



lekkerlimburgs

WIT

GOUD

BLOND

ZONNEGLOED

SPECIALE EDITIE: LIMBURG KRIJGT HAAR EIGEN BROOD

Limburgs brood: écht en (h)eerlijk



die vanuit haar beleving een eigen kijk heeft op wat de klant van vandaag wil.”

Lekker lokaal

“Allereerst wil de consument weten waar zijn producten vandaan komen. Limburgs Wit, Limburgs Blond, Limburgs Goud en Limburgs Zonnegloed zijn traceerbare broden, gebakken in Limburg met ingrediënten uit eigen ‘achtertuin’.

De weg tussen oorsprong en verbruik is naspoorbaar en dus lekker lokaal. Maar wat nóg meer telt voor de consument is dat het broden met ‘een verhaal’ zijn. Broden gebakken volgens een receptuur die smaak aan het brood schenkt. Met lekkere en vooral oergezonde zaden, pitten en meelsoorten”, vertelt Voula.

‘Authentiek Limburgs’, zo is de nieuwe lijn Limburgs Brood te typeren die vanaf dit voorjaar met respect voor ambacht en aandacht voor echt en eerlijk, dagelijks voor het ochtendgloren gebakken wordt in de ovens van kwaliteitsbakker Chris Steevens. Limburgs Wit, Limburgs Blond, Limburgs Goud en Limburgs Zonnegloed zijn de eerste vier broodsoorten die worden geïntroduceerd en nieuwe maatstaven zetten binnen de natuurlijke en gezonde foodtrends.

‘Eerlijk heerlijk’ betekent dat de consument wil weten wat hij eet.

Brood van traceerbare ingrediënten. Chris Steevens licht toe: “De

Boordevol granen en zaden uit eigen omgeving en meel van



consument heeft recht op een zuiver product, waarbij hij weet wat hij eet en vooral waar het vandaan komt. We hebben dan ook veel tijd geïnvesteerd in het vinden van een uitgekende basis voor deze broodlijn. Om een verfijnde en karakteristieke smaakbeleving te creëren door pure elementen zoals een huisgemaakte dessem.

de Nederlandse kwaliteitsleverancier Koninklijke Koopmans Meel.”

Zelfbewuste bakker

De consument kiest zijn brood op basis van de smaak, maar daarnaast ook op basis van authenticiteit. En dat proef je in Limburgs Wit, Limburgs Blond, Limburgs Goud en Limburgs Zonnegloed. “De consument wil ontsnappen aan kunstmatigheid en wil de oerwaarden terug ontdekken en genieten van een bijna teloorgegaan ‘ouderwets lekker’. Puurheid, echtheid, kortom brood met een verhaal, dat zijn de waarden die tellen.

Om hierin mee te gaan ben ik naar een zelfbewuste warme bakker gegroeid. Geruggensteund door drie generaties ambachtelijk vakmanschap, van vader op zoon. En samen met mijn vrouw Voula,



Brood met een verhaal Wit, blond, goud en zonnegloed

Limburgs Wit, Limburgs Blond, Limburgs Goud en Limburgs Zonnegloed zijn de eerste vier soorten uit de nieuwe broodlijn. Eerlijk en echt, maar bovenal supergezond en ouderwets lekker. De receptuur is in eigen bakkerij ontwikkeld en het resultaat van maandenlang speurwerk en proefbakken. Proef en oordeel zelf!



Krijg de smaak te pakken van dit tarwerijke voedzame wittebrood. De dessem geeft Limburgs Wit meer smaak, meer aroma, meet vitamines en een eigen karakter. Een eigentijds gezond brood met de eerlijke smaak die laat terugmijmeren naar de vroegere ambachtelijke Limburgse wêk.



Twaalf zaden en pitten maken dit donker meergranen brood type Waldkorn tot een ware delicatesse. De verbeterde receptuur heeft een smaakvol evenwicht weten te vinden tussen de gebruikte rogge, tarwe, spelt, havervlokken, gerst, mais, soja, lijnzaad, maanzaad, sesamzaad, zonnepitten en dessem.



Dit licht meergranen brood is een afgewogen mix van gezonde voedingsvezels, werkzame bouwstoffen en natuurlijke ingrediënten. En dat proef je: rogge, gerst, haver, mout, lijnzaad, tarwe, soja en zonnepitten van eigen land, verpakt in een krokante korst. Een lekkere brok gezond.



Proef de gloed van de zon in dit dubbeldonker meergranenbrood. Boordevol knapperige en smaakvolle zonnepitten. De extra geroosterde mout geeft het brood niet alleen een donkere kruim, maar samen met de rijke mix van granen en zaden ook een robuust karakter.

Limburgs brood herken je zo!



Niet alleen de smaak verradt de unieke authentieke smaak en kwaliteit van Limburgs Wit, Limburgs, Blond, Limburgs Goud of Limburgs Zonnegloed. Elk brood uit deze lijn herken je door de broodouwel.

“Een extra kwaliteitscontrole”, vertelt Chris Steevens. “Alle broodsoorten uit deze lijn vragen continu aandacht om de hoogste kwaliteit te kunnen garanderen. Dat begint al bij de inkoop van granen, zaden en meel en loopt door tot en met de verkoop richting klant. In onze bakkerij zien wij nauwlettend toe. Bij het verlaten van de bakkerij bekronen wij die kwaliteit met een broodouwel. Een soort eetbare stempel, waaraan je het échte Limburgs brood meteen herkent. Enkele uren later ligt het in de bakkerswinkels. Supervers te wachten op de eerste klanten...”