

the
BREAD
COMPANY

100% natural bread

**Bijzonder eerlijk.
Opvallend heerlijk.**

www.thebreadcompany.nl



In het kort:

Ons brood is

- 100% natuurlijk & op basis van desem
 - Vrij van E-nummers & geur- en smaakstoffen
 - Arm aan gluten, doordat het deeg soms wel 48 uur rijst
 - Rijk aan voedingsstoffen
 - Bereid met natuurlijke olijfolie in plaats van vetten
 - Gebakken op een stenen vloer
 - Knapperig van buiten, zacht van binnen
- ...bovenal bijzonder lekker!

Bijzonder eerlijk. Opvallend heerlijk.

(H)eerlijk brood heeft eigenlijk maar weinig nodig. Eenvoud, ambacht en tijd. Dat zijn de echte smaakmakers. En die smaak, daar is ons brood vol van.

Zuiver en natuurlijk. We genieten ervan en voelen ons er goed bij. Het is ook steeds vaker een bewuste keuze. Brood van The Bread Company is zo'n keuze. En daarmee zet je iets gezonds en vooral iets heel lekkers op je kaart.

Gezond omdat het puur is

Bloem, water, desem en zout. Dat is het recept. Meer is er niet nodig voor het juiste rijpings- en fermentatieproces. Kunstmatige toevoegingen zoals E-nummers zijn overbodig. Wat onze bakkers wél toevoegen is tijd, veel tijd, want rusten en rijzen is goed voor de afbraak van gluten en stoffen als fytinezuur en fytaten. Juist die extra aandacht maakt ons brood écht gluten-arm.

Zo maken de bakkers het beste deeg en bakken ze het lekkerste brood in echte steenovens, tot het bijna klaar is. Je hoeft het nog maar kort af te bakken. Op het moment dat je dat wilt of

wanneer jouw gasten erom vragen. Want dat laatste zal gebeuren. Ze komen er zelfs voor terug. Dat beloven we je.

Maak daarom kennis met de broden van The Bread Company. Heerlijke smaken en verrassende soorten. Knapperig van buiten en vers tot in het hart. Het echte ambacht zit namelijk van binnen.

The Bread Company
100% natural bread

Oh ja, met dit boekje nemen we je verder mee in onze wereld van brood. Watertanden mag – en dat gaat ongetwijfeld gebeuren – maar laat je vooral inspireren!

Elk brood even
bijzonder. En super vers,
uit eigen oven.



1. Baguette Grande Klassieke Blanc



2. Brass Krenten/Rozijn



3. Kampioentje



4. Twist Woudkorn



5. Brass Soleil

Meer dan 30 soorten
En allemaal even lekker!



6. Baguette Noisette



7. Türkse Brood



8. Twist Blanc



9. Brass Pompadour



10. Wilde Kaiser

**Smaken verschillen. De broden van
The Bread Company dus ook!**

Wit, bruin, licht desem of ouderwets grof-
volkoren. In dikke plakken op je bord of als
bolletje in je hand. In ons assortiment zit
zoveel variatie, daarmee is het elke dag op elk
moment genieten.

Vraag & antwoord

Heeft brood voor jou veel geheimen? Niet voor onze bakkers. Daarom vertellen we je graag wat je altijd al eens wilde weten.

Is volkoren echt gezonder?

Wit is gezond, volkoren is gezonder. Volkorenbrood bevat hele graankorrels en daarin zitten de meeste vezels, vitaminen en mineralen. Maar blijf gerust en vooral variëren, want voor elk brood is iets te zeggen!

Waarom is brood zo'n belangrijk voedingsmiddel?

Brood bevat voedingsstoffen die je nodig hebt om goed te kunnen functioneren, zoals koolhydraten, vezels, ijzer, jodium en magnesium. En bevat het brood dessem, dan is het extra goed voor je spijsvertering. Daarnaast is brood gewoon erg lekker en een gemakkelijk voedingsmiddel. Heerlijk om elk dag mee te variëren.



Weten is eten (en smullen!)

