



## BAKKERIJMELEN\*

### TARWEBLOEM

		2,5	5	25
<b>Bloem 11,5%</b>	Uitstekende bloem voor het maken van wit brood maar ook geschikt voor bladerdeeg, cakes, biscuit en andere vetdegen / banketproducten. (minimum eiwitgehalte 11,5 %)	•	•	•
<b>Extra Bloem 12%</b>	Universele bloem uitermate geschikt voor verwerking in allerlei soorten broden. (minimaal eiwitgehalte 12 %)	•	•	•
<b>Suprema 13,5%</b>	Tarwebloem ideaal voor het bakken van pistolets, stokbrood en andere krokante bereidingen.	•	•	•
<b>Pizzabloem</b>	Maak zelf de lekkerste verse pizza's snel en eenvoudig met onze speciale pizzabloem. De combinatie van de krokante bodem met je eigen favoriete ingrediënten/garnituur staan garant voor een waar culinair genot !	•	•	•

Verpakkings-eenheid in kg



## BAKKERIJMELEN\*

### TARWEMEEL

		2,5	5	25
<b>Tarwemeel 25% (lichtgrof)</b>	Dit recept is een mix van tarwebloem aangevuld met 25% tarwemeel en tarwezemelen voor een volumineus lichtbruin brood met kleine stukjes gebroken tarwe.	•	•	•
<b>Natuur</b>	Voltarwemeel op stenen gemalen met een grove structuur voor het bakken van een lichtbruin brood.	•	•	•
<b>Volkoren mengeling</b>	Mengeling van bloem en tarwezemelen voor een smaakvol, donker volkorenbrood boordevol gezonde vezels.	•	•	•

Verpakkings-eenheid in kg



## BAKKERIJMELEN\*

### MEERGRANENMENGELINGEN

		2,5	5	25
<b>Petrus Licht</b>	Petrus is een heerlijk licht brood boordevol smaak en gezonde granen zoals tarwebloem, rogge, maïs, soja, gerst. Bovendien bevat het ook lijnzaad, een natuurlijke bron van Omega-3.	•	•	•
<b>Johannes Licht</b>	Een mengeling van tarwebloem, rogge, maïs, lijnzaad, gerst, haver, zonnepitten en sesamzaad. Sesamzaad is rijk aan Vitamine E en bevordert de darmflora. Een brood gebakken met deze bloem heeft een mooie bruine kruim en biedt u de volle smaak van de diverse stukjes granen en zaden die er in verwerkt werden.	•	•	•
<b>Multi-plus Donker</b>	Een extra smakelijk brood met een rijke variatie aan karaktervolle ingrediënten zoals tarwe, zonnepitten, haver, gerst, lijnzaad, millet, sesamzaad en maïs. De ideale basis voor een fit en gezond lichaam!	•	•	•
<b>7-granen Donker</b>	Een mengeling van tarwemeel, roggemeel, gerstevlokken, havervlokken, tarwevlokken, tarwezemelen, soja, boekweitmeel en zonnepitten. U zal dit brood waarderen vanwege zijn gezonde ingrediënten en lekkere smaak!	•	•	•
<b>10-granen Donker</b>	Voor een mooi vol brood dat barst van granen en zaden zoals tarwe, rogge, soja, zonnepitten, lijnzaad, gerstevlokken, gierst, haver, maïs en spelt. Het resultaat is een gezond brood rijk aan Omega-3 en vezels.	•	•	•
<b>Vita-pit Licht</b>	Een Korenveld-variant met pit! Geniet van heerlijke ingrediënten zoals pompoenpitten, zonnebloempitten, lijnzaad en boekweit in dit licht en gezond brood met een basis van tarwe en spelt.	•	•	•
<b>4 seizoenen Extra Donker</b>	Een rijke mengeling van tarwebloem, rogge, soja, zonnepitten, gerst, gierst, lijnzaad en haver. Het resultaat is een donker brood rijk aan vitamines, mineralen en vezels ideaal in elk seizoen van het jaar.	•	•	•
<b>Cornwall Extra Donker</b>	Met deze best-seller met tarwebloem, rogge, haver, zonnepitten, lijnzaad, gerst, spelt, maïs, soja en rijst bekom je een heerlijk en gezond brood rijk aan mineralen zoals ijzer, magnesium, fosfor en calcium evenals proteïnen en vitamines. Kortom alles wat je nodig hebt voor een goede start van de dag!	•	•	•

