



Det här är TTT

TTT-processen är en unik av Skåne-möllan utvecklad process för värmebehandling av spannmål. Processen bygger på faktorerna Tid, Tryck och Temperatur. Skåne-möllans TTT-produkter består av ett sortiment av värmebehandlade mjöler och klippta kärnor från vete, råg, korn och havre.



Visste du att...

TTT-processen används även på mjöl, som därmed blir kallsvällande och inte behöver behandlas vidare i bageriet. Mjölskällningarna ger då ett färskare och mer hållbart bröd, och ett högre degutbyte.

TTT-behandlade råg- korn- och vetekärnor har kortare svällningstid och högre vattenupptagningsförmåga. Därigenom kan bagaren vänta längre på brödsvaret och dessutom få ett saftigare bröd med längre hållbarhet. Och bröden smakar godare!

Skällning på havre kan också användas som ersättning av mjölk i vetedegar. Detta kan visa sig vara speciellt värdefullt för det växande antalet laktosintoleranta, som måste undvika all mjölk i sin kost.

TTT-produkterna är helt naturliga, utan tillsatser av kemiska medel.

Vill du veta mer om våra TTT-produkter fördelar? Kontakta oss så berättar vi gärna mer!