

ASSORTIMENTSLIJST

VLAAMSCH  BROODHUYS

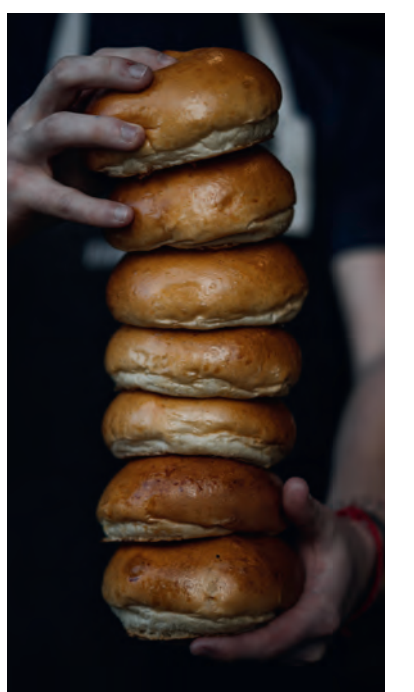
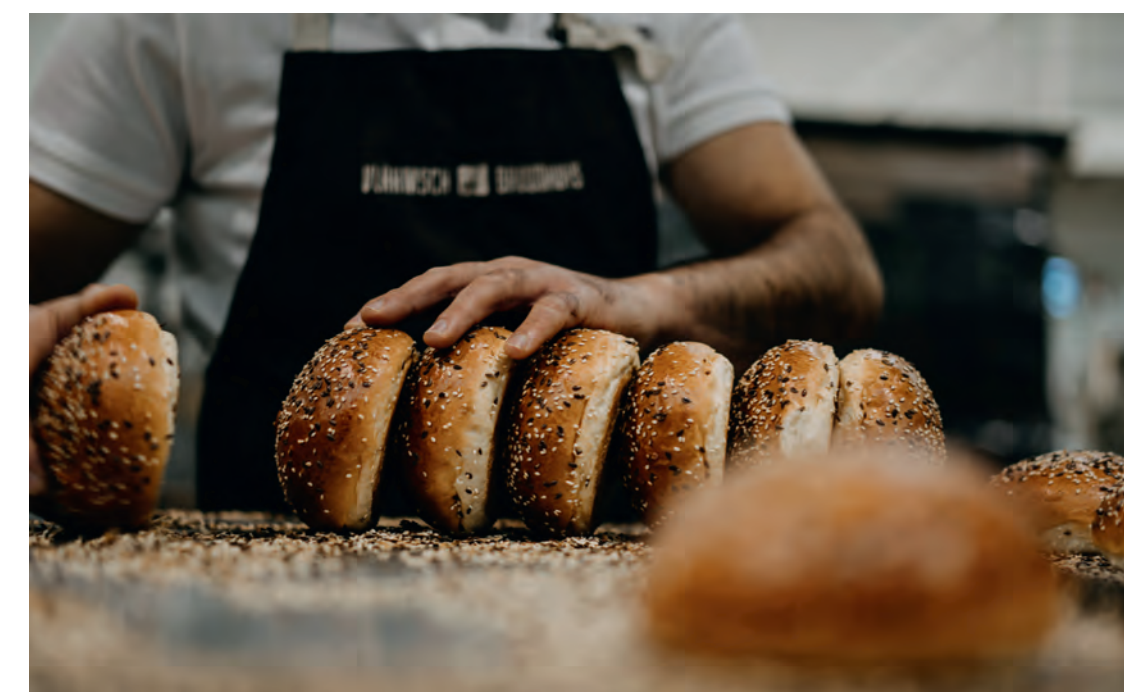
COFFEE TO GO H TO GO
BREAKFAST TO GO



VLAAMSCH  BROODHUYS

Christophe Roels, bakkerszoon

ALLES UIT EIGEN BAKKERIJ



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 Wynnants 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 Poillâne, 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.