Zit er suiker in brood?

Ja, ongeveer 3%. Suiker en koolhydraten worden echter nogal eens door elkaar gehaald. Er zitten vooral koolhydraten in brood. En die heb je nodig, want daar haal je energie uit.



Spelt of tarwe: wat is beter?

Ondanks de bijzonderheden die je wel eens leest over spelt bevat dit oergraantje net zoveel voedingswaarde als het welbekende tarwe. Ze zijn eigenlijk allebei even gezond. Dus een echte winnaar is er niet. Het is maar wat je het lekkerst vindt.

Word ik dik van brood?

Nee, da's een fabel. Natuurlijk geldt voor alles waar je te veel van eet dat je er dik van kunt worden. Volgens het Voedingscentrum mag je per dag zo'n 6 à 7 sneetjes brood eten. Let echter wel op waar je je boterham mee belegt...

Wat zijn gluten eigenlijk?

Gluten zijn eiwitten die in de meeste graansoorten voorkomen. En dus ook in brood. Een gemiddeld Nederlands brood wordt in zo'n 3 uur gemaakt. Onze broden worden bereid in maar liefst 30 uur. Die extra tijd heeft invloed op de gluten: het maakt brood van The Bread Company gluten-arm!



Wat maakt brood van The Bread Company zo bijzonder?

Naast de smaak? Alles eigenlijk! We gebruiken bijvoorbeeld geen E-nummers, geen vetten maar olijfolie en we laten het deeg lekker lang rijzen. Dat ruik je en dat proef je. Echt (h)eerlijk brood dus.



Even een graantje meepikken!

Elk brood heeft z'n eigen smaak en karakter. Naast de aandacht van onze bakkers zijn vooral granen de smaakmakers. En daarvan zijn er nogal wat. Daarom, voor jou, een minicursus graansoorten.

Tarwe

De bekendste, de oudste en meest gebruikte. Tarwe bestaat in zachte en harde soorten en bestaat voor 80% uit eiwitten, ook wel gluten. Deze zijn nodig om luchtig brood te bakken.

Haver

Heel voedzaam, vooral omdat het rijk is aan eiwitten en mineralen. Perfect voor een gezond ontbijt dus. Lekker als pap, heerlijk in brood. Haver bevat trouwens van zichzelf geen gluten.

Van haver tot gort

Spelt

Een oergraan, helemaal terug van weggeweest. Je zou het de tweelingzus van tarwe kunnen noemen. De smaak is nootachtig en iets pittiger. De basis voor een lekker stevig brood.

Rogge

Naast het bekende donkere roggebrood gebruiken we dit graan om bijvoorbeeld tarwebrood nóg lekkerder te maken. De frizure smaak gaat fijn samen met een plakje oude kaas!

Desem

Geen graan, maar wel een plek in dit rijtje. Omdat het zo bekend is. Desembrood rijst op een speciale manier, zonder gist. Het smaakt vol, lichtzuur, is steviger en rijk aan calcium en ijzer.

Maïs

Dit gele graan werd lang geleden door Columbus meegenomen uit Amerika. Samen met tarwemeel bakken we er zachtgeel brood van. Maïsbrood is heerlijk zacht en smaakt licht zoet.



Onze Hotspot Vintage Coffee

Vintage Coffee prikkelt het oog en de smaak. Originele vintage spullen, écht lekkere koffie en (h)eerlijk brood waar de gasten graag voor terugkomen. Trotse eigenaren Bianca en Rutger kozen heel bewust voor The Bread Company.

“We maken hier alles zelf, van saus tot gebak. Dan wil je ook dat het brood net zo eerlijk en smaakvol is. Dat authentieke gevoel, dat ambachtelijke, past bij ons en onze zaak”. Horecadier Bianca en barista Rutger - met de smaak zit het dus wel goed - proefden vele broodsoorten. Van bake-off tot vers tot diepvries. “De broden van The Bread Company waren perfect op te slaan en kwamen na het afbakken krakend vers uit onze oven. Zoiets moois zet je met trots voor aan je gasten.”

