

Annos 40 g

kcal
140
7%

GDA*

650 g



Seuraa meitä myös Facebookissa
www.facebook.com/myllarinluomu

• HELSINGIN MYLLY - VUODESTA 1934 •

Myllärin

LUOMU

• HELSINGIN MYLLY - VUODESTA 1934 •

Myllärin

LUOMU

• HELSINGIN MYLLY - VUODESTA 1934 •

Myllärin

LUOMU

KAURAHITUALE

Ekologiska Havreflingor

Ravintosisältö/Näringsinnehåll	100 g
Energiaa/Energi	1530 kJ (365 kcal)
Rasvaa/Fett	6,9 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja / varav mättade fettsyror	1,2 g
Hiihydraatteja/Kolhydrater	56 g
josta sokereita / varav socker	1,3 g
Ravintokuitua/Kostfiber	11 g
josta beetaglykaania / varav betaglukan	5,0 g
Proteiinia/Protein	14 g
Suolaa/Salt	0 g

Ainekset: Luomutäysjyväkaura.

Ingredienser: Ekologisk fullkornshavre.

Säilytys: Kuivassa ja viileässä,
suojattava voimakkaalta hajulta.

Förvaring: Torr och svalt, skyddas mot starka lukter.

1 dl = 35 g

Ei sovellu keliaakikoille. Lämpär sig inte för celiakiker.

Yksi annos (40 g) sisältää* / En portion (40 g) innehåller*

Energiaa	Sokereita	Rasvaa	Tydyt.rasv.	Suolaa	Kuitua
140 kcal	0,5 g	2,8 g	0,5 g	0 g	4,4 g
7%	1%	4%	2%	0%	18%

* viitteellisesti päiväsaannista (2000 kcal ruokavalio)

* av väglödande dagligt intag (2000 kcal diet)

Valmistaja/Tillverkare:

Helsingin Mylly Oy

Puurtajankatu 34, 04440 Järvenpää

www.myllarin.fi



Valmistettu luontoystävällisestä materiaalista,
joka voidaan kierrättää kartonkikeräyksessä.
Tillverkad av miljövänligt material som går att
återvinna som returkartong.



FSC C0001
Tuotettu Suomessa

RUNSASKUITUINEN

100 % TÄYSJYVÄKAURAA

**KAURA-
HIUTALE**

Ekologiska Havreflingor

Puhtaasti parempaa
jokaiseen päivään



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



KAURAHITUALE

Ekologiska Havreflingor

**PUHTAASTI PAREMPAA
JOKAISEEN PÄIVÄÄN**

Helsingin Mylly Oy:n historia alkaa 1600-luvun Virossa, jonne Puhkin suku perusti ensimmäisen myllänsä. Myllärisuvun viidestä veljeksestä toiseksi vanhin, Eduard, muutti Suomeen ja perusti Helsingin Mylly ja Kauppa Oy:n Sörnäisten rantaan vuonna 1934. Siellä mylly toimi aina 1990-luvulle saakka.

Toiminta oli alusta alkaen vireää ja laajeni nopeasti, Asiakkaina olivat leipurit ja kauppiaat, joille Eduard halusi tarjota maan laadukkaimpia viljatuotteita. Toiminnan kasvaessa Sörnäisten ranta kävi ahtaaksi, ja uusi, moderni mylly rakennettiin Järvenpäähän. Vankka mylläriperinne, luja ammattitaito ja puhtaasti raaka-aineet ovat kulmakivet, joihin Myllärin tuotteiden laatu ja herkullinen maku tänäkin päivänä perustuvat.



6 415002 506728