

ASSORTIMENTSLIJST



ALLES UIT EIGEN BAKKERIJ



Jordi



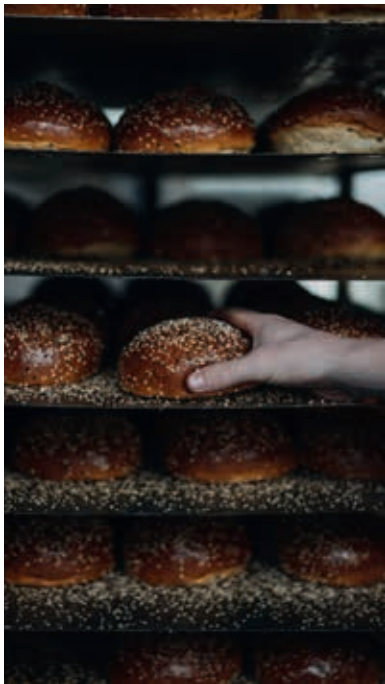
Dimitri



Dimitri & Irek



Onze bakkers



ONS BROOD & HOE HET BEGON

Vlaamsch Broodhuys bakt zoals topkoks koken. Alleen de beste ingrediënten zijn goed genoeg voor 'le pain grand-mère' en de andere broden van Dimitri Roels en zijn bakkers. Vlaamsch Broodhuys liet Nederland in 1996 kennismaken met 'brood zoals brood bedoeld is'. Dimitri Roels is pionier in ons land, als het gaat om modern gebakken zuurdesembrood: „Wat ik belangrijk vind, is mensen te laten genieten. Elke dag weer. Dat had ik toen ik nog kok was en dat heb ik nu als bakker.”

Dimitri Roels (1969), geboren te Sluis, in Zeeuws-Vlaanderen vlakbij de Belgische grens, zoon van een Belgische vader en een Nederlandse moeder. Als twaalfjarige kwam hij in aanraking met het bakkersvak. Het fascineerde hem dat je met slechts water, meel en zout zulk heerlijk brood kon bakken. Hij volgde op jonge leeftijd de bakkersopleidingen in Terneuzen en Brugge. In het weekend hielp Dimitri in de bakkerij van Camille Moillard in het Vlaamse Westkapelle, waar hij duizenden pistoletjes in de vloeroven schepte. „Dan leer je het wel.”

Op 17-jarige leeftijd ging Dimitri naar de middelbare hotelschool, en kwam hij al snel terecht in De Swaen in Oisterwijk. Toen nog met Cas Spijkers als chef-kok. Volgens Dimitri „één van de grootsten die we in Nederland hebben gehad.” Dimitri werd gegrepen door het koksvak. Hij werkte in de keukens van grote Vlaamse en Franse chefs: in driesterrenrestaurant Comme Chez Soi van Pierre Wynants in Brussel en het gelijknamige restaurant van Joël Robuchon in Parijs. Daar kwam het oude bakkersgevoel weer bovendrijven: „Zulk lekker brood had ik nog nooit gegeten.” Gaandeweg ontstond het idee een eigen bakkerij te beginnen. Dimitri maakte kennis met Max Poilâne, god in Frankrijk als het gaat om zuurdesembrood. Na die gesprekken was Dimitri een stap verder: bij een Franse molenaar vond hij één van de grondstoffen die hij nodig had om 'het lekkerste zuurdesembrood van Nederland' te bakken: meel van 'camprémy'.



Diante & Dimitri

Terug in eigen land experimenteerde hij in een kleine bakkerij in Oudenoord negen maanden lang met water, meel en zout. Daar ontwikkelde hij geduldig zijn eigen receptuur, dag en nacht gesteund door zijn vrouw Diante. Begin 1996 durfde de jonge bakker het aan op eigen benen te staan. Vlaamsch Broodhuys zag het licht, een naam die refereert aan zijn Belgische roots.

Diante volgde de middelbare hotelschool in haar geboorteplaats Tilburg. Daarna werkte ze achtereenvolgens als manager in het Hilton in Brussel en bij een groot uitzendbureau, totdat er hulp nodig was in de bakkerij die Dimitri was begonnen. Twee jaar lang bakten en bezorgden ze samen het brood. „Dat waren lange dagen: soms weleens de klok rond.”

Met manden vol zuurdesembrood gingen Diante en Dimitri langs bij de betere Nederlandse restaurants. In eerste instantie met zijn twee kilo zware 'pains grand-mères' met prachtige opengebarsten korst, een stevige, bijna vleesachtige structuur en de lekkerste geur van de wereld. Kortom: brood om verliefd op te worden.

De bestellingen stroomden binnen en de klantenkring groeide en groeide. Er werd al snel gevraagd naar andere typen brood. Brood dat paste bij bepaalde gerechten. „Wat dat betreft is het een groot voordeel dat ik zelf kok ben geweest: ik weet precies wat ze willen. Als ze mij vragen om een brood dat past bij een zomers gerecht, dan maak ik bijvoorbeeld brood dat is gemaakt met citroenzeste.”

Van hamburgerbol tot driesterrenboterham, ons assortiment is divers genoeg om een invulling te geven aan de meest uiteenlopende broodwensen. Uw bestelling wordt dagvers voor u gebakken in een voedselveilige, gecertificeerde bakkerij. Het lekkerste brood, gebakken met hoogwaardige ingrediënten, culinaire bezieling en jarenlange ervaring.

ONZE VERSCHILLENDE PROCESSEN

ZUURDESEM

Voor het maken van zuurdesem zijn maar twee ingrediënten nodig; bloem en water. De wilde gisten en melkzuurbacteriën die van nature aanwezig zijn in de bloem hoeven alleen maar geactiveerd te worden met een beetje water. Door dit mengsel regelmatig te verversen ontstaat na verloop van tijd een energieke 'zuurdesemstarter'; een natuurlijk rijsmiddel dat al eeuwenlang wordt gebruikt voor historisch lekker brood. De zuurdesemstarter van Vlaamsch Broodhuys is sinds 1996 actief en wordt door onze bakkers gezien als het hart van de bakkerij. We hanteren lange rijstijden, zodat de enzymatische ontwikkeling van de zuurdesem in alle rust een prachtige smaak, geur en kleur kan toevoegen. Daarom kan dit brood met recht '100% zuurdesembrood' worden genoemd.

POUSSE-LENT

Pousse-lent is brood dat wordt gemaakt met een beetje zuurdesem en een kleine hoeveelheid gist. Door gebruik te maken van lange rijstijden, krijgen zowel de gist als het zuurdesem, genoeg tijd om belangrijk werk te doen. Het zuurdesem zorgt dankzij de enzymatische ontwikkeling voor een betere smaakontwikkeling, het gist produceert koolzuur om het brood mooi te laten rijzen. Deze combinatie resulteert in een brood met minder uitgesproken zuren dan 100% zuurdesembrood, maar met een diepere geur en smaak dan brood dat alleen gist bevat.

GISTBROOD

Gist is verantwoordelijk voor het rijzen van onze gistbroden, maar onze bakkers kunnen het niet laten om ook hier een heel klein beetje zuurdesem aan toe te voegen. Het eindresultaat is een lekker brood zonder aanwezige zuren, met een zachte kruim en een dunne korst. Het toevoegen van 10% zuurdesem kan gezien worden als een extraatje; het geeft het brood nét meer karakter en smaakontwikkeling dan de gemiddelde boterham.



Lars



Onze patissiers



BAKE-OFF BROOD

Product	Bereiding	Gewicht	Soort/Vorm	Verpakking	Artikelcode per stuk	Artikelcode per doos
---------	-----------	---------	------------	------------	----------------------	----------------------

2,5 KG BRODEN



Campremy melt gesneden	pl	2,5 kg	blik	per stuk of 3 in een doos	0944	09449
Meerzaden melt gesneden	pl	2,5 kg	blik	per stuk of 3 in een doos	1593	15939

2 KG BRODEN



Grand-mère volkoren	z	2 kg	bol	per stuk of 5 in een doos	001	0019
---------------------	---	------	-----	---------------------------	-----	------

1,5 KG BRODEN



Campremy	pl	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	094	0949
Campremy gesneden	pl	1,5 kg	lang	per stuk	0948	
Campremy bruin	pl	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	0942	09429
Campremy bruin gesneden	pl	1,5 kg	lang	per stuk	09421	
Christophe	pl	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	1885	18859
Christophe gesneden	pl	1,5 kg	lang	per stuk	18851	
Meerzaden	pl	1,5 kg	lang	per stuk of 5 in een doos	542	5429
Meerzaden gesneden	pl	1,5 kg	lang	per stuk	5421	
11 zaden	pl	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	14991	149919
Grand-mère volkoren	z	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	005	00596
Grand-mère wit	z	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	035	03596
Grand-mère meergranen	z	1,5 kg	lang	per stuk of 6 in een doos	059	0596
Rogge	z	1,5 kg	lang	per stuk of 7 in een doos	007	0079
Spelt	z	1,5 kg	lang	per stuk of 7 in een doos	153	1539
Olijven-tomaat	z	1,5 kg	lang	per stuk of 7 in een doos	087	0879

1 KG BRODEN



Grand-mère volkoren	z	1 kg	bol	per stuk of 10 in een doos	010	0109
---------------------	---	------	-----	----------------------------	-----	------

