



# ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum  
för mathantverk

## Kvarndag Limabacka Kvarn 11 juni 2018

Är du odlare, bagare eller mjölnare som vill lära dig mer om brödets viktigaste ingrediens, mjölet? Eller vill du starta en kvarn och bli mjölnare? Kom på Eldrimners kvarndagar så får du se hur säden växer i fält samt hur kvarnen fungerar. Du får se hur en modern hantverksmjölnare arbetar för att ta fram produkter till hantverksbageriet.

Kvarndagen börjar på Limabacka Kvarn i Väröbacka utanför Varberg den 11 juni klockan 9. Där visar Bengt Nybergh, som är femte generationens mjölnare, kvarnen. Sedan åker vi vidare till Limabackas lager där det finns tid för frågor och vi får en sopplunch med olika bröd bakade av Limabackas provbagare Mattias Wallin. Efter lunchen försätter vi till odlaren Bengt Gunnarssons gård och gör en fältvandring. Vi avslutar hos Raimo Einsson på Warberg Tomat där Raimo berättar om bageriet som han utökat verksamheten med och om varför han väljer lokala samarbeten. Vi är klara för dagen klockan 15.

### Praktisk information

I kvarnen är det lämpligt med rena, oömma kläder och på fältet är det bra att ha med ett par stövlar eller liknande. Vi kommer att transportera oss mellan besöken med bil. Om du inte kör bil till kvarndagen finns gott om plats i någon av bilarna på plats.

**Plats:** Limabacka Kvarn, Gamla Buavägen 18, 432 65 Väröbacka

**Kontakt:** 0737 - 510331 eller [bengt@limabackakvarn.se](mailto:bengt@limabackakvarn.se)

**Priset** för dagen är 500 kr + moms (enklare lunch ingår i priset)

**Anmälan** senast den 25 maj via [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)

Hör av dig om du har några frågor!

Med vänlig hälsning

**Magnus Lanner**

*Branschansvarig Bageri*

Eldrimner – nationellt resurscentrum för mathantverk

Länsstyrelsen i Jämtlands län

Rösta, Ösavägen 30, 836 94 Ås

[magnus@eldrimner.com](mailto:magnus@eldrimner.com) 070 270 89 70

[www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com) • [www.mathantverk.se](http://www.mathantverk.se)

