



#MerAvGrovt

HVOR GROVT ER BRØDET?

Brødskala'n hjelper deg å velge sunnere!



Brødskala'n er en registrert frivillig merkeordning hvor Baker- og Konditorbransjens Landsforening er merkeeeier.

Formålet er å bidra til økt forbruk av sunne og grove kornprodukter, ved å formidle god og relevant informasjon til forbruker.

Brødskala'n kan brukes på både emballerte og uemballerte produkt.

BRØDSKALA'N ER DELT INN I FIRE GROVHETSKATEGORIER



FINT BRØD

– et kakestykke

Grovhet 0–25,9 % sammalt mel eller hele korn.



HALVGROVT BRØD

– to kakestykker

Grovhet 26–50,9 % sammalt mel eller hele korn.



GROVT BRØD

– tre kakestykker

Grovhet 51–75,9 % sammalt mel eller hele korn.



EKSTRA GROVT BRØD

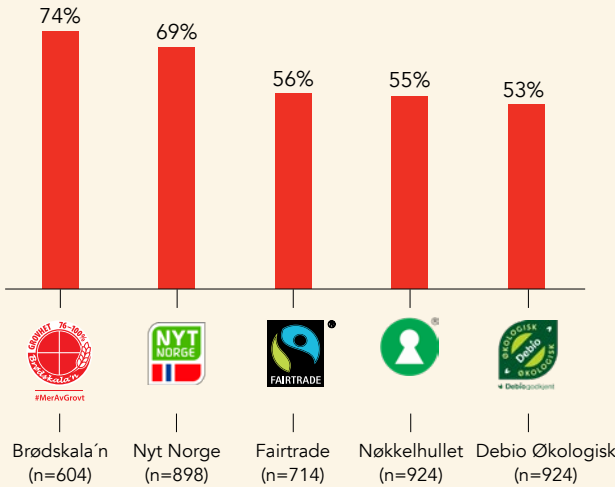
– fire kakestykker

Grovhet 76–100 % sammalt mel eller hele korn.



63%

Angivelse av eksakt grovhetsprosent på de spesifikke produktet står skrevet under streken på Brødskalamerke.



Brødskalamerke har høyest tillit hos forbruker når det gjelder kjente merkeordninger i Norge.

Kilde: MediaCom Insight – Matmerk Brand Tracker, Høst 2018.

Base: Kjenner merkeordningene.



Nesten halvparten av brødkjøpere bruker merkeordningen når de daglig kjøper brød i Norge.

BRØDSKALA'N ER UTVIKLET I SAMARBEID MED HELSEDIREKTORATET, MATTILSYNET OG FORBRUKERRÅDET.

Helsemyndighetene anbefaler at vi spiser mer grove kornvarer, og velger grove og ekstra brød- og kornprodukter til hverdags. Grove brød- og kornprodukter er god og viktig kilde til kostfiber, i tillegg til flere vitaminer og mineraler som kroppen trenger. Ekstra grovt brød 76–100% gir to til tre ganger så mye kostfiber som fint brød, noe som er gunstig for fordøyelsen, og kan minske risikoen for vektøkning, overvekt, type 2-diabetes, tykk- og endetarmskreft og hjerte og karsykdommer.





Merkeordningen «Brødskala'n» er utviklet for å gjøre det lettere å få informasjon om hvor grovt brødet er.

Det kan være vanskelig å bedømme hvor grovt brød er kun fra utseende. Lyse brød kan være bakt med mer sammalt mel enn det ser ut, og mørke brød kan være bakt med mer siktet mel enn det kan synes.

Hvor grovt brødet er, kommer an på hvor mye sammalt mel, hele korn og kli det er i brødet.

ØNSKER DU Å FÅ TILGANG TIL BRUK AV BRØDSKALA'N?

Kontakt

Baker- og konditorbransjens Landsforening
Middelthunsgate 27
0305 OSLO NORWAY

Gunnar Bakke: gb@nhomd.no
Tel. +47 97019591