800 GRAM BRODEN



Campremy	pl	800 gr	lang	per stuk of 7 in een doos	1097	10979
Christophe	pl	800 gr	lang	per stuk of 7 in een doos	1884	18849
Meerzaden	pl	800 gr	lang	per stuk of 7 in een doos	5423	54239
Grand-mère volkoren	z	800 gr	lang	per stuk of 15 in een doos	004	0049
Grand-mère wit	z	800 gr	lang	per stuk of 10 in een doos	041	0418
Grand-mère meergranen	z	800 gr	lang	per stuk of 15 in een doos	049	0499
Roggekrenten	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	012	0129
Spelt	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	154	1549
Olijven-tomaat	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	085	0859
Knoflook	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	105	1059
Pesto	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	182	1829
Uien-thijm-spek	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	155	1559
Citroen	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	168	1689
Ansjovis	z	800 gr	punt	per stuk of 15 in een doos	140	1409

800 GRAM BRODEN (GIST)



Brasserie bruin	g	800 gr	lang	per 7 stuks in een doos		21819
Brasserie wit	g	800 gr	lang	per 7 stuks in een doos		21719
Brasserie meergranen	g	800 gr	lang	per 7 stuks in een doos		2169
Brasserie mais	g	800 gr	lang	per 7 stuks in een doos		21759
Pain gris	g	800 gr	lang	per 7 stuks in een doos		0169
Casino sandwich gesneden	g	800 gr	blik	per stuk of per 8 in een doos	06921	069219
Casino sandwich ongesneden	g	800 gr	blik	per stuk of per 8 in een doos	0692	06929

400 GRAM BRODEN



Campremy pavé	pl	400 gr	blok	per 15 stuks in een doos		0989
Christophe pavé	pl	400 gr	blok	per 15 stuks in een doos		1889
Meerzaden pavé	pl	400 gr	blok	per 15 stuks in een doos		1599
Boekweit pavé	pl	400 gr	blok	per 15 stuks in een doos		1589

Legenda pl = pousse-lent (langzaam rijzen) z = 100% zuurdesembrood g = gistbrood met een klein beetje zuurdesem

AFBAKTIJDEN

Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
2 kg	250 °C	100%	10 minuten	800 gr pousse-lent	250 °C	100%	7 minuten
1,5 kg	250 °C	100%	9 minuten	800 gr brasserie	250 °C	100%	6 minuten
1 kg	250 °C	100%	7 minuten	Breekpavé's	250 °C	100%	6 minuten
800 gr zuurdesem	250 °C	100%	7 minuten	400 gr	250 °C	100%	6 minuten

BAKE-OFF BROOD

Product	Bereiding	Gewicht	Soort/Vorm	Verpakking	Artikelcode per stuk	Artikelcode per doos
---------	-----------	---------	------------	------------	----------------------	----------------------

BREEKPAVÉ'S 						
Breekpavé campremy	pl	4 x 100 gr	blok	per 15 in een doos		09819
Breekpavé christophe	pl	4 x 100 gr	blok	per 15 in een doos		18819
Breekpavé meerzaden	pl	4 x 100 gr	blok	per 15 in een doos		15919

FOCACCIA'S 						
Focaccia rozemarijn	pl	800 gr		per stuk of per 10 in een doos	107	1079
Focaccia tomaat-olijven	pl	800 gr		per stuk of per 10 in een doos	108	1089

BAGUETTES 						
Campremy baguette	pl	400 gr	baguette	per 15 stuks in een doos		09349
Campremy baguette bruin	pl	400 gr	baguette	per 15 stuks in een doos		3509
Brasserie baguette wit	g	400 gr	baguette	per 15 stuks in een doos		0799
Brasserie baguette bruin	g	400 gr	baguette	per 15 stuks in een doos		0889
Brasserie baguette meergranen	g	400 gr	baguette	per 15 stuks in een doos		0899
Gris korenaar	g	400 gr	korenaar	per 10 stuks in een doos		08129

BREEKBRODEN 						
Breekstreng campremy	pl	16 x 40 gr	blok	per 12 stuks in een doos		5409
Breekstreng christophe	pl	16 x 40 gr	blok	per 12 stuks in een doos		54019
Breekstreng meerzaden	pl	16 x 40 gr	blok	per 12 stuks in een doos		54029
Brasserie breekbrood wit	g	10 x 40 gr	bol	per 18 stuks in een doos		0029
Brasserie breekbrood meergranen	g	10 x 40 gr	bol	per 18 stuks in een doos		0529

200 GRAM BRODEN 						
Campremy	pl	200 gr	bol	per 40 stuks in een doos		1029
Christophe zonder decoratie	pl	200 gr	bol	per 40 stuks in een doos		1129
Christophe met decoratie	pl	200 gr	bol	per 40 stuks in een doos		11249
Grand-mère volkoren	z	200 gr	bol	per 50 stuks in een doos		0209
Grand-mère wit	z	200 gr	bol	per 50 stuks in een doos		0509
Grand-mère meergranen	z	200 gr	bol	per 50 stuks in een doos		0579
Brasserie wit	g	200 gr	bol	per 30 stuks in een doos		2149
Brasserie bruin	g	200 gr	bol	per 30 stuks in een doos		0619
Brasserie meergranen	g	200 gr	bol	per 30 stuks in een doos		2159