Verpakkings-eenheid in kg



## BAKKERIJMELEN\*

### ROGGE, SPELT & BOEKWEIT

		2,5	5	25
<b>Roggemeel Fijn</b>	Vol roggemeel op stenen gemalen met een fijne structuur. Vol vezels en rijk aan mineralen zoals magnesium, calcium en fosfor. Bovendien zorgt roggebrood door de grote hoeveelheid aanwezige vezels voor een goede darmwerking.	•	•	•
<b>Roggebloem</b>	De lichtere variant van roggemeel met een fijnere structuur. Voor een roggebrood met een lichte en egale kruimkleur. Rogge is glutenarm en rijk aan vezels en mineralen!	•	•	•
<b>Speltmeel</b>	Volspeltmeel op stenen gemalen. Spelt, ook bekend als het "oergraan" is verwant met tarwe en bijzonder gezond en licht verteerbaar. Het is rijk aan eiwitten en vezels en heeft tevens een hoog vitamine- en mineraalgehalte. Voor mensen die allergisch reageren op tarwe biedt spelt de ideale oplossing.	•	•	•
<b>Speltbloem</b>	Witte speltbloem op stenen walsler gemalen met een typische smaak. Deze speltbloem is erg licht verteerbaar met toch een minimum aan vezels.	•	•	•
<b>Boekweitbloem</b>	Vol boekweitbloem op stenen gemalen. Bevat veel magnesium, kalium en fosfor. Het is voedzaam, licht verteerbaar en door de afwezigheid van gluten ideaal voor mensen met gluten-allergie. Te gebruiken in brood-bereidingen maar ook heerlijk in pannenkoeken, koekjes, etc..	•	•	•

Verpakkings-eenheid in kg



## BAKKERIJMELEN\*

### SPECIALITEITEN & DIVERSEN

		2,5	5	25
<b>Mealies</b>	Speciaal recept voor een heerlijk maisbrood dankzij de mengeling van tarwebloem met maïsbloem en krokante maïsbolletjes. Mealies zit bovendien ook boordevol zonnepitten en tarwezemelen. Alles voor een heerlijk en gezond brood met een extraatje!	•	•	•
<b>Soya</b>	Mengeling van tarwebloem met soya en zonnepitten. Een brood met een uitstekende voedingswaarde rijk aan Vitamine E en plantaardige eiwitten. Ideaal voor vegetariërs!	•	•	•
<b>Haverzemelen Mix</b>	Mengeling van tarwebloem, tarwemeel en haverzemelen. Deze zemelen zijn onmisbaar voor een vlotte spijsvertering en houden je cholesterolgehalte onder controle.	•	•	•
<b>Glutenvrije bloem</b>	Glutenvrije bloem is gemaakt van meelsoorten waar geen gluten in zitten. In deze mengeling zit onder andere aardappelmeel, maïsmeel en rijstmeel. Geschikt voor personen met gluten-allergie (coeliakie).	•	•	•
<b>Havermout</b>	Havermout wordt bereid uit de graansoort haver door de hele haverkorrels te wassen, te pellen, ze te verhitten en te pletten. Havermout wordt "Superfood" genoemd. Het bevat o.a. veel B-vitamines, verschillende aminozuren, magnesium en vezels. Havermout helpt vet verbranden en spieren opbouwen. Het kan gebruikt worden in allerlei bereidingen zoals brood, pap en koekjes.	•	•	•
<b>Tarwezemelen</b>	Tarwezemelen zijn rijk aan voedingsvezels, mineralen (vooral magnesium+fosfor) en B-vitamines. De vezels die de tarwezemelen aanbrengt, verbeteren de darmtransit door een zachte mechanische werking. Zemelen worden traditioneel gebruikt om de spijsvertering te regelen. Voeg tarwezemelen gewoon aan je brooddeeg toe voor een extra dosis vezels.	1	2,5	20
<b>Geplette tarwe</b>	Rijk aan mineralen en vitamines. Ideaal voor versiering van de korst of om te vermengen in brooddeeg met een extra. Kan in alle verhoudingen gemengd worden met bloem of andere meelsoorten. Bij puur gebruik voor een compact brood bij voorkeur tenminste 3 uren laten inweken.	•	•	•

