

# Smaak van 't seizoen (2 t/m 27 januari 2024)



Bananensoes  
€ 2,85



Suikerbrood  
€ 4,50



Roodfruitteutje  
€ 2,90



Hartenkoeken  
€ 3,75



Appelkaneelbavaroise-vlaai  
heel: € 20,90 nu € 18,00 / half: € 10,45 nu € 9,00



Roll it chocolade-  
kersen € 11,55

## De volkorenweken!



Pitten-  
volkoren  
€ 3,90 nu € 3,60  
(2 t/m 6 januari)



Grof  
volkoren  
€ 3,60 nu € 3,30  
(8 t/m 13 januari)



Dommels  
donker  
€ 3,90 nu € 3,60  
(15 januari t/m 27 januari)

# GEZOND NIEUWJAAR!

Januari: de tijd voor goede voornemens en gezonde keuzes. Brood is een bron van koolhydraten en jodium. Vooral volkorenbrood bevat veel voedingsvezels, vitamines en mineralen die belangrijk zijn voor het lichaam. Volkorenbrood en bruinbrood zijn voedzame graanproducten die essentieel zijn voor een evenwichtige en heerlijke maaltijd. Sla er maar eens de bronnen zoals het Voedingscentrum op na.

We wensen je een gezond en gelukkig nieuwjaar!



Volkorenbrood en avocado vormen een heerlijke combinatie. Verfijn de smaak met heerlijke, gezonde toppings!

## Nieuwtjes

# MET GOUD BEKROOND

Vorige maand vielen onze worstenbroodjes – samen met drie andere decemberartikelen – in de prijzen.

Rob Soeterboek van Bakkerij van Heeswijk vertelt: “Op vrijdag 15 december kregen wij het mooie nieuws dat onze worstenbroodjes bekroond zijn met goud. Ook onze stol, tulband en olieballen – uit ons eindejaarsassortiment – kregen deze onderscheiding. Wij zijn ontzettend blij met deze bekroningen van het Nederlands Bakkerij Centrum”.



Worstenbroodjes,  
per 6  
€ 10,95

## Doe de test!

### WELK TYPE VOLKOREN BEN JIJ?



#### HET BASIC TYPE

Je bent een echte broodeter. Brood komt natuurlijk van de bakker. Jouw werkdag is niet compleet zonder een bruine volkorenboterham. In jouw broodtrommel zit vaak Fijn volkoren of Grof volkoren.

**Tip:** Probeer ook eens Vloervolkoren. Op de ovenvloer gebakken, met zemelen 'on top'.



#### HET STEVIGE TYPE

Een stevige boterham is wel aan jou besteed, zo kom je de dag goed door. Desemvolkoren of Bladels Volkoren zijn echte broden voor jou.