LUNCHBROODJES 						
Ciabatta campremy	pl	120 gr	ciabatta	per 60 stuks in een doos		1139
Parisienne wit	pl	120 gr	punt	per 60 stuks in een doos		4939
Parisienne meerzaden	pl	120 gr	punt	per 60 stuks in een doos		4929
Brasseriebol wit	g	110 gr	bol	per 50 stuks in een doos		5219
Brasseriebol meergranen	g	110 gr	bol	per 50 stuks in een doos		5239
Brasseriebol meergranen met zaden	g	110 gr	bol	per 50 stuks in een doos		4919
Brasseriebol mais	g	110 gr	bol	per 50 stuks in een doos		5249

BURGERS/HOTDOGS 						
Sandwich	g	30 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		1768
Brioche ingesneden	g	30 gr	bolletje	per 40 stuks in een doos		0758
Brioche niet ingesneden	g	30 gr	bolletje	per 40 stuks in een doos		07548
Sandwich	g	60 gr	bol	per 35 stuks in een doos		304899
Sandwich met christophe decoratie	g	60 gr	bol	per 35 stuks in een doos		3048299
Brioche	g	60 gr	bol	per 30 stuks in een doos		17889
Brioche met christophe decoratie	g	60 gr	bol	per 30 stuks in een doos		17879
Sandwich	g	90 gr	bol	per 30 stuks in een doos		304299
Sandwich met christophe decoratie	g	90 gr	bol	per 30 stuks in een doos		3042199
Brioche	g	80 gr	bol	per 30 stuks in een doos		31999
Brioche met christophe decoratie	g	80 g	bol	per 30 stuks in een doos		319699
Sandwich	g	60 gr	punt	per 40 stuks in een doos		30499
Brioche	g	60 gr	punt	per 32 stuks in een doos		178129
Sandwich	g	80 gr	punt	per 32 stuks in een doos		304199
Sandwich meergranen	g	80 gr	punt	per 32 stuks in een doos		304599

Legenda pl = pousse-lent (langzaam rijzen) z = 100% zuurdesembrood g = gistbrood met een klein beetje zuurdesem

AFBAKTIJDEN							
Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
Focaccia's	190 °C	100%	6-7 minuten	200 gram broden	220 °C	100%	6 minuten
Baguettes	240 °C	100%	6-7 minuten	Lunchbroodjes	240 °C	100%	2-3 minuten
Breekbroden	240 °C	100%	4 minuten	Burger/Hotdogs	190 °C	100%	4 minuten

BAKE-OFF BROOD

Product	Bereiding	Gewicht	Soort/Vorm	Verpakking	Artikelcode per stuk	Artikelcode per doos
---------	-----------	---------	------------	------------	----------------------	----------------------

80/100 GRAM BROODJES

Campremy	pl	80 gr	bol	per 50 stuks in een doos		4828
Christophe	pl	80 gr	bol	per 50 stuks in een doos		4838
Grand-mère volkoren	z	80 gr	blok	per 100 stuks in een doos		4809
Grand-mère wit	z	80 gr	blok	per 100 stuks in een doos		4819
Campremy stokbroodje	pl	100 gr	punt	per 60 stuks in een doos		09229

60 GRAM BROODJES

Brasseriebol wit	g	60 gr	bol	per 100 stuks in een doos		0539
Brasseriebol bruin	g	60 gr	bol	per 100 stuks in een doos		0629
Brasseriebol meergranen	g	60 gr	bol	per 100 stuks in een doos		0489
Brasseriebol mais	g	60 gr	bol	per 100 stuks in een doos		1859

40 GRAM BROODJES

Campremy	pl	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		0918
Christophe zonder decoratie	pl	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		1169
Meerzaden	pl	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		0229
Grand-mère volkoren	z	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		0259
Grand-mère volkoren slot boven	z	40 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		02519
Grand-mère wit bol knip	z	40 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		0389
Grand-mère wit	z	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		0558
Grand-mère meergranen	z	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		0568
Grand-mère meergranen bol knip	z	40 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		0588
Brugstriple	z	40 gr	bolletje	per 40 stuks in een doos		1959
Olijven-tomaat	z	40 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		1009
Knoflook	z	40 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		1159
Spelt	z	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		1528
Vijgen-hazelnoot-krenten	z	40 gr	bolletje	per 50 stuks in een doos		1359
Brasseriebolletje mais	g	40 gr	bolletje	per 100 stuks in een doos		1879
Noten	g	40 gr	blokje	per 50 stuks in een doos		0709

