

500 g

Annos 40 g
 kcal
 140
 7%
 GDA*



Seuraa meitä myös Facebookissa
www.facebook.com/myllarinluomu

• HELSINGIN MYLLY - VUODESTA 1934 •

Myllärin
 LUOMU

4 VILJAN HIUTALE

Ekologiska 4 Kornsfllngor

Ravintosisältö/Näringsinnehåll	100 g
Energiaa/Energi	1460 kJ (345 kcal)
Rasvaa/Fett	2,8 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja / varav mättade fettsyror	0,5 g
Hilihydraatteja/Kolhydrater	63 g
josta sokereita / varav socker	1,8 g
Ravintokuitua/Kostfiber	12 g
Proteiinia/Protein	11 g
Suolaa/Salt	0 g

Ainekset: Luomutäysjyvähiutaleet
 (ruis, kaura, vehnä ja ohra).

Ingredienser: Ekologiska fullkornsfllngor
 (råg, havre, vete och korn).

Säilytys: Kuivassa ja viileässä,
 suojattava voimakkaalta hajulta.

Förvaring: Torr och svalt,
 skyddas mot starka lukter.

1 dl = 35 g

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

Energiaa 140 kcal	Sokereita 0,7 g	Rasvaa 1,1 g	Tyyd. rasv. 0,2 g	Natriumia 0 g	Kuitua 4,8 g
7%	1%	2%	1%	0%	19%

* 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® C01
 Tuotettu Suomessa



• HELSINGIN MYLLY - VUODESTA 1934 •
Myllärin
 LUOMU

100 % TÄYSJYVÄÄ

RUNSASKUITUINEN

**4 VILJAN
 HIUTALE**

Ekologiska 4 Kornsfllngor

*Puhtaasti parempaa
 jokaiseen päivään*



• HELSINGIN MYLLY - VUODESTA 1934 •

Myllärin
 LUOMU

4 VILJAN HIUTALE

Ekologiska 4 Kornsfllngor

**PUHTAASTI PAREMPAA
 JOKAISEEN PÄIVÄÄN**

Helsingin Mylly Oy:n historia alkaa 1600-luvun Virossa, jonne Puhkin suku perusti ensimmäisen myllinsä. 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 kauppiat, joille Eduard halusi tarjota maan laadukkaimpia viljatuotteita. Toiminnan kasvaessa Sörnäisten ranta kävi ahtaaksi, ja uusi, moderni mylly rakennettiin Järvenpäähän. Vankka mylläriperinne, luja ammattitaito ja puhtaat raaka-aineet ovat kulmakivet, joihin Myllärin tuotteiden laatu ja herkullinen maku tänäkin päivänä perustuvat.



6 415002 506810