



## Volda Elektriske Mylne AS

Besøksadresse: Hamnegt. 16, 6100 Volda  
boks 104, 6101 Volda  
Tlf: 70 05 55 10 - Faks: 70 05 55 11

[mylna@mylna.no](mailto:mylna@mylna.no) - [www.mylna.no](http://www.mylna.no)



### HISTORIKK.

Volda Elektriske Mylne AS vart skipa i 1930, i forlengelsen av forskjellig mølleaktivitet i Elvdalen, nær Volda sentrum på 1800- og tidleg på 1900-talet. Noverande møllebygg vart reist i 1936, og maskiner og utstyr (kvernene, m.m.) er for det meste frå 1930-talet. Utstyret har vore meir eller mindre i bruk alle desse åra fram til Elias Moe overtok mølla i 2001.

Mylná produserer matmjøl på steinkverner og anna utstyr som i dag er sjeldan å sjå i bruk. Produkta består av steinmalt og grovt valsa mjøl av havre, spelt, bygg, kveite og rug.

Det er inngått salsavtalar med fleire matvare- og bakerikjeder. Volda El. Mylne har Debio-godkjenning og eige IK-matsystem (inkl. HACCP).

### PRODUKT

#### STEINMALT BYGGMJØL

Volda El. Mylne produserer steinmalt byggmjøl etter same prinsipp som dei gamle gårdskvernene. Før maling på steinkverner vert kornet reinsa, utan at noko av skalfraksjonen vert fjerna. Bruksområde: potetball, graut, suppe, bakverk, blodmat, flatbrød, pasta, barnemat, vaflar og kaker.

Godt mjøl krev godt korn, og vi brukar bygg frå Ottadalen.

#### VALSA BYGG

Er avskala byggkorn som vert valsa i ein enkel, gamaldags valsestol. Denne prosessen gir det ferdige produktet ein ekstra grov, havregrynliknande struktur. Valsa bygg blir mest brukt til baking, men eignar seg godt til frukostblandingar, som strukturtilsetjing i graut og til dekor på bakverk. Vi har leverer valsa bygg fast til Idun Industri AS.

#### SAMMALT HAVREMJØL

Før maling på steinkvern må havrekornet tørkast på platetørke, og denne omstendelege prosessen og produksjonsutstyret er vi truleg åleine om å bruke til kommersiell matmjølproduksjon i dag. Dette gir havremjølet ein "nøtteaktig" brentsmak og høgt kostfiberinnhald (24,5%) sidan 100% av skalet vert nytta.

Bruksområde: graut, suppe, flatbrød, lefse, kaker, brødbakst, pannekaker, vafler, sveler, m.m. for å få meir fiber, smak og fylde i slik mat.

#### PLATETØRKA HAVREGRYN

Dette er store havregryn produsert på gamlemåten, utan steaming. Havrekorna blir avskala (marg) før tørking på platetørke. Deretter vert havremargen valsa på valsestolen. Dette gir havregryna ein særeigen brentsmak. Denne produksjonen er svært arbeidskrevjande, og vi lagar havregryn mest for moro skuld, og for å halde vedlike gamle tradisjonar.

#### KVEITEMJØL

Vårt kveitemjøl er sammalt, så mjølet vert male direkte på steinkverna etter reinsing. Malinga går føre seg på ei steinkvern som er hogd spesielt for maling av nake og avskala korn. Det ferdige produktet liknar mest på "sammalt hvete fin" men har pga maleprosessen (steinkvern) betre bakeeigenskapar. Godt til allslags bakverk, og til potetball, flatbrød, graut, osv.

#### KVEITEVALS

Kveitevals (hvetevals) frå Volda El. Mylne er avskala kveitekorn som har blitt valsa på ein gamaldags valsestol. Denne prosessen gir det ferdige produktet ein spesiell, grov struktur samanlikna med sammalt hvete grov. Kveitevalsen er svært populær til bakverk, og grove brød og rundstykkje vert luftige og gode ved å nytte ein rel. stor andel av kveitevals i deigen.

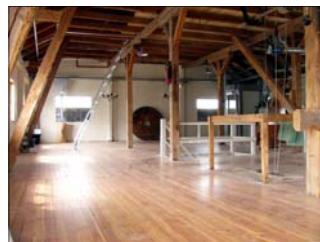
#### STEINMALT RUGMJØL

Vert male på steinkvern etter reinsing, så også dette mjølet er sammalt. Steinmalt rugmjøl vert i hovudsak nytta til bakverk (rugbrød), knekkebrød og flatbrød, og eignar seg også godt til graut og supper. Vi nyttar kun økologisk rug.



