Elke zaterdag en maandag
BROOD VAN ELINE
Alle broden van Eline zijn gemaakt met een zeilgemaakte desemcultuur.
Het proces is langgaan en langdurig; van begin tot einde ruim 24 uur fermentatie.
De ingredienten zijn zo simpel en puur mogelijk.
De granen en andere ingredienten probeer ik zo dicht mogelijk bij huis te halen. Een groot deel komt uit Nederland en omringende landen.
De granen worden op steen gemalen bij de amenmolen. De kiem van de graankorrel, die veel mineralen en vitamines en smaak bevat, blijft hierbij behouden in het meel.
het rout is handgeschept steevast uit de Franse Guerande A
Boerenbrood 4,50
Roggebrood 5,50
Rijnlijnenbrood 4,50
Bestellen kan ook!
Nieuwsbrief: Mailchimp.com/brood
Instagram: elineexbroden
Facebook: elineexbroden
Salads to go
BANANA CAKE
€3,5