30 GRAM BROODJES

Mini baguette volkoren	z	30 gr	puntje	per 50 stuks in een doos		0239
Mini baguette wit	z	30 gr	puntje	per 50 stuks in een doos		0199

BROOD VOOR BIJ DE KAAS

Roggekrenten	z	800 gr	lang	per stuk of per 15 stuks in een doos	012	0129
Roggekrenten	z	400 gr	lang	per 6 in een doos		0097
Vijgen-hazelnoot-krenten	z	800 gr	punt	per stuk of per 15 stuks in een doos	120	1209
Vijgen-hazelnoot-krenten	z	400 gr	lang	per 6 in een doos		1257
Vijgen-hazelnoot-krenten	z	200 gr	punt	per 12 in een doos		1307
Gember-amandelbrood	pl	400 gr	bol	per 20 stuks in een doos		30819
Mosterd-haverzemelen	z	800 gr	punt	per stuk of per 15 stuks in een doos	192	1929
Mosterd-haverzamelen	z	200 gr	punt	per 12 in een doos		1917
Noten	g	600 gr	lang	per stuk of per 15 stuks in een doos	060	0609
Noten	g	150 gr	lang	per 12 stuks in een doos		0656
Kriekenbrood	pl	400 gr	lang	per stuk of per 20 stuks in een doos	356	3569

ZOETE BRODEN

Brioche	g	400 gr	blik	per stuk of 15 stuks in een doos	069	0699
Chocoladebrioche	g	30 gr	bolletje	per 40 stuks in een doos		0718
Suikerbrioche	g	30 gr	bolletje	per 40 stuks in een doos		0728
Suiker-sinaasappel-rozijnenbrioche	g	30 gr	bolletje	per 40 stuks in een doos		0738
Suikerbrood	g	400 gr	blik	per stuk of 15 stuks in een doos	175	1759
Bananenbrood	g	2 kg	blik	per stuk		7605
Scones (rauw)		100 gr	bolletje	20 stuks per tray		8099

Legenda pl = pousse-lent (langzaam rijzen) z = 100% zuurdesembrood g = gistbrood met een klein beetje zuurdesem

AFBAKTIJDEN

Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
80 gram	250 °C	100%	5-6 minuten	60 gr	240 °C	100%	4 minuten
100 gram	250 °C	100%	5-6 minuten	30 gr	240 °C	100%	4 minuten



Conservatorium Hotel



Denise

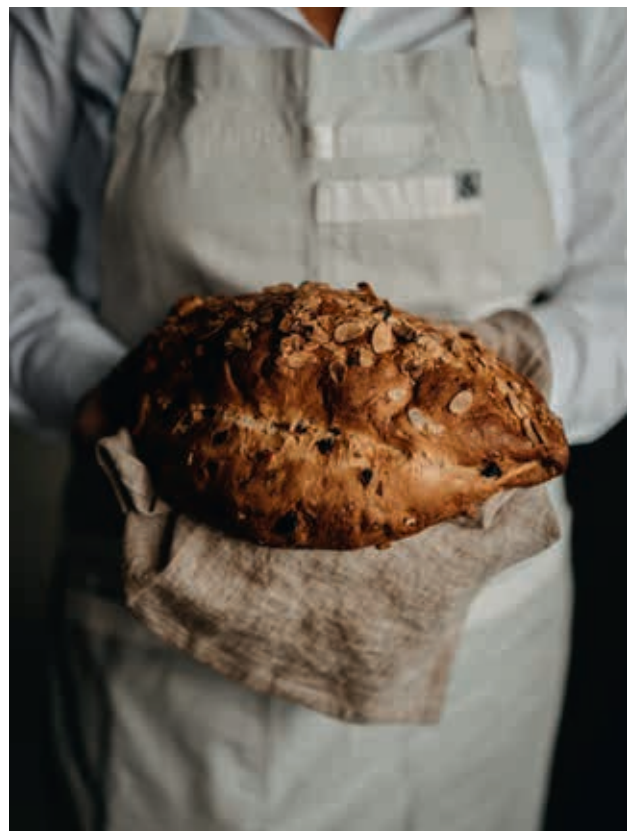
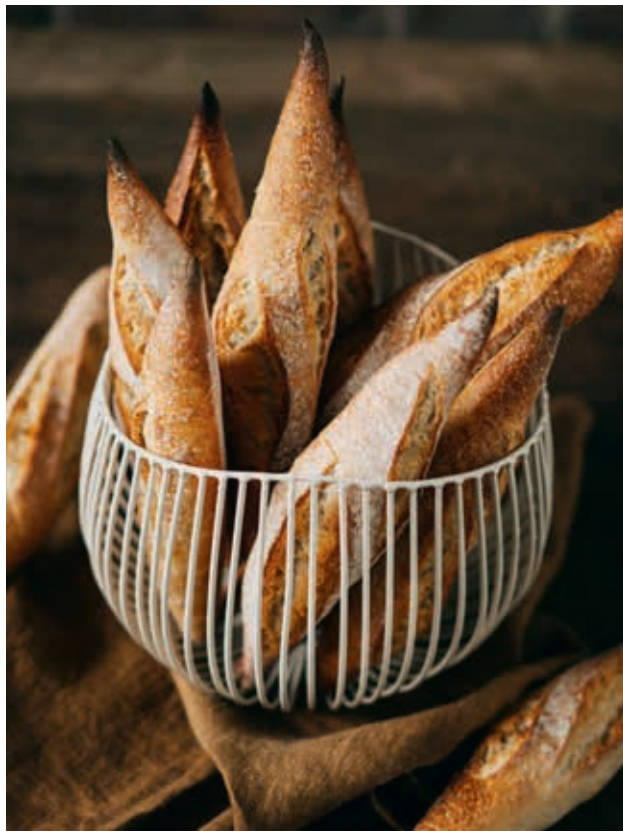