## VALSA RUG

Vasla rug får ein noko mørkare (blåaktig) farge enn vasa av andre kornslag, og sidan strukturen er såpass grov eignar dette mjølet seg godt til strø/dekor av bakverk. Bruksområdet er i hovudsak grove brød og rundstykke.



## STEINMALT SPELT M/30% KOSTFIBER

Her mel vi uavskala spelt, dvs. heile speltkornet, inkl. skal, på steinkvern etter same maleprinsipp som havren har vorte malen på i hundrevis av år. Vi får då eit fiberrikt og fint mjøl som også er rikt på mineral og vitamin. Dette mjølet er populært til baking og vi har leveringsavtale med Idun Industri AS (til bakeri). Passeleg innblanding i brøddeig kan vere 10-30%, for stor andel kan gje tunge brød. Mjølet er velegna til sveler, vaflar, pannekaker, suppe og graut for å få meir fiber, smak og fylde i slik mat. Prøv scones laga av denne speltvarianten!



## STEINMALT SPELTMJØL

### Av avskala spelt

Her blir alt skalet fjerna før maling, slik at det er speltkjernene vi mel på steinkverna. Dette mjølet har gode bakeeigenskapar, og kan likne på det som andre kallar sammalt spelt. Mest brukt til bakverk, men er særst godt egna til graut, potetball, og til pizza, sveler, vaflar, m.m.



## VALSA SPELT

Avskala spelt vert vasa til grove, havregrynliknande flak. Vasa spelt vert i hovudsak nytta til bakverk, og både brød og rundstykke vert saftige, luftige og gode ved å nytte ein relativt stor andel av dette mjølet i deigen. Den grove strukturen gjer dette også egna til strø/dekor på bakverk. Velegna til graut, særleg saman med avskala speltmjøl og ekte meierismør.

## SIKTA SPELT

Vi får Kvelde Mølle til å produsere sikta spelt for oss, for då er vi trygge på at kun opphavelige spelttyper (Oberkulmer Rotkorn) vert nytta. Sikta spelt er viktig for å få god heving i speltbrød av 100% spelt. Kan stort sett nyttast som sikta kveitemjøl, og det er ein fordel med lite gjær, lang hevetid og formbakte brød.



## ERTERMJØL

Vi mel ekte Ringerikserter på steinkvern. Vi får ein del henvendelsar frå Austlandet på steinmalt ertermjøl til erterbrød og erterflatbrød. Også lokale flatbrødprodusentar har utvikla nye flatbrød med ertermjøl. Ertermjølet er svært rikt på protein (22%).

## LEVERING

Vi sel våre produkt på fylgjande vis:

Eige utsal, Mylneriet AS, skipa oktober 2006. Her sel vi i tillegg forskjellige lokale gardsmatprodukt og Morten Schakenda's steinovnsbakte brød frå Bakeriet i Lom. Her kan ein sette seg ned med ein kopp skikkeleg kokekaffi, ferske bakevarer og nyte atmosfæren av gamle dagar.

Eiga servering/catering. Vi kokar speltgraut av eige mjøl 2. kvar veke og steikjer dagleg speltvaflar for servering i kafeen. Vi tilbyr smørbrød og bakverk frå bakeriet i Lom (ein del av dette er baka av vårt mjøl).

Daglegvarekjeder. Etter at vi i 2006 investerte i ny pakkemaskin, har vi kome inn på fleire daglegvarekjeder med ulike mjøltyper. Vi arbeider no for å få levere mjøl i 1 kg pose over heile landet.

Bakerisektoren. Vi har avtalar på fleire mjøltyper med Idun Industri AS. Desse blir selde til bakeri enten som reine råvarer eller miksar.

Bestillingssal. Forsendelsar under 35 kg sender vi som regel som servicepakke i posten. Større bestillingar går med Tollpost. Vi har avtale med Norsk Kulturarv om presentasjon og sal via medlemsbladet Kulturarven.



## ANDRE OPPLYSNINGAR

Vi arbeider med å bygge opp ei ny produksjonslinje med ny steinkvern og sekkelinje skild frå resten av maskinene slik at vi skal kunne klare å male glutenfritt korn. Dette er eit omfattande prosjekt, spesielt med tanke på at dette truleg ikkje har vore gjort på minst 70 år.

Kjedene etterspør ferdige blandingar av eksempelvis brød, bollar og potetball. Vi manglar miksar for å kunne tilby dette i dag. Planlegginga av dette prosjektet er i gang.

Omvising. Det er mogleg å få sjå dette spesielle anlegget i dag. Omvisning er tidkrevande, og må avtalast på førehand.

