



Biologisch brood

BEREID MET PUUR
ZEEUWSE BIOLOGISCHE
GRANEN



Wat maakt PAIN BIO® uniek?

PAIN BIO® Met Zeeuwse passie geteeld, met trots gebakken!
Spelt Bakkers **PAIN BIO®** is een 100% Zeeuws, puur en eerlijk biologisch Natuurdesembrood. Gemaakt van de tarwe van Biologische teler Kees Steendijk uit Kamperland kent dit brood alleen natuurlijke ingrediënten die in een straal van 40 kilometer rondom de bakkerij komen. Door onze unieke Natuurdesemcultuur die 20 jaar geleden door Marcel Spelt in eigen huis is ontwikkeld heeft **PAIN BIO®** een heerlijke malse en spekkige bite. Net als alle andere producten van Spelt Bakkers kopen we alle ingrediënten zelf in bij de boer en werken we niet met industriële vervangers en broodverbetersaars. **PAIN BIO®** kent geen E-nummers, geen lactose, palmvet, buitenlands soya of broodverbetersaars.

Vloerbrood

BIO
wit



BIO
zuiders meergranen



BIO
volkoren licht



BIO
meergranen



BIO
moutkorn



BIO
havergoud



BIO
spelt zonnekoren



BIO
rozijnenbrood



Broodjes

BIO
wittebrok



BIO
zonnebrok



BIO
rozijnenbrok



Bijzondere soorten
Alle hier afgebeelde broodsoorten hebben min of meer dezelfde unieke samenstelling volgens het gepatenteerde **PAIN BIO®** principe. Onderstaande soorten hebben daarnaast nog wat bijzondere toevoegingen, of vereisen wellicht wat nadere toelichting.

VLOERBROOD
De Biologische vloerbroden zijn verkrijgbaar in 500 gram.

BROODJES
De Biologische Wittebrok, Zonnebrok en rozijnen wegen 80 gram.

BIO ROZIJNENBROOD:
Ons biologisch rozijnenbrood weegt 450 gram en heeft door de toevoeging van zeezout, natuurdesem en lupine een heerlijk malse en spekkige bite.

STOKBROOD
Onze Biologische stokbroden wegen 300 gram.

ZEEUWSE BIO BOLUS
Onze ZekerZeeuws gecertificeerde bolussen zijn een officieel streekproduct en wegen 75 gram.



Stokbrood

BIO
stokbrood rustiek



BIO
stokbrood olijf



BIO
stokbrood muesli



BIO
stokbrood moutkorn



Delicatessen

BIO
bolus



Ontdek al ons meesterlijke brood



www.speltbakkers.nl

SPELT BAKKERS; KOPLOPER IN DUURZAAMHEID, WINNAARS IN SMAAK!

Ambacht & passie voor het bakkersvak vormen de basis van ons bedrijf waarin bake-off topproducten zonder toevoeging van industriële additieven worden gemaakt.

Onze grondstoffen kopen wij direct in van de hoofdzakelijk (Zeeuwse) telers, hierdoor zijn **Pain de Mer**®, **Pain Bio**® en **Pain Nature**® een gecertificeerd Zeker Zeeuws streekproduct en is de keten van boer tot brood geheel transparant!

Spelt Bakkerij B.V.

Nijverheidsweg 24
4311 RT Bruinisse
Telefoon 0111 481207
E-mail info@bakkersspelt.nl
www.bakkersspelt.nl

Afbakadvies Pain BIO®

Bewaartemperatuur
-18 °C

Afbaktemperatuur
200 °C

Baktijd

minibroodjes - 7 min.
55 grams - 8 min.
100 grams - 8 min.
200 grams - 8 min.
400 grams - 10 min.
800 grams - 10 min.
1000 grams - 12 min.

