

Fortiden teller: Jyttemjøl-posene har fått tegninger av personer som har betydd noe for produktene. På Jyttemjøl Arv (t.v.) har daglig leder Camilla Rostad sin far Håkon Rostad. Foto: Holmen Crisp



Skal være glutenfrie: Daglig leder Camilla Rostad har jaktet og funnet de rette råvarene til Jyttemjøl-serien. Foto: Jørgen Nordby

Nykvernet design på Jyttemjøl

På Kapp på Toten males det glutenfritt mel. Holmen Crisp relanserer Jyttemjøl-serien i høst.

Christian Dietrichson
christian@dagligvarehandelen.no

– I brødlandet Norge er det både viktig og en utfordring å finne råvarer uten gluten som også har de rette bakeegenskapene og solid næringsinnhold, sier eier og daglig leder Camilla Rostad.

Hun mener den lille familiebedriften har funnet svaret i ris, mais, bokhvete og i teff, en gressplante fra det nordøstlige Afrika og et viktig kornslag blant annet i Eritrea og Etiopia.

– Gluten gjør brødet luftig og elastisk. Bokhvete er uten gluten, men har en del av de samme egenskapene, fremholder Rostad.

Vekst fra 2015

Jyttemjøl har vært å finne i dagligvarehandelen siden begynnelsen av 1990-tallet. Da kjedene virkelig begynte å få øynene opp for det glutenfrie markedet i 2015, skjøt etterspørselen etter glutenfritt mel også fart. For Holmen Crisp betød det en

blomstring for Jyttemjøl Original, nå omdøpt til Jyttemjøl Arv.

– Den finner man i alle kjeder, fastslår Camilla Rostad.

I Jyttemjøl-serien har hun også variantene «Fem slag», «Fibra» og «Teff». De to siste har fått innpass i en del av supermarkedene.

De ulike variantene skal komplett hvertandre:

– Mennesker med cøliaki har også behov for variasjon i matveien. Med Jyttemjøl har de mulighet for å få en forandring i hva de spiser.

Erstatter hvetemel

Camilla Rostad legger vekt på at råvarene skal være mest mulig nor-

ske, og dyrker derfor bokhvete på Vang gård på Toten der hun bor selv. I «Fem slag» finner man potetmel, også den har utgangspunkt i norsk jord.

Holmen Crisp AS

- Holmen Crisp AS
- Har utgangspunkt i Holmen Brænderi på Gjøvik som drev med potetforedling, mineralvann og spritproduksjon.
- Håkon Rostad bygget opp Holmen Crisp sammen med sin kone Sigrun.
- Eier og daglig leder: Camilla Rostad
- Omsetning i 2017: 9,8 mill.
- Resultat før skatt: 0,07 mill.

Mennesker med cøliaki har også behov for variasjon i matveien.

Bokhvete har en mild smak og ligner i så måte på hvetemel, som nordmenn er vant til.

– Med bokhvete kan man spise det man ellers må droppe fordi det inneholder hvetemel, fremhever Camilla Rostad.

Da er det mye man går glipp av. Er man glad i mat, kan det bli mange nedturer.

– Referansepunktet blir veldig ofte det man ikke kan spise, påpeker Rogstad.

For gluten-intolerante barn kan det bli ekstra trist å se alt det andre kan spise og ikke de. Med glutenfritt mel i huset, kan hele familien spise det samme.

Skal skille seg ut

Jyttemjøl bryner seg på en rekke sterke konkurrenter i butikkhyllene, og har behov for å differensiere seg. Melproduktene har derfor fått nytt pakningsdesign som får frem historien til den lille møllen på Toten.

– Posene har fått illustrasjoner av mennesker som har betydd noe for produktene vi lager, forteller Camilla Rostad.

«Jyttemjøl Arv» er beriket med en tegning av Håkon Rostad, faren

til Camilla Rostad, mens «Fem slag» har en tegning av Jytte Nordlander. Før hun døde i en bilulykke, bygget hun opp et produksjonsanlegg for glutenfritt mel i Sverige. Bedriften ble lagt ut for salg og kjøpt av Holmen Crisp i 1994.

Eksporterer mel

Med Jyttemjøl-serien er Holmen Crisp totalleverandør av glutenfritt mel. I sortimentet inngår også en glutenfri frokostblanding, som skal legges inn i Jyttemjøl-serien om ikke så lenge.

Glutenfritt mel og glutenholdig tradisjonsbakt i form av flat- og rømmebrød gav Holmen Crisp salgsinntekter på 9,8 millioner i fjor, og 10,0 millioner i 2016. Melet stod for ca. 60 prosent og baksten for ca. 40 prosent av disse.

– Med høstens relansering av Jyttemjøl satser vi på et lite løft, sier Camilla Rostad.

Håper strekker seg på tvers av de nordiske grenser. Holmen Crisp eksporterer til Danmark, Sverige og Finland, og selger mest mel til finnene, som kjøper Jyttemjøl for 1,4 millioner i året. I Norge gir det glutenfrie inntekter på 3,4 millioner. ▼