Thijs



BAKE-OFF BROOD

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
ZUURDESEM NATUREL			
			
2 KG ROND			
Grand mere volkoren 2 kg	5	0019	
			
1.5 KG LANG			
Grand mere volkoren 1.5 kg	6	00596	
Grand mere wit 1.5 kg	6	03596	
Grand mere meergranen 1.5 kg	6	0596	
Rogge 1.5 kg	6	0078	
Spelt 1.5 kg	6	1538	
			
800 GR LANG			
Grand mere volkoren 800 gr	10	0048	
Grand mere wit 800 gr	10	0418	
Grand mere meergranen 800 gr	10	0498	
Spelt 800 gr	10	1548	
400 GR BLOK			
Julius spelt 400 gr	25	14639	
			
200 GR BOL			
Grand mere volkoren 200 gr	50	0209	
Grand mere wit 200 gr	50	0509	
Grand mere meergranen 200 gr	50	0579	
			
40 GR BOL			
Wit 40gr Bol met knipje	50	0389	
Meergranen 40gr bol	50	0568	
			
30 GR PUNT			
Mini baquette volkoren 30gr	50	0239	

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
ZUURDESEM GEVULD			
			
800 GR LANG			
Roggekrenten 800 gr	15	0129	
Vijgen-Hazelnoot-krenten 800 gr	15	1209	
Mosterd-haverzemelen 800 gr	15	1929	
			
400 GR LANG			
Roggekrenten 400 gr	6	0097	
Vijgen-Hazelnoot-krenten 400 gr	6	1257	

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
BURGERBOLLEN			
			
80 GR BOL			
Brioche 80 gr	30	31999	
Brioche 80 gr met deco	30	319699	
Sandwich 80 gr	30	30429	
Sandwich 80 gr met deco	30	3042199	
Sandwich 80 gr met sesam	30	30469	
			
60 GR BOL			
Brioche 60 gr	30	17889	
Brioche 60 gr met deco	30	17879	
Sandwich 60 gr	35	304899	
Sanwich 60 gr met deco	35	3048299	
			
30 GR BOL			
Brioche 30 gr met kruis	40	07548	
Chocoladebrioche 30 gr	40	0718	
Suiker-sinaasappel-rozijnenbrioche 30 gr	40	0738	
suikerbrioche 30 gr	40	0728	

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
BRIOCHE / ZOETE BRODEN			
			
2.5 KG LANG			
Brioche melt 2.5 kg	3		06957
			
2 KG LANG			
Bananenbrood 2 kg	per stuk	7605	
			
400 GR BLOK			
Brioche 400 gr	12	0699	
Suikerbrood 400 gr	12	1759	

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
HOTDOG			
60 GR PUNT			
Sandwichpunt 60 gr	40	30499	
Sandwichpunt met deco 60 gr	40	3048399	
Meergranenpunt 60 gr	40	30439	

AFBAKTIJDEN

Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
2 kg	250	100%	10 minuten	200 gram bol	220	100%	6 minuten
1,5 kg	250	100%	9 minuten	80 gram bol	240	100%	4-6 minuten
800 gr zuurdesem	250	100%	7 minuten	100 gram	240	100%	4-6 minuten
400 gr	250	100%	6 minuten	40 gr	240	100%	4 minuten
				30 gr	240	100%	4 minuten

BAKE-OFF BROOD

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
POUSSE-LENT NATUREL			
			
2.5 KG BLOK			
Campremy melt 2.5 kg	3		09448
Meerzaden melt 2.5 kg	3		15938
			
1.5 KG LANG			
Campremy 1.5 kg	5	09495	09497
Meerzaden 1.5 kg	5	5429	5427
Christophe 1.5 kg	5	18858	188587
11 zaden 1.5 kg	6	149919	14997
			
800 GR LANG			
Campremy 800 gr	7	10979	
Meerzaden 800 gr	7	54239	
Christophe 800 gr	7	18849	
11 Zaden 800 gr	7	14989	
			
400 GR BLOK			
Campremy 400 gr	15	0989	
Meerzaden 400 gr	15	1599	
Christophe 400 gr	15	1889	
Boekweit 400 gr	15	1589	
			
400 GR LANG			
Campremy baguette 400 gr	15	09349	
			
200 GR BOL			
Campremy 200 gr	24	10299	
Meerzaden 200 gr	24	02889	
Christophe met deco 200 gr	24	09949	
Christophe zonder deco 200 gr	24	09959	
11 zaden met deco 200 gr	24	14949	
11 zaden zonder deco 200 gr	24	14959	

Product	Verpakking	Artikelnummer los in doos	Artikelnummer gesneden verpakt in doos
POUSSE-LENT GEVULD			
			
