

## MEERGRANENBROOD

Bij Bakker Bekaert maken we ons meergranenbrood volledig zelf. We starten met tarwebloem uit onze eigen molen, roosteren de zadjes en voegen deze toe aan het mengsel. We maken zowel donker als licht meergranenbrood. Als jij verzot bent op graantjes, is dit broodje vast iets voor jou!

## MEERGRANEN LICHT 600 gr LICHT MEERGRANENBROOD MET GEROOSTERDE ZAADJES

(gerstvlokken, bruin en geel lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten, gierst)



VERKRIJGBAAR OP



gluten soja melk

eieren sesamzaad

## MEERGRANEN DONKER

600 gr

### DONKER MEERGRANEN MET GEROOSTERDE GRANEN

(gerstvlokken, gierst, bruin en geel lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten)



VERKRIJGBAAR OP



## SPELTBROOD

Ons speltbrood bevat 100% spelt. Je zal er geen tarwe in terugvinden. Het speltmeel en de speltbloem zijn bovendien afkomstig uit de stenenmolen van Ertvelde.

Daarnaast is speltbrood erg gezond waardoor het in verschillende diëten gebruikt wordt.



VERKRIJGBAAR OP



MEERGRANEN LICHT  
MEERGRANEN DONKER  
KLEINE SPELTBROOD  
SPELTBROOD  
ROGGEBROOD  
PASTORIJBROOD

## KLEINE SPELTBROOD

Ons 100% kleine speltbrood heeft een gele kruim en bevat een laag glutengehalte (7%).

Wat er verder nog speciaal is aan dit brood? Naast het feit dat Kleine Spelt het oudste door de mens geteelde graan is, is het bovendien het enige graan dat geen genetische modificatie heeft ondergaan.

Voor de nieuwsgierigen die verlangen naar nieuwe smaken en voor mensen die gevoelig zijn aan gluten is ons kleine speltbrood zeker het proberen waard!

Opgelet: Kleine Spelt bloem bevat gluten (7%), maar veel minder dan een gewone tarwebloem (12%).



VERKRIJGBAAR OP



## ROGGEBROOD

Gemaakt van 100% roggebloem en roggemeel. Wist je trouwens dat je met één dikke snee van dit brood voldoende gegeten hebt?

ROGGEBLOEM EN  
ROGGEMEEL ZONDER GIST  
(neem contact op om de allergenen na te vragen)

VERKRIJGBAAR OP



## PASTORIJBROOD

De steengemalen bloem van dit brood wordt gemaakt in onze eigen molen. De tarwe wordt fijngemalen op de steen en heeft de typische natuurlijk vaalwitte kleur. Dit brood snijd je best in dikke sneden. Een lekkere tip: probeer eens een boterham met gerookte zalm en groentjes.



WIT VERKRIJGBAAR OP



GROF VERKRIJGBAAR OP



## SEIZOENSBRODEN

Speciale broden aangepast aan de seizoenen, zoals bierbrood, olijfbrood en veenbessenbrood. Ideaal voor op de feesttafel.

VERKRIJGBAAR OP



## GUSTAV

Toerke van het veld (donker brood boordevol granen).



VERKRIJGBAAR OP



## VOLKOREN

100 procent tarwezemelen van onze graanmolen.



VERKRIJGBAAR OP



BIERBROOD  
GUSTAV  
VOLKOREN



NOTENBROOD  
LIJNZAADBROOD

## LIJNZAADBROOD

Een gezond broodje met geel en bruin lijnzaad.

VERKRIJGBAAR OP



## NOTENBROOD 400 gr

Boordevol walnoten en hazelnoten.

VERKRIJGBAAR OP



## BOEKWEIT

Met boekweitbloem en tarwebloem.



VERKRIJGBAAR OP



## BREUGEL

Brood met havervlokken en tarwe.



VERKRIJGBAAR OP



BOEKWEIT  
BREUGEL



# BEKAERT

ARTISANALE BAKKERIJ

## ONTDEK ONZE SPECIALE BRODEN

In deze folder ontdek je al onze speciale broden, ambachtelijk en met liefde gemaakt.



WOUDBROOD

## WOUDBROOD

Donker granenbrood gemaakt met mout van gerst.



