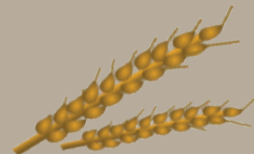




april 2011

ODEN
WALD
organic
bakery

Nieuws uit de biologische bakkerij



Langzaam...

Vaak denken mensen dat langzaam niet goed is. Wij denken daar anders over. Er is al haast genoeg in de wereld! Langzaam kan (nog) lekkerder, mooier en gezonder zijn. Lees er meer over in deze nieuwsbrief. Ook Odenwald The Organic Bakery zal langzaam haar uiterlijk veranderen. In deze nieuwsbrief ziet u daar al het nodige van. We houden u graag op de hoogte van al het nieuws uit onze bakkerij. Voor nu veel leesplezier gewenst!

nieuw



Ontdek dZZm

Gemaakt volgens eeuwenoude tradities met alleen water en meel. In alle rust en zonder toevoegingen krijgt het deeg de tijd om op natuurlijke wijze te rijzen. Zo ontstaat een smaakvol, licht zuur en luchtig brood.

Verkrijgbaar in vijf karakteristieke soorten zoals Ritsen, Matjes en Hoeken. Door hun vorm op vele manieren inzetbaar, leef u uit!

Slow baking

Soms kan het nog lekkerder en mooier door extra zorg en aandacht. Wij noemen dit slow baking. Geïnspireerd door mediterrane broodbakkers wordt middels een uitgekiend, langzaam rijpsproces, de basis gelegd voor een extra smaakvol brood met een heerlijke "wilde", dikke korst. De schitterende, ambachtelijke uitstraling heeft absoluut een verkoopbevorderend effect. Smullen maar! Verkrijgbaar als Witte Bol en Meergranen Ovaal van 600 gr. Verpakt per 8 stuks in een doos.

mooi



Gezond bezig

Wist u dat biologisch brood meer voedingswaarde heeft? Biologische meststoffen bevorderen een langzame groei van het graan. Gevolg hiervan is dat de smaak- en voedingsstoffen zich beter ontwikkelen. Daarnaast bevat biologisch brood meer vezels. Door een betere opname in het lichaam ondersteunt het dus een gezonde levensstijl. Wie wil dat nu niet?

Fair trade preview

Stap voor stap breiden wij het aandeel fair trade producten binnen ons assortiment uit. Voor de koekjes van Ozosweet zijn wij op dit moment druk bezig om een aantal items om te schakelen. In onze volgende nieuwsbrief meer hierover.

ozosweet
homestyle delight