

Broodwijzer

Sesam: Naast tarwe en andere zaden word dit brood extra verrijkt met sesamzaadjes.

Waldkorn: Een rijke mix van granen en zaden. Zeer voedzaam brood.

Tijgerbrood: Een wit brood overgoten met een papje van roggebloem en rijstgries, dat na het uitoven een zeer krokant korstje garandeert.

Lang grof brood: De consumptie van grof brood word sterk gepromoot. Dit klassieke brood krijgt de aandacht die het verdient. Het is de basis van een gezonde voeding. We vertrekken van roggemeel, de rest is vakmanschap. Ons grof brood blijft lang vers en de smaak verveelt nooit

Granomalt: Basis is een tarwebloem vermengd met een gebroken graankorrel.

Volkoren: Mengeling van tarwe en roggemeel, sterk gearomatiseerd met mout. Rijk aan vezels.

Zwarte woud: Meergranenbrood verrijkt met mout.

Speltbrood: Spelt is een minder bekend graangewas. Het is een oud graansoort die specifieke teeltcondities vraagt. De specifieke speltsmaak maakt van deze broodsoort een lekkernij. Bovendien is spelt van nut bij het verminderen van o.a. gewrichtsklachten, migraine, diabetes en kanker.

Toscane: Word gebakken met maisbloem, lupinezaadjes, geel lijnzaad, gierst, en olijfolie. Een aangenaam Italiaans brood.

11-granen: Specialiteit van het huis. Een pareltje van vakmanschap! Een zeer vezelrijk broodje met diverse granen en zaden.

Rogge: Fijn gemalen roggemeel met weinig gist en lange rijstijden. Zeer vast gebakken brood.

Apostel: Bevat de belangrijke hoeveelheden natuurlijke vezels, eiwitten en koolhydraten die ons lichaam dagelijks nodig heeft.

Multiplus: Is een gearomatiseerd meergranen brood, door een mengeling van zaadjes.

Finesse: Vezelrijk brood, rijk aan vitamine B en E

Brood / Banket

Belegde broodjes

Delicatessen

't pistoleeke



Dorpsstraat 66
3130 Begijnendijk
016/53.02.34

Openingsuren:
Ma. tot Don. 7u - 18.30u
Zat. 7u - 17u
Zon. 7u - 15u
Feestdagen 7u - 13u
Gesloten op vrijdag