#### HET PITJES TYPE

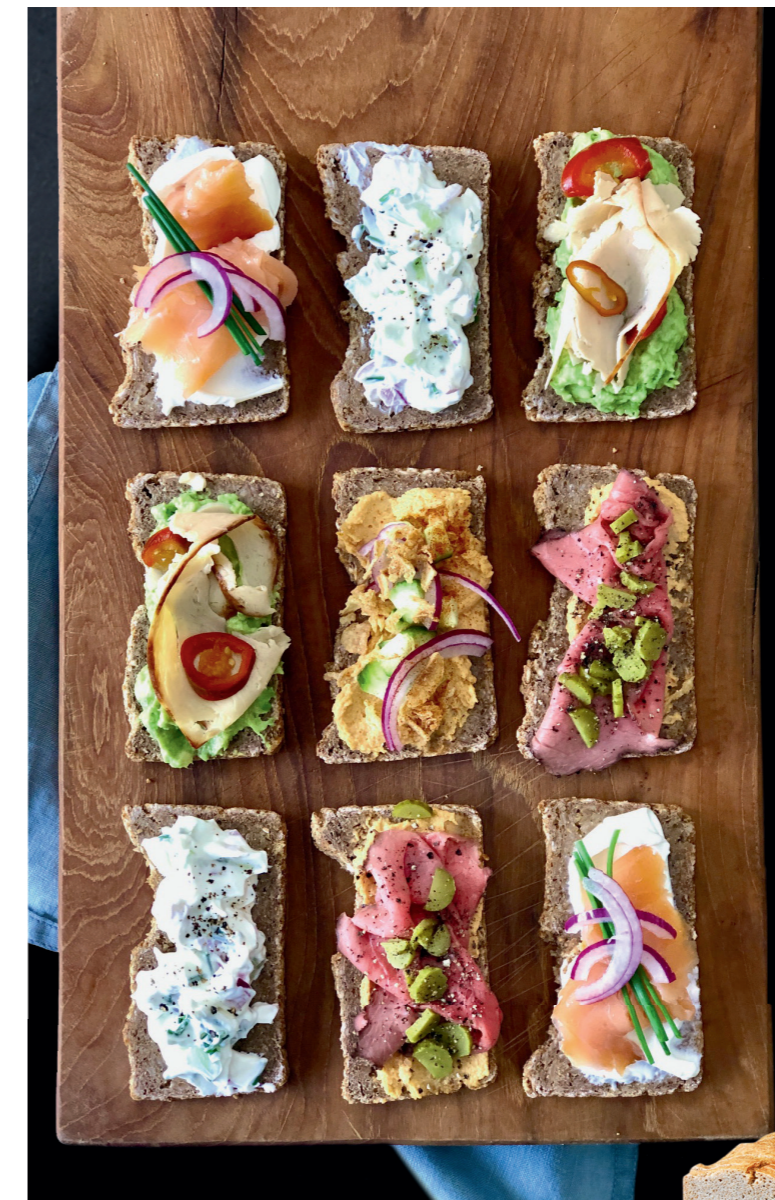
Brood krijgt volgens jou pas echt smaak met pitten of zaden. Dommels donker of Volkoren sesam maken jouw dag!

**Tip:** Probeer ook eens Pittenvolkoren. De zonnebloempitten geven het brood extra smaak.

## Recept

# 5 X FEESTELIJK BELEGD ROGGEBROOD

Roggebrood bevat extra veel vezels, ijzer en vitamine B6. De langzame koolhydraten geven geen piek in je bloedsuikerspiegel, maar zorgen voor langdurige energie.



### 1 ROOMKAAS & ZALM

Meng in een kommetje roomkaas light met een paar druppels citroen en peper. Smeer de roomkaas royaal op een sneetje rogge en beleg met gerookte zalm, heel dun gesneden rode ui en wat bieslook.

### 2 HUMMUS & GEBAKKEN UITJES

Besmeer een sneetje rogge royaal met hummus (wij gebruikten hummus met gedroogde tomaat). Beleg met kleine blokjes komkommer, heel dun gesneden rode ui en gebakken uitjes.

### 3 ROOMKAAS

Meng in een kommetje roomkaas light kleine blokjes komkommer, fijn-gesneden rode ui, bieslook, peper en zout. Smeer royaal op een sneetje roggebrood.

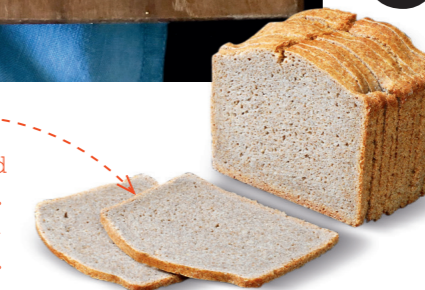
### 4 AVOCADO & KIP

Meng een avocado met een paar druppels citroensap, zout en een eetlepel roomkaas light. Smeer op een sneetje roggebrood en beleg met kipfilet en ringetjes jalapeño.

### 5 HUMMUS & ROSBIEF

Besmeer een sneetje roggebrood met een dun laagje hummus. Beleg met rosbief en dun gesneden augurk. Bestrooi met peper en zout.

Het recept van ons roggebrood is al meer dan een eeuw oud. Puur natuur van rogge, zout, water, gist en vitamine C.



Roggebrood  
€ 2,70