



ROGGE

brood

Een bakker en een molenaar, beiden echte vakmannen, bezeten van hun oud beroep en hongerig naar goed brood, ontmoeten en slaan de handen in elkaar om een karaktervol en traditioneel brood te ontwikkelen: Hun geheim schuilt in het gebruik van pure, natuurlijke en eerlijke grondstoffen.

- ★ Zacht gemalen bloem van tarwe op een duurzame manier geteeld in Brabant met respect voor natuur en milieu.
- ★ Volkoren roggemeel van pure Duitse oorsprong, traag gemalen bij de molenaar.
- ★ Een slim doordacht en origineel mengsel van tarwe- en roggedesems met aromatische roggemout.





PAIN DE SEIGLE au levain

Ce merveilleux pain de seigle au levain est le fruit d'une belle histoire d'hommes : C'est d'une rencontre et de la complicité entre un boulanger et un meunier, deux hommes passionnés par leur métier d'artisan, que naquit ce pain de caractère et de grande tradition. Leur secret est dans l'utilisation d'ingrédients purs et naturels :

- ★ Une farine de froments, cultivés dans le Brabant de façon durable et dans le respect de la nature et de l'environnement.
- ★ Une farine de seigle noir allemand d'origine pure qui est moulue délicatement chez le meunier du Brabant.
- ★ Un mélange inédit de levains de blé et de seigle, ainsi que de malt de seigle torréfié.

