

Er du en smørglad kokk?

...da har vi en god nyhet til deg!



Mills N^o1 NORMALSALTET

med alle de gode egen skapene til meierismør!

En god nyhet for smørglade kokker

Vi vet at mange elsker smaken av smør og de gode bruksegenskapene smør har i matlagingen. Samtidig vet vi også at smør har høyere klimaavtrykk enn mange andre produkter til samme bruk. Mills N^o1 består av en fin blanding av smør, rapsolje og kjernemelk. Den fine blandingen av klaret smør og rapsolje gjør at produktet ikke trenger å tempereres før bruk. Mills N^o1 kan piskes, smeltes og klares som meierismør.

Den gode sammensetningen av råvarer gjør at Mills N^o1 har et betydelig lavere klimaavtrykk enn tradisjonelt meierismør*.

For fremtidens kjøkken

I Mills drømmer vi om at det i fremtidens kjøkken finnes gode produkter som gjør det mulig å beholde det beste med maten vi er vant til og verdsetter, samtidig som belastningen på klimaet reduseres. Med dette som mål har vi utviklet Mills N^o1 Normalsaltet. Vårt ønske er å tilby deg som lager mat til andre et produkt som gjør at du kan fortsette å lage maten med den samme gode smaken du er kjent for, samtidig som du vet at du bidrar til et lavere klimaavtrykk.

40 % lavere klimaavtrykk

Analyser utført av Norsk institutt for bærekraftsforskning (NORSUS) viser at Mills N^o1 har et klimaavtrykk som er 40 % lavere enn meierismør.

NORSUS har beregnet klimaavtrykket og andre bærekraftsindikatorer på flere matfettprodukter, basert på data fra henholdsvis Mills og TINE. Resultatet av dette arbeidet viser at Mills N^o1 har mer enn 40% lavere klimaavtrykk enn norskprodusert meierismør*.

Rapsoljen bidrar med umettet fett

Ernæringsmyndighetene anbefaler å redusere inntaket av mettet fett i kosten, til fordel for umettet fett. Innholdet av rapsolje gjør at Mills N^o1 inneholder 36% umettet fett. Ved å være bevisst på et lavest mulig innhold av mettet fett i produktene du bruker, kan du bidra positivt til folkehelsen. Mills N^o1 kan være et slikt alternativ.

Innholdet av umettet fett i Mills N^o1 gjør også at produktet blir ørlite mykere og lettere å bruke enn produkter med høyere innhold av mettet fett.

Normalsaltet

Usaltet, normalsaltet og ekstrasaltet er vanlige beskrivelser på saltinnhold for produkter i kategorien matfett. Med beskrivelsen «normalsaltet» ønsker vi å gi deg som kokk raskt informasjon om smak og bruksområder for Mills N^o1.

Mills N^o1 inneholder 1% salt, som er målet for kategorien satt av Helsedirektoratet og matbransjen i «Intensjonsavtalen for et sunnere kosthold».

NYHET TIL
SMØRGLADE
KOKKER!



*Livsløpsanalyse gjennomført av NORSUS på vegne av MILLS i 2022

Nº1 TIL BRUNING



Mills Nº1 får en nøtteaktig smak ved brunning og er godt egnet til for eksempel «soyasmør»

Nº1 TIL PISKING



Mills Nº1 er enkel å piske opp som et flott komplement til kuvertbrød

Nº1 TIL SMAKSSETTING



Mills Nº1 egner seg godt til å blande inn krydder og urter i, og kan brukes rett fra kjøll til servering

Nº1 TIL SAUSER



Mills Nº1 egner seg godt til klassiske sauser som Beurre Blanc, Bearnaise og Hollandaise

Nº1 TIL STEKING



Mills Nº1 bruner litt saktere enn meierismør noe som gjør den lettere å kontrollere i pannen

Nº1 TIL BAKING



Mills Nº1 fungerer like godt i alle typer bakverk

Nº1 PÅ BRØD



Mills Nº1 inneholder en fin blanding av smør- og rapsolje som gjør at den ikke trenger å tempereres før bruk

Nº1 TIL KAKER



Mills Nº1 egner seg godt i kaker og desserter

Gå inn på kokkekne.no for mer inspirasjon, gode tips og oppskrifter!



På Kokkekne-bloggeren hjelper vi deg å begeistre gjestene med god, trygg og bærekraftig mat. Vi skriver for ansatte i serveringsbransjen og har fokus på inspirasjon og økt kunnskap om å drive sunt både når det gjelder mat og økonomi.

**NYHET TIL
SMØRGLADE
KOKKER!**

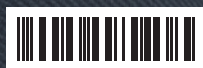


Mills N°1 Normalsaltet

Mills nr.: 149138

Vekt: 500 g

Antall i kartong: 18x500g



EPDnr: 6 118 632



Mills  **KÖKKEKNEP**

- EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE