

## Puur brood, recht uit ons hart!

Vol trots presenteren wij u 4 nieuwe broodsoorten in ons assortiment. Willem's Wit, Willems Volkoren, Robuust wit en Robuust Volkoren. Stuk voor stuk pure broden, gemaakt van het zuiverste graan, eigen dessem en zonder verdere toevoegingen. Aan de Robuust uitvoeringen hebben we vers geroosterde zaden en pitten toegevoegd; sesam- en lijnzaad, pompoen- en zonnebloempitten. In deze nieuwsbrief vertellen wij graag wat deze broden zo bijzonder maakt.

## Graan:

De broden worden gemaakt van twee soorten oude tarwerassen; Akteur en Rode Wintertarwe. Beide worden door akkerbouwer Jan Steverink uit Silvolde verbouwd rond molen Gunnewick 'de vier winden' in Vragender.



## Molen:

Molenaar George Pijnappel vermaalt het graan tot volkorenmeel en -bloem. Door de traditionele manier van vlakmaling blijven alle voedingsstoffen optimaal aanwezig. Dit komt de smaak van het brood zeer ten goede, dat proeft u!

## Bakkerij:

24 uur. Dat is de tijd dat dit brood onderweg is van deeg tot in de winkel. Door het authentieke proces van mengen, rijzen en bakken op de stenen ovensvloer ontstaat een puur en luchtig brood met heel veel smaak. In plaats van gist werken wij met huisgemaakte dessem voor het rijzproces. Deze dessem heeft een minimale rijping van 18 uur gehad. Best tijdrovend dus, zo'n uniek brood.



## Winkel:

Gaat u ook voor zo'n unieke brood beleving? Onze 'Willem's en Robuust broden' zijn van woensdag t/m zondag verkrijgbaar. Graag snijden we het voor u op de gewenste dikte.

Geniet ervan!

WIM VAN DE KLETERSTEEG