Dimitri, Diante & Jan

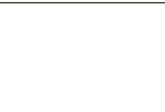
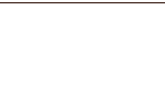
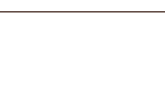


Djenny





PATISSERIE & TAARTEN

Product	Formaat	Taartpunten	Verpakking	Artikelcode
CHOCOLADETAART				
Chocoladetaart rond	18 cm		per stuk	810
				
APPELTAART				
Appeltaart	18 cm		per stuk	815
Appeltaart	24 cm	10 punten	per stuk	814
Ongebakken appeltaart	24 cm		per stuk	833
				
APPELKRUIMELTAART				
Appel-kruimeltaart	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	7579
Appel-kruimeltaart	24 cm	10 punten	per stuk	989
 				
NOTENTAART				
Notentaart	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	7639
Notentaart	18 cm		per stuk	831
Notentaart	24 cm		per stuk	679
 				
RABARBER-FRAMBOZENTAART				
Rabarber-frambozentaart	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	7589
Rabarber-frambozentaart	18 cm		per stuk	767
 				
TARTE TARTIN				
Tarte tartin	9 cm (1 pers.)		verpakt per 9	7508
Tarte tartin	18 cm		per stuk	753
 				
PRUIMENTAART				
Pruimentartaart	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	7569
Pruimentartaart	18 cm		per stuk	755
Pruimentartaart	24 cm	10 punten	per stuk	864
 				
PERENTAART				
Perentaart	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	8719
Perentaart	18 cm		per stuk	870
 				
BROWNIETAART				
Brownietaart	24 cm	12 punten	per stuk	990
				
ABRIKOZENTAART				
Abrikozentaart	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	7699
Abrikozentaart	18 cm		per stuk	768
Abrikozentaart	24 cm	10 punten	per stuk	829
 				
CAKE				
Cheesecake	24 cm	10 punten	per stuk	836
Carrotcake	24 cm	10 punten	per stuk	8341
 				
CITROENTAART				
Citroencreme zonder merengue	9 cm (1 pers.)		verpakt per 11	75239
				

AFBAKTIJDEN		
Taart	Temperatuur	Afbaktijd
Ongebakken appeltaart	180 °C	70 minuten

MUFFINS & CAKE

Product		Verpakking	Artikelcode
ONGEBAKKEN MUFFINS			
Muffin ongebakken naturel		per 60 stuks in een doos	5148
Muffin ongebakken chocolade		per 60 stuks in een doos	5158
Muffin ongebakken appel kaneel		per 60 stuks in een doos	5168
ONGEBAKKEN MINI MUFFINS			
Mini muffin ongebakken naturel		per 240 stuks in een doos	613
Mini muffin ongebakken chocolade		per 240 stuks in een doos	614
Mini muffin appel kaneel		per 240 stuks in een doos	615
CAKES			
Vanille-citroencake		per stuk	760
Chocoladecake		per stuk	761
Vruchtencake		per stuk	762

KOEK & GO

Product	Formaat	Verpakking	Artikelcode
CARRÉ CONFITURE			
Carré confiture	6 x 6 cm	30 stuks per tray	8878
LEMON SHORT CAKE			
Lemon short cake	6 x 6 cm	30 stuks per tray	8838
SHORT CAKE CARAMEL			
Short cake caramel	6 x 6 cm	30 stuks per tray	8827
APPEL BOTERKOEK			
Appel boterkoek	6 x 6 cm	30 stuks per tray	8818
ZUURDESEMBROODTAART			
Zuurdesembroodtaart	6 x 6 cm	30 stuks per tray	8859
BANANENCAKE			
Bananencake	7,5 x 3 cm	30 stuks per tray	7603
BROWNIE			
BROWNIE	7,5 x 3 cm	30 stuks per tray	6639

WE VERPAKKEN DE TRAYS UITSLUITEND PER 5 TRAYS IN EEN DOOS. HET COMBINEREN VAN VERSCHILLENDE SOORTEN TRAYS IS MOGELIJK!