Verpakkings-eenheid in kg



Maalderij Roosens biedt u met t' Korenveld een uitgebreid gamma bakkerij-producten aan van bloem, meel, meergranen-mengelingen en diverse specialiteiten.

Bij Maalderij Roosens wordt op ambachtelijke wijze op stenen gemalen. Hierbij wordt de ganse graankorrel gemalen, inclusief de voedingsrijke kiem. Dit resulteert in een meel met karakteristieke smaak van hoogwaardige kwaliteit. Door deze trage vermalning vindt er namelijk geen verhitte plaats en zo blijven de vitamines, mineralen, spoorelementen, eiwitten en essentiële vetzuren beter bewaard.

Een brood van het Korenveld is lekker van smaak en rijk aan gezonde voedingsstoffen. De ideale basis voor een heerlijke en evenwichtige voeding!



© Maalderij Roosens NV - 2012 - www.tkgphix.eu



Hiernaast beschikken wij ook over een gamma BIO-bakkerij-mengelingen waarbij alle ingrediënten afkomstig zijn van de biologische landbouw. Deze producten zal u duidelijk herkennen aan het groene etiket met BIO-vermelding.

De producten van t' Korenveld zijn zowel in de oven als in de broodmachine te gebruiken. Zo maakt u er gemakkelijk het heerlijkste gebak, pizza, brood of ander lekkers mee.

Dat wordt genieten, want thuis bakken is een feest!



\* Alle grondstoffen zijn afkomstig van de biologische landbouw en voldoen aan het EG-controle systeem.



## BIOLOGISCHE BAKKERIJMELEN\*

### BIOLOGISCHE TARWEBLOEM

Tarwebloem van biologische landbouw voor brood, biscuit, pannenkoeken, ... (minimum eiwitgehalte 10 %)

**Bloem 10%** Tarwebloem 10/680.

**Bloem 14%** Tarwebloem 14/680 ook geschikt voor vegetarische bereidingen zoals o.a. seitan.

### BIOLOGISCHE TARWEMEEL

**Voltarwemeel** Voltarwemeel op stenen gemalen voor een grof brood. (naar wens te mengen met bloem)

### BIOLOGISCH TARWEMELEN MIX

**8 granenmeel** Met deze bio-meergranenmengeling bekom je een mooi, luchtig meergranen-brood met gevarieerde ingrediënten zoals tarwe, rogge, gerst, haver, soja, zonnepitten, lijnzaad en gierst. Lekker en licht verteerbaar!

### ANDERE BIOLOGISCHE MELEN

**Speltmeel** Biologische variant van volspeltmeel, op stenen gemalen. Spelt, ook bekend als het "oergraan" is verwant met tarwe en bijzonder gezond. Het is rijk aan eiwitten en vezels en heeft tevens een hoog vitamine- en mineraalgehalte. (Eventueel te mengen met tarwebloem)

**Speltbloem** Biologische witte speltbloem op stenen walser gemalen en gezeefd voor een licht speltbrood. Spelt is gezond, licht verteerbaar en zorgt voor een gelijkmatige bloedsuikerspiegel.

Verpakkings-eenheid in kg

	2,5	5	25
BIOLOGISCHE TARWEBLOEM			
Bloem 10%		•	•
Bloem 14%		•	•
BIOLOGISCHE TARWEMEEL			
Voltarwemeel		•	•
BIOLOGISCH TARWEMELEN MIX			
8 granenmeel		•	•
ANDERE BIOLOGISCHE MELEN			
Speltmeel		•	•
Speltbloem		•	•

## Bakkerijmelen

1755  
sinds - depuis



Ideaal, ook voor de broodmachine!