

Licht volkoren :

Mengeling van volkoren tarwe met tarwebloem. Een licht brood met extra vezels.

Rond boeren bruin:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, afgewerkt met roggebloem, rond brood.

Zeven granen:

Mengeling van zeven verschillende granen.



Licht volkoren :



Rond boeren bruin:



Zeven granen:



### Speltbrood:

Is een 100 % volkoren spelt. Dwz dat de volledige graankorrel wordt gemalen en niet gezeefd. Spelt is een lokaal oergraan wat rond 1900 op de achtergrond is geraakt. Tarwe was gemakkelijker en liet zich beter kruisen voor een hogere opbrengst. Spelt is de laatste decenia meer in opkomst omdat het betere voedingswaren heeft en veel meer mineralen bezit.

### Donker volkoren:

100 % volkoren wil zeggen dat het graan bij het malen niet wordt gezeefd zodat in dit brood het mineraalrijke kaf wordt meegebakken.

### Eurobrood:

Mengeling van verschillende granen, afgewerkt met sesamzaad.



### Speltbrood:



### Donker volkoren:



### Eurobrood:





### Lang boeren bruin:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, afgewerkt met roggebloem, lang brood.

### Kinderbrood:

Hoe leer je kinderen bruin brood eten? We mengen wit brood met bruin brood en werken het af met tijgerpap. Dit geeft een exclusieve tekening in de boterham en een lekkere krokante korst.

### Mik:

100 % tarwebloem, lang brood, ook te verkrijgen als rond boerenbrood of vloer wit; afgebakken op steen in de vloeroven, of als casino waarbij we het model aanpassen om de beste basis te zijn voor de klassieke croque-monsieur.

### Lang boeren bruin:



### Kinderbrood:



### Mik:



## Limburgs Rogge:

Klassiek donker Roggebrood aangevuld met zaden en graankorrels. Dit is ontworpen op basis van een middeleeuws recept Pompernikkel met een vervanging van ingrediënten die vandaag niet meer vanzelfsprekend zijn.

## Zonnebloem:

Brood met minimum 14 % zonnebloempitten. Alom geweten is dat zonnebloem positief effect heeft op hart en vaatziekten. Zie Becel, daarom hebben wij een brood ontworpen in dezelfde stijl. Zo krijg je de dagelijkse hoeveelheid binnen en past de zonnebloem in onze etenswijze.

## Breugel brood:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, sesamzaad, tarwevezels, lijnzaad, woudzadenmengeling. Donker brood, heel rijk aan zaden en vezels.

## Limburgs Rogge:



## Zonnebloem:



## Breugel brood:





Rozijnen:

Luxe deeg (boter, eieren, suiker)  
rijkelijk gevuld met rozijnen

Vloerwit:

Wit brood

Zemelen:

Brood met extra veel zemelen  
(60 %)



Rozijnen:



Vloer wit:



Zemelen:



Dreisaadbrood:

Duits bruin brood met mengeling van lijnzaad, sesamzaad, maanzaad

Forcil of tarwebrood:

Klassiek voltarwe brood

Rond Boeren wit:

Wit brood, met bloem afgewerkt



Dreisaadbrood:



Forcil of tarwebrood:



Rond Boeren Wit:





### Vita plus brood:

Een mengeling van meergranen en nadruk op volkoren en vezels.

### Vita haver brood:

Een mengeling van meergranen en nadruk op volkoren en haver, omdat haver een trage vertering geeft en het hongergevoel langer onderdrukt. Haver komt ook veel voor bij platte buik diëten.

### Kool hydraat arm brood:

De kampioen van de koolhydraat arme broden noemen we dan ook de koolhydraat arm brood. Hierbij worden de koolhydraten die tarwe geven vervangen door grof gemalen soja en een zeer uitgebreid zaden assortiment.



### Vita plus brood:



### Vita haver brood:



### Kool hydraat arm brood:



## Rogge brood:

Een ambachtelijke klassieker op basis van roggemeel. Lokaal de uitschieter bij een pan spek. Door zijn trage vertering ook een ideale onderdrukker van honger. Wordt op oude ambachtelijke wijze gemaakt met veel respect voor zijn specifieke rijps- en rusttijden. Verkrijgbaar lang en rond.

## Casino of toastbrood:

Wit brood, speciaal gemaakt voor toast of croque messieurs

## Fjordy:

Scandinavische keuken heeft gezondheid hoog in het vaandel staan. Deze mengeling van tarwe, rogge, grove sojabonen en zonnebloempitten is een ideale aanvulling in een dieet, koolhydraat armer en zeer rijk aan vezels.



## Rogge brood:



## Casino of toastbrood:



## Fjordy:





Spelt Roggebrood:

Mengeling van 2 klassieke graansoorten.

Napoleon :

Rond brood met mengeling van verschillende granen en zaden en tarwebloem.

Tijgerbruin:

Mengeling van volkoren tarwe, rogge en tarwe, afgewerkt met tijgerpap



Spelt Roggebrood:



Napoleon :



Tijgerbruin:



Tijgermik:

Wit brood met extra krokante korst, groot of klein.



Tijgermik:





