvor den var fast indslag i husmandskosten.



BRUNÆRT
fra Nakskov

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage
Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501447
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

Har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed, der gør den meget velegnet i ærtesupper, i gryderetter, som puré eller mos.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 30 min. - eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

En bevaringsværdig sort ligesom Lollandske rosiner. Skyldes i særdeleshed dets kulturhistoriske tilknytning til Lolland-Falster og vores fælles madkultur.



SIRIUSÆRTER
fra Nordvestsjælland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage
Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501443
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

Har en fin ærtesmag med god kogefasthed, en fin skal og et cremet indre. Ærterne er oplagte at bruge alle de steder, hvor kikærten traditionelt er i brug - sågar som en friteret letrøget snack. Kog gerne med suppeurter, og tag bouillonnen i brug.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 30 min. - eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

Har over et halvt århundrede på bagen som udsået markært. De har primært fungeret som en funktionel grøngødning, men værdsættes nu også for deres alsidige kulinariske egenskaber.



GULE FLÆKÆRTER
fra Lolland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage
Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501449
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

Er vældig kogegnet og med en god, diskret ærtesmag, der gør den oplagt i alt fra Daal til falafler og humus, men også som et koldt marineret indslag i salaten.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 30-35 min. - eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

Er for mange indbegrebet af gammel, dansk søbemaad, men i nyere tid har den vundet bredere anvendelse. Flækærter af sorten Lapony er en såkaldt vinterært.



SAMOSLINSER
fra Lolland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage
Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 502573
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

En gammel sort med stor smag og god struktur - velegnet i alt fra salater og gryderetter til plantebaserede bøffer og spreads.

Tilberedning

Samoslinsen har en kortere kogetid end mange andre linser og kræver ingen iblødsætning. Koges mørt på ca. 15-20 minutter.

Oprindelse

Samoslinser dyrkes lidt nord for Maribo på Lolland af Økolandmanden. Sorten stammer oprindeligt fra området omkring det græske øhav og trives godt i nordligt klima.



5^g

bælgfrugter
spiser danskerne
i gennemsnit om
dagen, hvilket
er langt fra de
anbefalede
100 g

Kilde: Fødevarestyrelsen





KORALLINSER
fra Skåne

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 502571
Antal per kolli: 1 stk.



BELUGALINSER
fra Bornholm

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501450
Antal per kolli: 1 stk.



KOBBERLINSER
fra Randers

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501644
Antal per kolli: 1 stk.



ANICIALINSER
fra Nykøbing Falster

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501924
Antal per kolli: 1 stk.



BRUNE LINSER
fra Bornholm

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 502411
Antal per kolli: 1 stk.



HVIDE BØNNER
fra Øland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501862
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

Har en fyldig og delikat ærtesmag med god kogefasthed, der gør den meget velegnet i ærtesupper, i gryderetter, som puré eller mos. Kog gerne med suppeurter og brug bouillonen som smags giver, hvor det giver mening.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vand fra og kog i rigeligt vand i ca. 30 min., eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

En unik, bevaringsværdig markært fra Lolland, omtalt i kilder helt tilbage fra 1700-tallet, hvor den var fast indslag i husmandskosten.

Anvendelse

En yderst delikat linse med god kogefasthed og har en glimrende evne til at absorbere smagsgive-re. Brug til belugabolo, som marineret indslag i måltidssala-ter eller i svampestuvninger.

Tilberedning

Kog i rigeligt vand i ca. 30-35 min. til linserne er møre, men ikke udkogte.

Oprindelse

Dyrket i samarbejde med Foods Bornholm. De er dyrket økologisk som en del af sæd-skiftet på Bornholm.

Anvendelse

Har en fyldig og næsten nøddeagtig smag, og holder formen ved selv længere tilberedninger. Særligt velegnet i supper, daal, men også som udgangspunkt for mere cremede og smagsmætte-de linseottoer. Linsen kan sågar males til mel og bruges i alt fra pandekager til dosa.

Tilberedning

Kog i rigeligt vand i ca. 30-35 min. til linserne er møre, men ikke udkogte.

Oprindelse

Også kaldet Gotlandslinser, hvis de dyrkes på Gotland, er en svensk landsort, der helt frem til afslutningen af 1800-tallet var en fast afgrøde på de gotlandske gårde, hvor den var et yderst værdsat bidrag til den daglige husmandskost.

Anvendelse

Har en næsten krydret karakter, diskrete antydninger af peber og desuden en glimrende kogefasthed, der gør den aldeles alsidig.