VERKRIJGBAAR OP



## SESAM- EN POMPOENBROOD

Sesam in de lente en zomer, pompoen in de herfst en winter. Een brood boordevol granen aangevuld met pompoen of sesamzaad.



VERKRIJGBAAR OP



SESAM- EN POMPOENBROOD



FRANS STOKBROOD

## FRANS STOKBROOD

Op de traditionele Franse methode gemaakt. Elke dag verkrijgbaar. Op vrijdag en zaterdag variatie met allerlei kruiden en zaden.



VERKRIJGBAAR OP



## ZOETE BROODJES

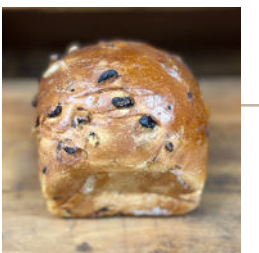
Bij Bakkerij Bekaert zijn we dol op onze zoete broden. Er is voor ieder wat wils: smul jij het liefst van een heerlijke chocoladebrood of geniet jij liever van een broodje boordevol lekkere rozijnen? Ook onze eierbroden, melkbroden en suikerbroden kijken je vast en zeker verliefd in de ogen wanneer je onze bakkerij binnenstapt. Kom af en laat je verleiden... We serveren onze zoete broodjes op woensdag, vrijdag en zaterdag.

### ROZIJENBROOD

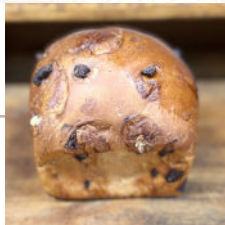
Zoet brood boordevol rozijnen



VERKRIJGBAAR OP



ROZIJENBROOD



CHOCOLADEBROOD



EIERBROOD



SUIKERBROOD

### EIERBROOD

Heerlijk zacht eierbrood



VERKRIJGBAAR OP



500 gr

### SUIKERBROOD

Broodje doorspekt met sliertjes en stukjes suiker



VERKRIJGBAAR OP



500 gr

### CHOCOLADEBROOD

Voor de chocolade lovers



VERKRIJGBAAR OP



## WEETJE

Tegen elke middag zijn er opnieuw versgebakken broden. Zo heeft wie 's avonds komt ook nog keuze.

## OVER ONS

Al meer dan 20 jaar staan wij (Bart en Vanessa) met onze bakkerij voor traditie en ambacht en brengen wij jou het lekkerste artisanaal brood en fijngebak.

Door de traditionele technieken van brood bakken te combineren met de moderne inzichten i.v.m. de gezondheid van de consument, krijg je natuurlijk en gezond brood met een intense smaak.

Onze jarenlange vakkennis combineren wij met dat vleugje uitdaging waar onze meesterbakker Bart zo van houdt.

Wij verwelkomen jou van harte in onze bakkerij waar je bakker Bart live aan het werk kan zien. Tot snel!

## BESTEL ONLINE

Wist je dat je onze broden online kan bestellen? Zo kan je ze de volgende dag makkelijk ophalen en ben je zeker dat je favoriete broodje voor je klaarligt!

Bestellen kan via [www.webshop.bakkerbekaert.be](http://www.webshop.bakkerbekaert.be)

## HOE MAKEN WIJ ONS BROOD?

1. We maken enkel gebruik van **natuurlijk en kwaliteitsvol meel** en voegen geen onnatuurlijke bereidingsmiddelen toe. Bovendien werken wij met desembroden, die vol van smaak en gezonder zijn.



2. De broden krijgen de **lange rust-tijden die ze verdienen**. Zo kan het gebruik van rijsmiddelen als gist aanzienlijk verminderd worden.



3. We maken enkel gebruik van het gezondere **fleur de sel de guerande** zout bij onze broden.



4. We kneden het brood **langzamer en voorzichtiger**, met de hand.

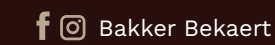


### OPENINGSUREN

ma & zo: gesloten  
di - vr: 7u tot 18u  
za: 7u tot 16u

### ADRES & CONTACT

Pastorijstraat 20,  
9940 Evergem  
09 344 53 10



Bakker Bekaert