

Er du en smørglad kokk?

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



Mills
PROFF PARTNER

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 kvertbrød

Nº1 TIL STEKING



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

Nº1 TIL SAUSER



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

Nº1 TIL BAKING



Mills Nº1 fungerer like godt i alle typer bakverk

Nº1 TIL KAKER



Mills Nº1 egner seg godt i kaker og desserter

STOR PAKNING FOR STOR PRODUKSJON

Mills Nº1 Normalsaltet 5kg

Mills Nº1 lanseres nå i en 5kgs variant i tillegg til 500g. Spesielt tiltenkt deg som synes 500g er en for liten emballasjestørrelse for din produksjon.

Trygg produksjon

Størrelsen på 5kg er enkel å håndtere, er innenfor HMS kravene og gjør det lett å justere produksjonsbatchene.

Hver 5kgs blokk er pakket i nøytral blå folie og tilfredsstiller dermed kravet til trygg produksjon.

NYHET



Mills Nº1 Normalsaltet
2 x 5 kg

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



På Kokkeknepp-bloggen 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.



Mills N°1 Normalsaltet

Mills nr.: 149138

Vekt: 500 g

Antall i kartong: 18 x 500g



EPDnr: 6 118 632



Mills N°1 Normalsaltet

Mills nr.: 149139

Vekt: 5 kg

Antall i kartong: 2 x 5 kg



EPDnr: 6 337 562

Mills  **KOKKEKNEP**

- EN INSPIRASJONSBLOGG FOR DEG MED MAT SOM YRKE