Tilberedning

Kog i rigeligt vand i ca. 25-30 min. til linserne er møre, men ikke udkogte.

Oprindelse

Undertiden også kaldet for Puylinser, når de dyrkes i den franske kommune Le Puy-en-Velay i Loire, er en grøn linsetype, som nyder bred anerkendelse for sine kulinariske kvaliteter.

Anvendelse

Fyldig linsetype, som både kan anvendes i lune salater, i en blanding med polerede korn eller ris, eller som en mere substan-tiel hovedrolle i fyldet til f.eks. moussaka, Sheppards' pie eller lasagne.

Tilberedning

Kog i rigeligt vand i ca. 25-30 min. til linserne er møre, men ikke udkogte.

Oprindelse

Undertiden også kaldet for Puylinser, når de dyrkes i den franske kommune Le Puy-en-Velay i Loire, er en grøn linsetype, som nyder bred anerkendelse for sine kulinariske kvaliteter.

Anvendelse

Har en delikat, cremet og let nøddesmag. Oplagt som fyldigt indslag og konsistens giver i sim-reretter, som puré, sågar i vege-tariske frikasséer eller blendet til cremet luftig suppe.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 25-30 min., eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

Avlet på Øland i samarbejde med foreningen Kalmar- og Ölands trädgårdsprodukter.



BRUNE BØNNER fra Øland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501865
Antal per kolli: 1 stk.



SORTE BØNNER fra Øland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501863
Antal per kolli: 1 stk.



KIDNEYBØNNER fra Øland

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 365 dage

Størrelse: 5.000 g
Varenr.: 501864
Antal per kolli: 1 stk.

Anvendelse

Har en fyldig, næsten sødme-fuld og delikat bønnesmag, der gør sig godt i mange retter – især hvor man normalt bruger borlotti- eller pintobønner.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 30-35 min., eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

Har været dyrket på Øland siden slutningen af 1800-tallet, men menes at have været kultiveret på øen i flere hundrede år. Bønnerne er optaget i Slow Foods Præsidium over vigtige afgrøder for klodens natur, historie og madtraditioner.

Anvendelse

Har en delikat og cremet smag og en let tynd skal. Foryggende i bønnesalater, i smagsintense gryderetter eller som grov bøn-nemos på et fladbrød med andre grøntsager.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 25-30 min., eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

Dyrket økologisk på Øland i kalkrig jord i overensstemmelse med svenske KRAV-principper.

Anvendelse

Har en fin og fyldig bønnesmag med god struktur og evne til at optage smag fra andre smags-givere.

Tilberedning

Iblødsættes 6-8 timer, eller natten over, i rigeligt vand. Sigt vandet fra inden kogning. Kog i rigeligt vand i ca. 30-35 min., eller til de er helt færdigtilberedte og møre.

Oprindelse

Blev ligesom kartofflen og meget andet, bragt til det europæiske kontinent af spanske og portugis-iske opdagelsesrejsende i løbet 1600-tallet, og er i dag en af de mest udbredte bønnetyper på tværs af kontinenter.

EN VELKOGT BØNNE er den gode begyndelse

Bælgrugter kan bruges i gryderetter, som jævning i saucer og supper, i fars, i dips, spreads, salater, pålæg, bagværk og endda i kager – mulighederne er mange og gode. I kan dykke ned i [vores opskriftunivers](#) og finde en bred palette af velsmagende retter med bælgrugter.

Bælgrugter, og særligt bønner, indeholder nogle proteiner kaldet lektiner. Lektiner er plantegiftstoffer, der kan give mavekneb. Lektiner ødelægges dog heldig-vis ved kogning. Den afgørende test er, om bønnerne

er møre. Test ved at mose en bønne mellem fingrene og se om den er helt mør og cremet eller smag på én – kogetider kan svinge, så dine sanser er den bedste guide. Udblødning af bælgrugter – særligt bønner – nedsætter kogetiden, og kan også hjælpe med at få en mere vellykket bælgrugt med en intakt skal og et cre-met indre, som hverken er smuldret eller melet. Derfor er udblødning af især bønner som regel en god idé.

Som mange andre råvarer, skal bælgrugter tilberedes, så de får den rette konsistens og smag. Veltilberedte bælgrugter kræver forskellige processer afhængig af, hvad de skal bruges til og hvilke bælgrugter, vi har at gøre med.

