



# Produktblad Wermlands bovete.

**Bovetet skördas efter att frosten dödat växten vilket ger att det i produkterna finns färre ”grönskott”.**

Pseudosädesslag kallas de icke-gräsväxter som används på samma sätt som sädesslag (riktiga sädesslag är gräsväxter). Två exempel är bovete och quinoa som inte är sädesslag utan örter av andra växtfamiljer. Bovete är släkt med rabarber men dess frön används som vete. Dock innehåller bovete inte gluten.

Bovetet säljs i 7 kvalitéter. Samtliga kvalitéter håller vid normala förhållanden i minst ett år. Skalen har inget ”bäst före” utan kan, rätt förvarade, användas i det närmaste evigt. Samtliga produkter skall vid förvaring hållas i en sval miljö med en relativt låg luftfuktighet och får inte utsättas för vatten före beredning. Torrvaror, som mjöl och gryn, håller länge. Om de förvaras svalare än rumstemperatur håller de oftast längre än bäst före-datum. En torrvara blir inte farlig när den blir gammal, däremot kan fett i till exempel mjöl härskna vilket gör att det smakar illa<sup>1</sup>. Eftersom bovete är en ört innehåller den ingen gluten och kan därför användas av de som är glutenintoleranta. Rostade kärnor kan användas av nötallergiker som substitut i recept där tex hackade nötter ingår.

1. Skalade kärnor
2. Krossat bovete avsett för människor/malas till siktat mjöl
3. Krossat bovete avsett som djurfoder/malas till fullkornsmjöl
4. Siktat mjöl
5. Fullkornsmjöl
6. Kli
7. Skal

**Vid Wermlands bovete sker ingen förädling av grundprodukterna. Inga produkter upphettas och är därför att klassas som ”RAW FOOD”.**



---

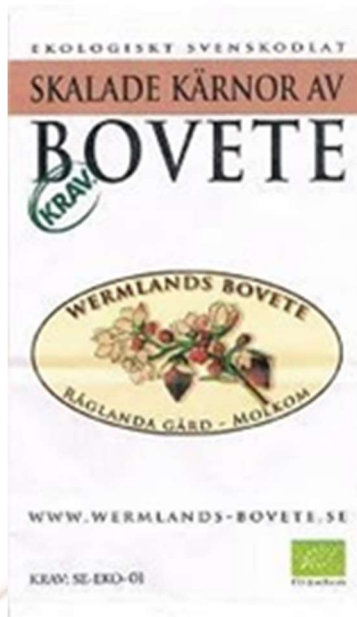
<sup>1</sup> Källa Livsmedelsverket



# Produktblad Wermlands bovete.

## Förväntad beredning och användning.

Skalade kärnor är en premiumprodukt med flera användningsområden.



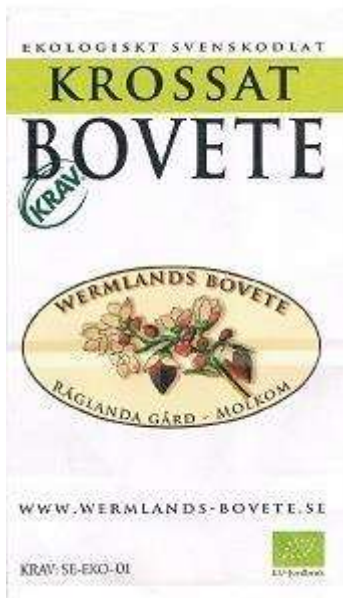
Detta används till:

- Kokas och användas som ersättning för tex ris eller couscous
- groddas
- rostas (Kan användas av nötallergiker som substitut i recept där tex hackade nötter ingår)
- ätas rå som müsli.



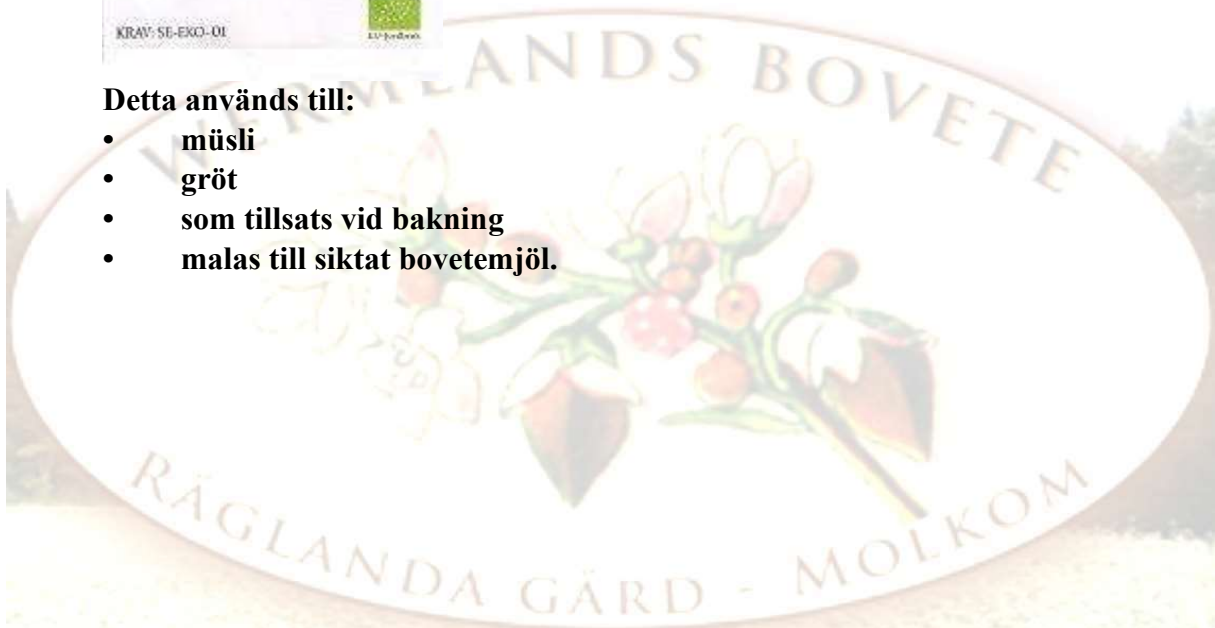
# Produktblad Wermlands bovete.

**Krossat bovete för människor är en ljusare produkt med mindre kli och består av de kärnor som krossas och avskiljs från de skalade kärnorna.**



**Detta används till:**

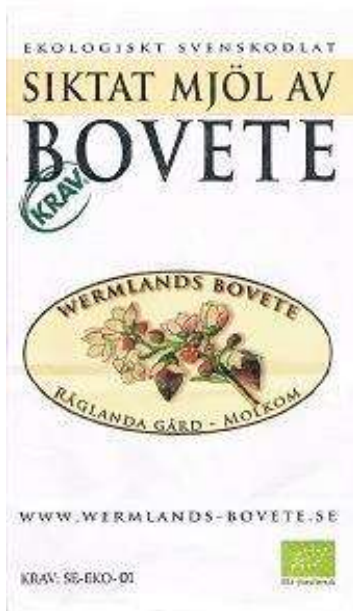
- **müsli**
- **gröt**
- **som tillsats vid bakning**
- **malas till siktat bovetemjöl.**





# Produktblad Wermlands bovete.

Siktat mjöl är ett ljust mjöl som används för bakning och tex pannkakor. Eftersom bovete är en ört innehåller den ingen gluten vilket ger den andra egenskaper än traditionellt mjöl på spannmål.



Detta används till:

- bakning
- blinis mm.