400 GR BLOK			
Focaccia rozemarijn 400 gr	9	10749	
Focaccia olijf-tomaat 400 gr	9	10819	
Za-tar 400 gr	9	84919	
			
400 GR LANG			
Gember amandelbrood 400 gr	12	30849	

AFBAKTIJDEN

Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Brood	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
2 kg	250	100%	10 minuten	200 gram bol	220	100%	6 minuten
1,5 kg	250	100%	9 minuten	120 gram Blok	240	100%	4 minuten
800 gr pousse-lent	250	100%	7 minuten	Breekstrengen	240	100%	6 minuten
800 gr brasserie	250	100%	6 minuten	80 gram bol	240	100%	4-6 minuten
400 gr	250	100%	6 minuten	100 gram	240	100%	4-6 minuten
150 gram bol	240	100%	4-6 minuten				

PATISSERIE

Product	Verpakking	Artikelnummer
TAARTEN DIEPGEVROREN		
		
24 CM		
Carrotcake 24 cm	STUK	8341
Notentaart 24 cm	STUK	679
Appel 24 cm	STUK	814
Appeltaart 24cm RAUW	STUK	833
18 CM		
Chocolade taart 18 cm	PER STUK	810
Citroen 18 cm	2 STUKS	7519
9 cm		
		
Noten 9 cm	11 STUKS	7639
Tarte tatin 9 cm	9 STUKS	7508
Citroencreme met meringue	11 STUKS	7529
Rabarbertaartje 9 cm	11 STUKS	7589
Perentaartje 9 cm	11 STUKS	8719
Chocoladetaart 1 persoon	14 STUKS	7549

Product	Verpakking	Artikelnummer
KOEK & GO		
   		
6 X 6 CM		
Brownie maitre	35 STUKS	6639
Appel boterkoek	30 STUKS	8818
Shortcake caramel	30 STUKS	8827
Shortcake citroen	30 STUKS	8838

Product	Verpakking	Artikelnummer
ZELF AFBAKKEN (diepgevroren)		
      		
Muffin chocolate RAUW	20 STUKS	5159
Muffin appel kaneel RAUW	20 STUKS	5169
Muffin vanille RAUW	20 STUKS	5149
Mini muffin vanille RAUW	48 STUKS	6131
Scones RAUW	24 STUKS	8099
Saucijzenbroodje	10 STUKS	8748
Boerenkaas broodje	12 STUKS	6743
Appelkoek RAUW	10 STUKS	7264
Gevulde koek RAUW	12 STUKS	8733
Chocolate chip walnut cookie	30 STUKS	8849
Mini croissant	65 STUKS	2998
Mini pain au chocolat	70 STUKS	2999
Croissant voorgerezen	60 STUKS	2995
Pain au chocolat	70 STUKS	2996

Product	Verpakking	Artikelnummer
CAKES		
		
Vanille-citroen cake in bakje	PER STUK	7610
Chocolade cake in bakje	PER STUK	7611
Vruchtencake in bakje	PER STUK	7612
Bananencake in bakje	PER STUK	7613

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 € 23,11. Voor dit bedrag verrassen wij je met een Zero Waste doos met een onbekende inhoud. Interesse? De dozen zijn te bestellen via ons online bestelsysteem. Zero waste. Samen tegen verspilling! Doe je mee?

AFBAKTIJDEN							
Taart	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Scones	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
Ongebakken appeltaart	180	x	70 minuten	Scones	180	x	na ontdooien, 20 minuten
Koek	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd	Muffins	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd
Chocolate chip walnut cookie	180	x	3-4 minuten	Muffins	180	x	35 minuten
Appelkoek	180	x	na ontdooien, 30 minuten	Mini muffins	180	x	15 minuten
Broodjes	Temperatuur	Stoom	Afbaktijd				
Saucijzenbroodje	180	x	na ontdooien, 30 minuten				
Boerenkaasbroodje	180	x	na ontdooien, 25 minuten				





BESTELLEN



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 17.00 uur en op zaterdag voor 13.00 uur per mail bij ons geplaatst worden. Telefonisch zijn wij van maandag tot- en met vrijdag van 07.00–17.00 uur, en op zaterdag van 08.00–13.00 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