

ZO BAKT DE BISSCHOPSMOLEN AMBACHTELIJK KOLLENBERGER SPELTBROOD



ZE BAKKEN OP AMBACHTELIJKE WIJZE | De Kollenberg Culinair bakkers gebruiken in hun broden alleen de allerbeste streekproducten en bakken op ambachtelijke wijze.

ZE VERSTAAN HET VAK | Wil je ambachtelijk bakken, dan moet je wel weten wat je doet. Bijvoorbeeld wanneer een brood goed gekneed is. Welke grondstoffen je moet gebruiken. Of hoe lang een brood moet rijzen.

ZE NEMEN DE TIJD | De meest ambachtelijke manier om brood te bakken is zonder gist. Dit kost minimaal twee dagen. Zulke broden bakken de Kollenberg Culinair bakkers onder de naam desembrood. Ze kijken dus niet op een uurtje meer of minder. Het gaat om een goed product. Dat is een groot verschil met een fabriek, waar elke minuut telt.

ZE GEBRUIKEN GEEN HULPGRONDSTOFFEN | Een fabrieksbrood is binnen enkele uren klaar. Dat kan alleen door bepaalde chemische hulpgrondstoffen toe te voegen. De Kollenberg Culinair bakkers geloven daar niet in.

ZE ZIJN EERLIJK | Omdat wij geen chemische hulpstoffen gebruiken, kunnen we precies vertellen wat er in onze broden en vlaaien zit. Onze etiketten zijn eenvoudig en geen opsomming van E-nummers en andere moeilijke termen. Want wie kent er nou het verschil tussen natuurlijke E300 en onnatuurlijke E301?

WIJ RESPECTEREN ONZE OMGEVING | Wij gaan duurzaam om met de natuur en wij vragen hetzelfde van onze toeleveranciers. Wij betalen een eerlijke prijs voor een eerlijk product. Dit verstaan wij onder maatschappelijk verantwoordelijk ondernemen.

WIJ GEBRUIKEN ONZE HANDEN | Aan fabrieksbrood komen geen mensenhanden te pas. Supersnelle deegknemers en lopende banden doen het werk. Wel zo makkelijk. Maar alleen eerlijk handwerk levert brood op met karakter.

WIJ WERKEN MET SPELT | Brood van 100% Kollenberger spelt kan eigenlijk alleen op ambachtelijke wijze bereid worden. En laten wij dat nou net de aller-lekkerste en beste broodsoort vinden!

JE PROEFT HET VERSCHIL | Ambachtelijk bakken is bakken met liefde. Die liefde proef je in al onze broden en vlaaien. Daardoor smaken die heel wat beter dan fabrieksbroden. En wij zijn niet de enigen die dat vinden. Gelukkig vinden steeds meer mensen dat.