

Briljant Brood

3

Welkom bij de bakker

Brood is een heerlijk, voedzaam, veelzijdig en verrassend product. Het brood dat u dagelijks vindt bij uw bakker is zoveel meer dan een essentieel bestanddeel van de dagelijkse maaltijd van u en uw kinderen. Het is een wonderbaarlijk product. Duizenden jaren al schenkt dit eenvoudige mengsel van granen en water ons kracht en energie. En toch verrast het ons nog elke dag.

Al heeft ons brood een traditie van duizenden jaren, het is ook brandend actueel. De keuze aan brood en aanverwante producten is op vandaag immens groot. Kijk eens rustig rond in de bakkerij en u zal verwonderd staan van de rijke vormen en kleuren, smaken en geuren die het dagelijkse brood aanneemt. Het zal u dan ook niet verwonderen dat ons dagelijks brood bij elke gelegenheid past.

Kortom, brood is briljant. En wat u met brood zoal kunt aanvangen, dat leest u in deze Broodbijlage die uw bakker u samen met Het Nieuwsblad, Belolive, *Arome* van Douwe Egberts en Joyvalle aanbiedt.



ZEFA / Rosenfeld

In alle vormen, geuren en smaken

Brood. U mag het bekijken als een modern product dat elke dag zichzelf vernieuwt en steeds maar rijker en verrassender wordt. Maar toch zijn de traditie, het vakmanschap en de beroepseer van de bakker nooit ver weg. Krentenbrood, meergranenbrood, notenbrood, boekweitbrood, maïsbrood, pistoletjes en sandwiches in de meest uiteenlopende vormen en geuren,... U kunt het zo gek niet bedenken of het bestaat! De rij is onuitputte-

lijk want bakkers worden alsmaar creatiever. Het uitstalaam van de bakker is dan ook een lust voor het oog en de smaakpapillen.

Maar ook onze gezondheid vaart wel bij onze rijke broodcultuur. Vezelrijke en grove producten krijgen steeds meer de bovenhand: de voedings- en vitaminewaarde is daarin nu eenmaal veel groter en de afwisseling aan granen is een zegen voor ons lichaam en onze spijsvertering.

Meer dan 70 kg brood per jaar

Het is dus geen toeval dat we met ons allen per jaar ons gemiddelde lichaamsgewicht aan brood opeten, iets meer dan 70 kilogram dus. En dat wij Belgen de bakker voor zijn gamma uit de hete oven jaarlijks makkelijk tot 5.000 frank per inwoner gunnen. Dat zal wellicht nog iets meer worden nadat u deze boeiende Broodbijlage hebt doorgenomen. Daarin vindt u heel wat nuttige informatie. Enkele BBB's (Bekende BroodBelgen) laten u mee loeren wat voor lekkers er 's ochtends op hun tafel verschijnt, we schotelen u diverse creatieve broodtips en leuke 'recepten-met-brood' voor, u ontdekt originele ideeetjes voor 'brooduitstappen' en tenslotte maakt u kennis met de spaaractie van onze partners Joyvalle, Douwe Egberts en Belolive.

Smakelijk lezen!



PHOTONEWS / Rouchon