

Nå kan du bake lyst  
med 100% fullkorn!



# Regal Hvit Hvete

**Regal Hvit Hvete** er et finmalt, sammalt mel med en rund smak. Det gir deg mulighet til å produsere sunne og grove bakverk som også er lyse, milde og lettselgelige!

Hvit hvete har lysere skall enn vanlig hvete, og gir et lyst, nesten gyllent bakeverk. Melet har ikke den "gressaktige" bitterheten som i vanlig rød hvete. Derfor vil hvit hvete oppfattes som "søtere" - uten at den egentlig er det.

## Utseende

Hvitere mel  
Lys og gyllen krumme

## Smaksmessige egenskaper

Mindre utpreget korn-smak  
Mildere smak

## Bakeegenskaper

Smidige deiger  
Bra brødvolum  
Lang ferskholdning / mykere brød



## Helsemessige forhold

Hvit hvete er et sammalt mel (fullkorn). Sammalt mel er ernæringsmessig overlegent i forhold til siktet mel og har ca. 4 ganger større andel kostfiber enn siktet mel. Det er sunt, fiberrikt og har en stor andel antioksidanter. I tillegg er det rikt på vitaminer og mineraler.