Veel mensen weten de gezellige zaak goed te vinden en komen vaak terug. “Voor de altijd verse koffie, de mooie spullen en zeker ook voor de heerlijke broodjes. Al vermoeden we dat het beleg daar ook iets mee te maken kan hebben...”, knipoogt Bianca.



Rutger Hartkoorn & Bianca Welles
*Eigenaren Vintage Coffee
in Drachten*

Opvallend heerlijk

(en snel!) recept

Ons brood is van zichzelf natuurlijk al lekker genoeg. Maar wil je jezelf of je gasten nog meer laten smullen, probeer dan dit recept eens. Lekker, supersnel en makkelijk! Een kleine waarschuwing: het blijft niet bij een paar happen...

Ingrediënten:

- Plak Brass Pompedour
- 100 gram tartaar van biefstuk Black Angus
- Valderrama olijfolie
- Little Gem sla
- wasabi mayonaise
- kappertjes
- gekookt ei (medium)
- zout & peper
- krul komkommer, Vene Cress en kappertjes als bord garnering

Bereiding:

Maak tartaar van de biefstuk. Meng deze tartaar met de olie, peper en zout naar eigen smaak. Snij een schuine plak van het Brass Pompedour. Leg hierop de Little Gem sla en de tartaar. Trek met wasabi mayonaise schuine strepen over het gehele gerecht. Garneer het gerecht met het ei, de kappertjes, komkommer en Vene Cress.

Eet smakelijk!

Tartaar Pompedour
van 2e chef-kok Robert Dekker
Hotel "Ampt van Nijkerk"

Tips & tricks

Zo snij je mooie boterhammen

Of je nu van dunne of dikke boterhammen houdt, je hebt ze het liefst mooi gesneden. Gebruik daarvoor een mes met kartels, of beter nog: een speciaal broodmes. Een glad mes wordt snel bot, dus die bewaar je liever voor vlees of vis.

Brood verdient een eigen plank

Neem een snijplank die je alleen voor brood gebruikt. Zorg dat de plank droog is, anders wordt de korst slap en neemt het misschien zelfs bacteriën op. En kies voor een houten snijplank. Dan gaat je broodmes langer mee.

Een broodplank met je eigen naam of logo

Serveer je broodgerechten met nét dat beetje extra: gebruik een houten broodplank met je naam of logo erop. Helemaal van nu en van jou! Regel 't snel via The Bread Company. Stuur een mailtje naar broodplank@thebreadcompany.nl en we nemen contact met je op.

Hou je brood lekker vers

Hou je van zacht en mals brood, kies dan voor een plastic zak. Ben je gek op een krokante korst? Bewaar je brood dan in een papieren zak. Zo blijft het 2 tot 3 dagen lekker vers.



Lekker anders voor bij de koffie. Het Kamper Brokje: even genieten...

Verras je gasten met een bijzonder koekje bij de koffie. Het ambachtelijke Kamper Brokje. Heerlijk zacht, waanzinnig lekker. Een koekje om niet snel te vergeten... Speciaal van de bakkers van The Bread Company.





Brood-weetjes

- In Nederland zijn tegenwoordig zo'n 200 soorten brood te koop!
- Brood is een belangrijke leverancier van B-vitamines, met name B1 en B6.
- De oude Egyptenaren ontdekten gist en bakten als eersten in bakkersovens.
- De eerste bakkerijen ontstonden in de Middeleeuwen.
- Zo'n 20% van de foodwaste in Nederland bestaat uit brood...
(Terwijl het zo lekker is!).
- De Romeinen gebruikten broden als bord. Nadat het beleg op was, gooiden ze het brood weg.
- Door deeg langer te laten rijzen wordt brood gluten-arm, zoals het brood van The Bread Company.

Wilt u meer weten over The Bread Company, over levertijden, prijzen en de mogelijkheden voor uw horecagelegenheid?

Neem contact op met onze adviseurs of mail naar:
info@thebreadcompany.nl

The Bread Company
Bijzonder eerlijk. Opvallend heerlijk.