AFBAKTIJDEN					
Taart	Temperatuur	Afbaktijd	Taart	Temperatuur	Afbaktijd
Muffins	180 °C	20 minuten	Mini muffins	180 °C	15 minuten

DAGVERS BROOD

Product	Bereiding	Gewicht	Artikelcode
BROOD			
Grand-mère volkoren	z	1,5kg	455
Grand-mère wit	z	1,5 kg	703
Mais	pl	1,5 kg	447
Campremy pavé	pl	400 gr	796
Boekweit pavé	pl	400 gr	797
Meerzaden pavé	pl	400 gr	798
Pain Christophe	pl	400 gr	388
Campremy breekstreng	pl	16 x 40 gr	698
Meerzaden breekstreng	pl	16 x 40 gr	696
Christophe breekstreng	pl	16 x 40 gr	697
Roggebol	z	400gr	705
Roggekrenten	z	400gr	706
Vijgen	z	400 gr	707
Mosterd-haverzemelen	z	400 gr	711
Spelt	z	400gr	723
Notenbrood	g	400gr	790
Campremy baguette	pl	400 gr	686
Gris korenaar	g	300 gr	722
Focaccia rozemarijn	pl	800 gr	731
Focaccia tomaat-olijven	pl	800 gr	732

VIENNOISERIE

Croissant	70 gr	714
Pain au chocolat	80 gr	716
Amandel croissant	150 gr	720
Croissant kaas/mosterd	120 gr	729
Koffiebroodje	120 gr	715
Suiker-sinaasappel-rozijnen broodje	80 gr	718
Boeren kaasbroodje	100 gr	674
Worstenbroodje	145 gr	730
Sauzijenbroodje	120 gr	874
Appelkoek	80 gr	726
Gevulde koek	80 gr	873



Sherry



Tonny, René & Arjan



Niels

ZERO WASTE

Vlaamsch Broodhuys zet zich in tegen verspilling. Brood dat we over hebben door bijvoorbeeld overproductie, dat gooien we natuurlijk niet zomaar weg. Deze broden bewaren we in de vriezer. Jij kunt een doos met een inhoud van 6-8 kg bij ons kopen voor € 22,50. Voor dit bedrag verrassen wij je dan met een Zero Waste doos met een onbekende inhoud. Interesse? De dozen zijn te bestellen via ons online bestelsysteem. Samen tegen verspilling. Doe je mee?

ZERO WASTE DOZEN					
Gewicht		Artikelcode	Gewicht		Artikelcode
Zero waste doos licht	tussen 6 en 8 kg	5841	Zero waste doos zwaar	tussen 6 en 8 kg	5842



Frites Atelier, Sergio Herman



Frites Atelier



Agnes



Restaurant C

KLANT AAN HET WOORD

RESTAURANT C

Restaurant C van eigenaar Michiel van Eerde gaat op zoek naar de ultieme temperatuur voor het perfecte gerecht. Het is dan ook geen verrassing dat de C voor Celsius staat. Door op zoek te gaan naar de ultieme temperatuur komt een gerecht het best tot zijn recht. Arnout van der Kolk is chef bij restaurant C. Hij laat, samen met zijn brigade, de gast ervaren hoe smaak en textuur verandert bij bereidingen op 20-, 80-, 100-, of 200 graden. Dit geldt niet alleen voor het restaurant maar ook voor de cocktails in de bar. Elke maand werken keuken en bar samen voor een 'cocktail connection'; een cocktail als uitgangspunt gecombineerd met een bijpassend klein gerechtje uit de keuken.

16 jaar geleden begon de keuken carrière van Arnout. Op dat moment was goed brood zelf maken erg lastig. Goed brood is namelijk afhankelijk van zoveel factoren. Toentertijd was Vlaamsch Broodhuys al *by far* de beste keuze in kwaliteit en vormgeving. Het feit dat Dimitri zelf ook kok is geweest zorgde natuurlijk ook voor een klik en herkenbaarheid.

Toen Arnout vier jaar geleden bij Restaurant C begon, was de keuze voor Vlaamsch Broodhuys dan ook niet meer dan logisch. Tijdens een uitvoerige proeverij van het volledige assortiment zijn er uiteindelijk verschillende producten geselecteerd die door het Vlaamsch Broodhuys geleverd worden. Deze hebben wij niet

standaard in het assortiment, maar zijn wij op verzoek van Arnout, speciaal voor hem weer gaan bakken.