I fælles front på rejsen mod flere bønner i banken

Når I køber bælgrugter fra os, så er det bønner, linser og ærter, som kommer direkte fra en sam-ling ambitiøse bønder rundt om i Danmark. Vi har etableret et åbent samarbejde, der binder landmænd, genbanker og frøsamlere tættere på forbrugeren gennem dyrkningen af traditionelle bælgrugter. Vi kalder det [ÆRT ETC.](#)

Initiativet agerer både markeds-plads og åben tænketank - alt sammen med det formål at genska-be tradition for at dyrke og spise bælgrugter i Norden. På den måde håber vi sammen at kunne skrive et grønnere kapitel i vores fælles madkultur.



MOST & SAFT



Hvert eneste æble, der indgår i vores most og saft, er alle dyrket på plantager i det danske land.



ÆBLEMOST fra Sydhavsøerne

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 540 dage

Størrelse: 10 l bag-in-box
Varenr.: 206542
Antal per kolli: 1 stk.



ÆBLEMOST

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 540 dage

Størrelse: 10 l bag-in-box
Varenr.: 501101
Antal per kolli: 1 stk.



ÆBLE- & RIBSSAFT

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 540 dage

Størrelse: 10 l bag-in-box
Varenr.: 206543
Antal per kolli: 1 stk.



ÆBLE- & STIKKELSBÆRSAFT

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 540 dage

Størrelse: 10 l bag-in-box
Varenr.: 206547
Antal per kolli: 1 stk.



ÆBLE- & ARONIASAFT

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 540 dage

Størrelse: 10 l bag-in-box
Varenr.: 210040
Antal per kolli: 1 stk.



ÆBLE- & SOLBÆRSAFT

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 540 dage

Størrelse: 10 l bag-in-box
Varenr.: 206546
Antal per kolli: 1 stk.

SMAGS- GIVERE



Vi har udviklet en række syrlige og søde smagsgivere til dit grundkøkken i form af eddiker, gastrik og frugtsirupper. Produkterne bidrager på hver deres måde med de søde, syrlige og bitre elementer i din madlavning.



GASTRIK

Karamelliseret eddikesirup

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1800 dage

Størrelse: 250 ml
Varenr.: 500700
Antal per kolli: 12 stk.



ÆBLESIRUP

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1800 dage

Størrelse: 250 ml
Varenr.: 500706
Antal per kolli: 12 stk.



ÆBLECIDER EDDIKE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1800 dage

Størrelse: 500 ml
Varenr.: 500811
Antal per kolli: 12 stk.



EKSTRA JOMFRU OLIVENOLIE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 548 dage

Størrelse: 5 l
Varenr.: 501211
Antal per kolli: 4 stk.

Vores olie er presset på Koronekioliven, der giver en let krydret og delikat frugtig smag med en ganske lav syrlighed. Det gør den særlig velegnet til retter med f.eks. bønner, alskens salsaer, salater og dips, i saucer til pasta eller som det omfavnende element i en skål kogte nye kartofler – sågar til blot at dyppe en luns brød i.





Vores syltevarer er baseret gode grøntsager, som vi tilføjer en unik sammensætning af kryddring og lage. Syltevarerne indeholder ikke tilsætningsstoffer af nogen art, de er knasende sprøde, og de er det syrlige prik over i'et på ethvert fuldkomment frokostbord. Syrligheden kommer fra æblecidereddiken, som bruges i sylteprocessen, mens de udvalgte krydderier eller urter, giver hver variant en unik smag og aroma.

SYLTE- VARER



Vi har syltet asierne med æbleeddike og peberrod, som giver et spark til den sursøde syltelage, der klæder asierne godt.

ASIER

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1080 dage
Størrelse: 405 g
Varenr.: 500926
Antal per kolli: 6 stk.

SYLTEDE AGURKER

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1080 dage
Størrelse: 400 g
Varenr.: 500907
Antal per kolli: 6 stk.



RØDBEDER

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1080 dage
Størrelse: 400 g
Varenr.: 500961
Antal per kolli: 6 stk.



RØDKÅL

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1080 dage
Størrelse: 400 g
Varenr.: 500958
Antal per kolli: 6 stk.



SYLTEDE RØDLØG

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 1080 dage
Størrelse: 420 g
Varenr.: 500957
Antal per kolli: 6 stk.

MARME- LADER

Vi har udviklet en serie af marmelader, fyldt med fine bær og frugter. Vi koger marmeladerne med sukker og tilsætter syre fra f.eks. citron for at fremme aromaerne og holde sukkeret i skak. Marmeladerne har et højt frugtindhold og indeholder ikke tilsætningsstoffer af nogen art.



STIKKELSBÆR MARMELADE

med hyldeblomst

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 425 dage

Størrelse: 280 g
Varenr.: 500698
Antal per kolli: 6 stk.



