



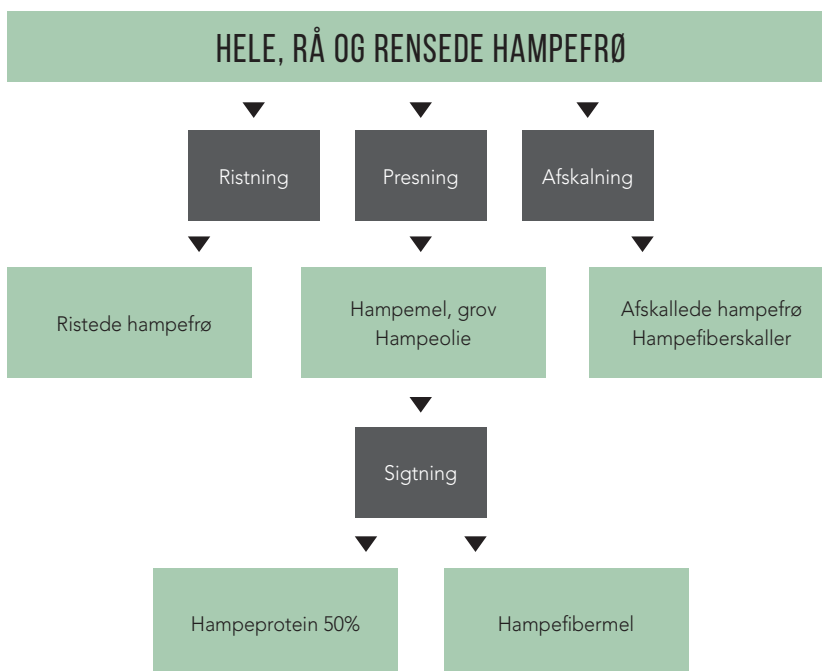
NYHEDER

HAMP

Hamp er en gammel afgrøde, som er blevet anvendt til meget forskelligt igennem mange tusinde år. Når hamp er specielt velegnet i fødevarer, er det på grund af dens ernæringsmæssige fordele. Hamp er nemlig en kilde til protein og har et højt indhold af fiber og omega-3-fedtsyrer.

VIDSTE DU AT:

- Hamp er naturligt glutenfri og er derfor særdeles velegnet til dig som bager glutenfrie eller gluten-reducerede produkter
- Der findes flere forskellige hampesorter. Møllerup Gods dyrker en industriel hamp, som kaldes Finola.
- Hamp anvendes både til fødevarer, medicin, tøj, bygninger, biler mv.



PRODUKTNYHEDER

Hamp er en bæredygtig afgrøde, hvor både den konventionelle og den økologiske dyrkes uden brug af pesticider. Da den dyrkes i Danmark, transporteres den ikke så langt. Hvis du ønsker produkter med smag og struktur, og som udgør et mere bæredygtigt alternativ til fx chiafrø, så er hampefrø det rigtige valg.

I CBP har vi valgt at lancere fire hampeprodukter:



NØDDELIGNENDE SMAG

Økologisk hampemel er fra naturens side 100% glutenfri og med højt fiberindhold, og en kilde til protein med et lavt indhold af kulhydrater. Hampemel er lavet af pressede hampefrø, der er drænet for olie, og som har en nøddelignende smag.

Varenr. 33202 · Øko Hampemel, fin · 10 kg



GODT ALTERNATIV TIL FRØ OG KERNER

Økologiske hampefrø er hele rå hampefrø, som kun har gennemgået børstning og rensning, inden de pakkes. De er et godt alternativ til andre typer af frø og kerner i alle former for brød, knækbrød, boller og müsli. Hampefrø har et højt indhold af omega-3-fedtsyrer og sammenlignet med fx hørfrø indeholder hampefrø ca. 1/3 mere fiber.

Varenr. 33203 · Øko Hampefrø, hele · 10 kg



VELEGNET TIL TOPPING

Afskallede hampefrø er hampefrø uden skal. Smagen er rund, blød og nøddelignende. Frøene er meget velegnede i brød og som topping på brød, smoothie bowls, grød eller dine kager, når de skal have lidt "kant".

Varenr. 33204 · Hampefrø, afskallede · 10 kg



KNASENDE STRUKTUR

Økologiske hampefiberskaller er et grovpulver, som er fremstillet af skallerne fra frøene. Pulveret har en knasende tekstur og er en måde at udnytte hampefrøene på, som dermed bidrager til reducere af madspild.

Varenr. 33205 · Øko Hampefiberskaller, fint · 10 kg