Naast een mooie vriendschap is er nog iets wat Arnout ons heeft gegeven; een perfecte dip! Arnout is op zoek gegaan naar een dip die ons brood complimenteerde. Dimitri vond de dip die Restaurant C bij ons brood serveert zo goed dat we die hebben opgenomen in ons eigen assortiment. Nu kan iedereen genieten van de heerlijke combinatie van ons brood met de Tandoori crème met tomaat, walnoot en tikka masala yoghurt!



CONSERVATORIUM HOTEL

Het Conservatorium Hotel in Amsterdam onder leiding van Schilo van Coevorden gaat alleen voor het allerbeste en allermooiste. Het designhotel bevindt zich in hartje Amsterdam, is gevestigd in een gebouw met een rijke culturele geschiedenis en de inrichting is samengesteld door een bekende ontwerper (Piero Lissoni). Gasten kunnen hier genieten in diverse



restaurants, bar of spa. Nick Schuld is executive sous-chef bij dit vijfsterrenhotel. Onder zijn hoede biedt het hotel elke dag het beste eten aan zijn gasten.

Sinds de opening van het hotel serveert het al diverse producten van ons. De kwaliteit die het voor ogen heeft, komt overeen met de kwaliteit van de producten van Vlaamsch Broodhuys. Volgens Nick: "Het is een echte samenwerking. Zo hebben we door de jaren heen diverse recepten samen ontwikkeld en verbeterd."

Speciaal voor ons Game-of-Thrones-menu hebben ze een uniek wolvenbroodje ontwikkeld. Ze zijn makkelijk en denken mee. Vragen wij speciale levervoorwaarden? Vinden ze geen probleem. Hebben we een opmerking? Dan gaan ze daar serieus mee om en problemen lossen ze snel op. Ze leveren gewoon goede producten die kloppen bij de kwaliteit van het Conservatorium Hotel. Onze gasten maken keer op keer complimenten over de smaak en de kwaliteit van de producten die wij bij Vlaamsch Broodhuys afnemen."

QO AMSTERDAM

QO Amsterdam noemt zichzelf "een lifestylebestemming met een visie". Je kunt er slapen, eten, werken, vergaderen, ontspannen, feesten, ontmoeten en vooral heel veel inspiratie opdoen. In alle facetten van de locatie merk en proef je dat er is nagedacht over duurzaamheid, vers en kwaliteit. Alexander Brouwer is executive chef bij QO Amsterdam en is o.a. verantwoordelijk voor het culinaire team en het eten dat er geserveerd wordt. Sinds 2017 serveert hij een heel aantal producten uit ons assortiment in hun Persijn Dutch Eatery. Over de samenwerking zegt hij: "Ik werk al jaren naar volle tevredenheid samen met Vlaamsch Broodhuys. Het assortiment wat we bij hen afnemen wisselt. Soms heb ik een idee wat ik aan hen voorleg, waarna zij voor ons speciaal dat product maken. Dan weer komen ze zelf met nieuwe producten of ideeën, waarbij ik - na proeven - natuurlijk besluit om het toe te voegen aan ons

assortiment. Juist dat meedenken is wat ik zo fijn vind. En dat we snel kunnen schakelen, dat wordt ook erg gewaardeerd!"



BESTELLEN



Strandhotel Cadzand, Pine House Restaurant

Wij bereiden alle broden die u bestelt speciaal voor u. Om u de beste kwaliteit en het lekkerste brood te garanderen, hebben wij tijd nodig. Ons deeg heeft een lange rijstijd, zodat alle smaken zich optimaal kunnen ontwikkelen, om vervolgens te worden gebakken tot ons heerlijke brood, zoals u dat van ons gewend bent.

Online bestellingen kunnen tot 23.30 uur worden geplaatst. Mocht u niet in de gelegenheid zijn om online te bestellen, dan kunnen bestellingen op werkdagen voor 18.00 uur en op zaterdag voor 15.30 uur per mail bij ons geplaatst worden. Telefonisch zijn wij van maandag tot- en met vrijdag van 07.00–18.00 uur, en op zaterdag van 07.00–15.30 uur bereikbaar.

Vandaag bestellen is twee dagen later uitleveren.

Let op! Op zondag en maandag hebben wij geen bake-off leveringen.



U KUNT CONTACT MET ONS OPNEMEN VIA: +31 10 245 94 60 OF VIA [BESTELLINGEN@VLAAMSCHBROODHUYS.NL](mailto:bestellingen@vlaamschbroodhuys.nl)

Wij zien u graag tegemoet als broodambassadeur.

Vriendelijke bakkersgroet,

Dimitri, Diante en alle Vlaamsch Broodhuys medewerkers

VLAAMSCH  BROODHUYS

www.vlaamschbroodhuys.nl



Vlaamsch Broodhuys bv | Schiedamsedijk 29 | 3134 KK Vlaardingen | T: +31 10 245 94 60 | info@vlaamschbroodhuys.nl