JORDBÆR/ RABARBER MARMELADE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 425 dage

Størrelse: 280 g
Varenr.: 500694
Antal per kolli: 6 stk.



SOLBÆR MARMELADE

Opbevaring: Tørt
Holdbarhed: 425 dage

Størrelse: 280 g
Varenr.: 500697
Antal per kolli: 6 stk.

OST



SALATTERN

21% - Naturel

Opbevaring: Køl

Holdbarhed: 180 dage

Størrelse: 1700 g / 1000 g drænet

Varenr.: 501358

Antal per kolli: 3 stk.



Vores salatost fremstilles af økologisk, dansk mælk med inspiration fra den græske fetaost. Osten laves i hånden, og den fyldes i forme, som inden for det næste døgn vendes fire gange, før salatosten skæres i tern og kommer i saltlage. Den nænsomme behandling giver en ren smag og en ret lækker konsistens.



Det er ikke for meget sagt at kalde den klassiske sildemad et stykke dansk madhistorie. En klassiker til hverdagsfrokosten såvel som højtidsbordet.

SILD



MARINEREDE SILD i bidder

Opbevaring: Køl
Holdbarhed: 180 dage

Størrelse:
6.000 g / 3.000 g drænet
Varenr.: 500847
Antal per kolli: 1 stk.



KRYDDERSILD i bidder

Opbevaring: Køl
Holdbarhed: 180 dage

Størrelse:
6.000 g / 3.000 g drænet
Varenr.: 500848
Antal per kolli: 1 stk.



STEGTE SILD

Opbevaring: Køl
Holdbarhed: 180 dage

Størrelse:
2.200 g / 1.100 g drænet
Varenr.: 501210
Antal per kolli: 1 stk.



KARRYSILD i bidder

Opbevaring: Køl
Holdbarhed: 180 dage

Størrelse:
6.000 g / 3.000 g drænet
Varenr.: 500822
Antal per kolli: 1 stk.

VIN & BOBLER



Vi har udviklet en serie af vine, som er håndplukket fra nogle af de bedste producenter i Europa. Fra Tysklands nordligste vinregion Mosel til Serignan-du-Comtat i den sydlige del af Rhône-dalen, præsenterer vi økologisk hvidvin og biodynamisk rødvin, der kan serveres lige så godt på siden af hverdagens måltider som i glasset til livets store fejringer. Til kanapées eller søde des-serter anbefaler vi vores aromatiske og festlige tyske cremant, baseret på de friske Rieslingdruer.

Det er Claus Meyer, der på sine rejser rundt i Europa, er blevet imponeret af de karakterfulde vine, som venner og vinbønder har skænket undervejs. De er sidenhen blevet modnet og for-finet, så vi i dag kan præsentere et udvalg af udsøgte, økologiske basisvine, der tilgodeser de fleste smagsløg.

BOBLER Riesling Cremant Brut

Størrelse: 75 cl
Varenr.: 206580
Antal per kolli: 6 stk.
Opbevaring: Tørt

En Cremant fra tyske Saar-Mosel Winzersekt Kellerei. Efter gæringen har flaskerne fået lov til at hvile i 12 måneder. Resultatet er blevet en festlig og velmagende mousserende Mosel Riesling, som skummer smukt, når den skænkes.

HVIDVIN Riesling

Størrelse: 75 cl
Varenr.: 206772
Antal per kolli: 6 stk.
Opbevaring: Tørt

En dejlig mild, men stadig forfriskende tysk Riesling. Dette er en vin med fornemmelser af sprøde æbler, diskrete noter af ananas, lidt honning og især moden citrus.

RØDVIN Côtes du Rhône

Størrelse: 75 cl
Varenr.: 206622
Antal per kolli: 6 stk.
Opbevaring: Tørt

En certificeret biodynamisk og økologisk vin fra Domaine les Aphillanthes. Noter af provençalske urter, lavendel og knust peber og efter lidt tid frugtsødme fra sorte kirsebær og hindbær. En behageligt fyldig, saftig og med lidt luft og tid ganske letløbende rødvin.



Vores produkter forhandles hos:

Dagrofa
FOOD
SERVICE

AB  **CATERING**
– hele Danmarks Foodservice

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

 **BC**
Catering

MEYERS

foodservice@meyers.dk • meyers.dk

Meyers A/S • CVR: 41 81 05 56 • Dampfærgevej 10, 1. sal • 2100 København Ø

Der tages forbehold for trykfejl og ændringer