

FOSKÄ

The logo consists of the word "FOSKÄ" in a bold, dark blue, sans-serif font. The letter "Ä" is stylized to incorporate a windmill. The vertical stem of the "Ä" is solid dark blue, while the four blades and the cap are rendered with a fine, light blue grid pattern. The windmill is positioned such that its cap sits on the top of the "Ä" and its blades extend outwards and upwards.



Svendborg Bøghvede- og Havremølle blev oprettet i 1855 af Theodor Fosskæ. Han overtog mølle ejerskab i 1868 efter sin far, Mathias Mathiasen. I 1895 blev der bygget Theodor-væj. Man har læst på Østavisningen og på Østavisningen, at mølleskibet, et skib bygget af den lokale stål- og jernvareindustri, blev bygget i Svendborg. Det blev senere hovedværket for Lars Anders Pedersen og senere bygget af sønnerne.

Det blev produktion af havregryn, der gjorde familien kendt. Det begyndte i 1902 med levering af grovmelet i 10 liter. I 1904 blev der bygget en ny mølle. I 1905 blev der bygget en ny mølle, et mølle på Østavisningen. Mølleproduktet Havregryn i 10 liter blev et hit. De blev nu leveret i papir og blev et hit under navnet Havregryn i 10 liter - et hit blev "de gode".

Theodor Fosskæ døde i 1912 og blev efterfulgt af sønnen, Jørgen Fosskæ, der fortsatte med mølleskabet. Jørgen Fosskæ var en dygtig forretningsmand.

I 1920 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

I 1925 blev der oprettet en boghvedemølle og et specialmelet til fremstilling af "Havregryn i 10 liter".

FOSKÆ

Perlede Havregryn

Havregryn i 10 liter
Ingen tilsættelse af sukker, smag, farve eller andre tilsættelse

Næringsindhold pr. 100 g	
Energ	1000 kJ (240 kcal)
Fedt	4,0 g
Isotermisk fiber	1,0 g
Stivelse	65,0 g
Sammenlagt kulhydrat	66,0 g
Protein	11,0 g
Salt	0,0 g

Optøring: Tør, ved stuetemperatur (20°C), og tilbered med stærk kaffe eller mælk.

Opbevaring: I et tørt, køligt sted.

Produktion: I Danmark for FOSKÆ.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

1000 g netvægt, 1000 g netvægt.

FOSKÆ

Havregryn fra Fyn

FOSKÆ

Havregryn fra Fyn



1 kg



Find masser af spændende opskrifter med FOSKA
havregryn på www.foska.dk