



Brood uit de zee

BEREID MET
ZUIVER ZEEWATER



Wat maakt PAIN DE MER® uniek?

PAIN DE MER® is een uniek natuurdesembrood. Het is bereid met gezuiverd zilt zeewater uit Nationaal Park Oosterschelde. Het bevat uitsluitend natuurlijke ingrediënten zoals tarwebloem, tarwemeel, roggebloem en zeesap. PAIN DE MER® kent een zoutreductie van liefst 40% ten opzichte van normaal brood. Het PAIN DE MER® natuurdesem is van eigen kweek. Het brood kent geen toevoegingen van koemelk, E-nummers en bevat ook geen gist. Uiteraard wordt in dit brood alleen gebruik gemaakt van vol Zeeuws tarwebloem. Ook uniek in ons assortiment zijn de gevulde broodjes met o.a. vers zeefruit zoals zeesla, lamsoor en zeekraal ook in combinatie met mosselen, oesters en garnalen) Kortom, een uniek Zeeuws brood met een fantastische bite en smaak.

MER
zeelander wit



MER
zeelander bruin



MER
zeelander donker



MER
wit



MER
bruin



MER
donker



MER
baton wit



MER
baton bruin



MER
baton donker



MER
couquile wit



MER
couquile bruin



MER
couquile donker



MER
mosselbrood wit



MER
mosselbrood bruin



MER
mosselbrood donker



Bijzondere soorten
Alle hier afgebeelde broodsoorten hebben min of meer dezelfde unieke samenstelling volgens het gepatenteerde pain-de-mer principe. Onderstaande soorten hebben daarnaast nog wat bijzondere toevoegingen, of vereisen wellicht wat nadere toelichting.

MINI KRUIDEN SAFFRAAN
Knapperig mini broodje met saffraan

MINI KRUIDEN KANEEL
Handzaam minibroodje met Kurkuma kaneel kardemom en sesam

GRIPBROOD
Zowel in wit en donker gemaakt met verse zeevier uit de oosterschelde en vleugje witte en zwarte pepers.

ZEETAK
Heerlijke tak van mini broodjes met krokante bite van fleur de sel (zeezout)

MOSSELBROOD
geïnspireerd op de 4 ponds mosselbrood zoals die vroeger gehaald werd bij de bakker om heerlijke mosselmaaltijd compleet te maken dit overheerlijke natuurdesembrood wordt gemaakt in eiken houten bakken waar het de gehele dag mag rijpen alvorens het word afgebakken

ZEEWIER BROOD
gemaakt met verse zeevier uit de oosterschelde en vleugje zwarte peper



MER
bollen wit



MER
bollen donker



MER
midi wit



MER
midi donker



MER
mini wit



MER
mini donker



MER
mini saffraan



MER
mini kaneel



MER
grijpbrood zeevier wit



MER
grijpbrood zeevier donker



MER
zeetak wit



MER
zeetak donker



MER
zeewier wit



MER
zeewier donker



MER

oester (gevuld)



MER

mossel (gevuld)



MER

garnalen (gevuld)



MER

zeekraalrol



MER

zeester



Afbakadvies Pain de Mer

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 DE MER® is een geregistreerd handels-
merk van spp holding B.V. Namaak in welke
vorm dan ook, is ten strengste verboden.

MER OESTER*

*gevuld natuurdesem
brood met oesters
marinade van citroen
lamsoor en zeekraal*

MER MOSSELBROOD*

*gevuld natuurdesembrood
met mosselen mosselgroenten
in heerlijke witte wijn saus
met saffraan*

MER GARNAAL*

*gevuld natuurdesembrood
met garnalen in heerlijke
mosterd salsa*

MER ZEEKRAAL ROL*

*natuurdesem stok gevuld met
zilte verse zeekraal. word
gebakken door de rol rijkelijk
in tarwegries te rollen krijgt
het brood een heerlijke kro-
kante bite en is daarom ook
zeer geschikt als toast brood
maar ook zeker heerlijke toe-
voeging bij bijvoorbeeld een
heerlijk mosselmaaltijd*

MER ZEESTER

*Zeester heeft dezelfde sa-
menstelling als de gewone
broodsoorten.*

*) Seizoensartikel



Brood uit de zee



Spelt Bakkerij B.V.
Nijverheidsweg 24
4311 RT Bruinisse
Telefoon 0111 481207
E-mail info@bakkerspelt.nl
www.bakkerspelt.nl