

PAIN
NATURE

MARCEL SPELT

*Authentiek
brood*

BROOD
VAN DE NATUUR



**ZEKER
ZEEUWS**
STREEKPRODUCT

Wat maakt PAIN NATURE® uniek?

PAIN NATURE®; Puur, eerlijk Zeeuws SlowBread!

Spelt Bakkers **PAIN NATURE®** is een unieke pure Zeeuwse broodlijn waar de elementen Natuuresem, Vol Zeeuwse tarwe en de beste verse geselecteerde kruiden en specerijen samenkomen. De broden in de Authentique broodlijn krijgen na het opmaken een totale rijps van 24 uur waardoor alle ingrediënten de tijd hebben gekregen om hun smaak af te geven. Dit in combinatie met onze 20 jaar oude natuuresemcultuur geeft **PAIN NATURE®** een heerlijke malse en spekkige bite. Net als alle andere producten van Spelt Bakkers kopen we alle ingrediënten zelf in bij de (voornamelijk Zeeuwse) boer en werken we niet met industriële vervangers en broodverbetersaars.

Vloerbrood

NATURE
wit



NATURE
mais



NATURE
bruin



NATURE
volkoren



NATURE
grof volkoren



NATURE
soleil



NATURE
pompoen



NATURE
meergranen



NATURE
noten rozijnen
100% dessem



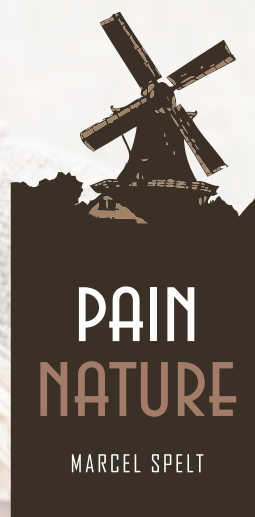
Broodjes

NATURE
noten rozijnenbol



Toast it

NATURE
toast it



Bijzondere soorten

Alle hier afgebeelde broodsoorten hebben min of meer dezelfde unieke samenstelling volgens het gepatenteerde **PAIN NATURE®** principe.

Onderstaande soorten hebben daarnaast nog wat bijzondere toevoegingen, of vereisen wellicht wat nadere toelichting.

VLOERBROOD

De vloerbroden van Pain Nature Authentique zijn verkrijgbaar in 500 en 800 gram.

SPELTBROOD

De 100% Speltbroden van Pain Nature Authentique zijn verkrijgbaar in 500 gram.

AUTHENTIQUE STOKBROODW

De stokbroden in de Pain Nature Authentique lijn zijn verkrijgbaar in 300 gram.

MINI NOTEN ROZIJNENBOL

De Mini noot-rozijnenbollen wegen 35 gram.

TOAST IT

Tosti of toastbrood van 100% Natuuresem! Toast it is verkrijgbaar in de smaken; Mais, Soleil en Meergranen en speciaal ontwikkeld voor broodpresentaties waarin een malse bite, mooie smaak en een ambachtelijke uitstraling centraal staan.



Stokbrood

NATURE
stokbrood rustiek



NATURE
stokbrood kruidentuintje



NATURE
stokbrood bruchetta peper



NATURE
stokbrood olijf



NATURE
stokbrood meergranen



Speltbrood

NATURE
wit/volkoren



NATURE
vijg/noot/pruim



NATURE
cranberry suikerchips



NATURE
abrikoos





Ontdek al ons meesterlijke brood



www.spelbakkers.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@bakkerspelt.nl
www.bakkerspelt.nl

Afbakadvies **Pain NATURE**®

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.

PAIN NATURE® is een geregistreerd handelsmerk van spp holding B.V. Namaak in welke vorm dan ook, is ten strengste verboden.