

LEKKER DICHTBIJ

Nieuw!



Fleur, een eiwitrijk en voedzaam brood voor jong en oud.

Lees p. 3.



Fleur, ambachtelijk sterk

De dag starten met een verzadigd gevoel? Ons nieuwste brood Fleur is in de eerste plaats lekker, maar zorgt ook voor constante energie doorheen de dag. Het brood heeft een hoog eiwitgehalte en past perfect binnen een gebalanceerd voedingspatroon.

Bakkerij Aernoudt stelt met trots haar nieuwste bijzonder brood voor; ideaal voor sporters en ouderen, maar ook voor kinderen en simpelweg voor iedereen die op zoek is naar **voedzaam brood**. Doorheen de hele dag ondersteunt dit eiwitrijke brood ook de bloedsuikerspiegel en spiermassa.

We verrijkten **Fleur** met een plantaardige eiwitbron. Hoe mooi is het om door een nauwe samenwerking met lokale landbouw, onze bloemmolen, de Stad Gent en onze eigen bakkers een innovatief én ambachtelijk nieuw brood te kunnen ontwikkelen. Eentje dat bovendien heel smaakvol én gezond is. Je kan ons innovatief, duurzaam en lokaal verhaal lezen op pagina 3.

Fleur, ambachtelijk sterk, voor iedereen die een hele dag wil blijven gaan!



Granen: tarwe, haver, rogge, gierst
Zaden: pompoenpitten, lijnzaad, zonnebloempitten, maïs en favabonen
Eiwitrijk: bevat min. 20% eiwitten
Bron van vezels: min. 3g vezels per 100g

- EIWITRIJK
- DUURZAAM
- ZEER VOEDZAAM
- BOORDEVOL SMAAK

Brood als basis voor een gezond eetpatroon

Brood smaakt niet alleen heerlijk, het is ook veelzijdig, makkelijk en bovenal gezond! Als bron van koolhydraten en eiwitten, maar ook vezels, vitamines en mineralen, vormt brood een belangrijke energieleverancier.

Bron: broodengezondheid.be

Superfood? Wat ons betreft wel! Qua samenstelling steekt brood in ieder geval met kop en schouders boven veel andere voedingsmiddelen uit. In de **voedingsdriehoek** staat brood na water als heel essentieel onderdeel van een evenwichtig voedingspatroon opgenomen.

Onze medewerkers in de winkel kunnen je helpen met advies om het geschikte brood naar jouw smaak en behoefte te vinden.



Een greep uit ons heerlijk assortiment brood

Onder de klassiekers: wit en lichtgrof boerenbrood, platine, galet, volkorenbrood, desem of zoet

Lichtgrof en meergranen brood leveren extra vezels en specifieke nutritionele voordelen naargelang de toegevoegde zaden of granen

Roggebrood, tarwe speltbrood, Rustique, Stropkesbrood, zemelen- en haverzemelenbrood, Koolhydraatarmer brood

Mayobrood, Omega 3, Fleur, Lino, Panivita, Vitalia

Onze zoete en speciale broden: rozijnenbrood, suikerbrood, chocoladebrood, koekenbrood, notenbrood, desembroden

Kom ze ontdekken in onze winkel.

Smakelijk

Dagvers, ambachtelijk en smakelijk: daar staat het brood van bakkerij Aernoudt voor. Elke dag vind je bij ons de klassiekers, aangevuld met een **gevarieerd gamma**.

Nog enkele broodtips?

Hoe bewaar ik brood?

Brood bewaar je best in een plastic zak, die je opbergt in een afgesloten broodtrommel. Zo blijft het brood het langst zacht en mals. Hou je van een krokante korst? Dan is een papieren broodzak de betere keuze.

Hoe vries ik brood in?

Gebruik ook bij het invriezen een gewone plastic zak. Is het brood eenmaal ontdooid, dan vries je het beter niet opnieuw in. Zodra het brood is ingevroren, raden wij aan om het binnen enkele weken te consumeren. Anders droogt het alsnog snel uit.

Wat maakt desembrood zo bijzonder?

Desem is een gistervanger en heeft een specifieke smaak. Desem bevordert de werking van de darmflora en is daarom bijzonder aangewezen voor mensen die een licht verteerbaar maar stevig brood zoeken. Als advies geven we graag mee desembrood 'op grootmoeders wijze' gewoon thuis te snijden voor een optimale versheid.

Traditie en innovatie ontmoeten elkaar

Met de kennis van hun ambacht en jarenlange ervaring, ontwikkelen onze bakkers de beste broden. Daarvoor werken ze nauw samen met nutritionele experts en onze eigen kwaliteitsafdeling.

Zo creëerden we ook **Fleur**, ons nieuwste brood. Fleur is uniek door toevoeging van plantaardige eiwitten, afkomstig van een boon die gekweekt wordt op het veld van lokale landbouwer Geert Derycke.

Door de uitstekende nutritionele eigenschappen en de lokale beschikbaarheid ervan besloot bakkerij Aernoudt met de boon aan de slag te gaan. Fleur kwam tot stand dankzij de jarenlange expertise en ervaring van onze bakkers, onder begeleiding van nutritionisten en na tal van smaaktesten met onze bakkers, medewerkers en consumenten.

Het resultaat is een erg voedzaam én eerlijk brood. Fleur bevat een hoog gehalte aan eiwitten, magnesium en vitamines. Toch gaat niets boven de heerlijke smaak, die bovendien erg toegankelijk is, ook voor kinderen.

Net zoals al onze andere kraakverse broden, bakken we ook Fleur elke nacht in onze centrale ateliers. Vanuit Gentbrugge en Ruddervoorde bevoorraden wij dagelijks onze bakkerswinkels in Oost- en West Vlaanderen.

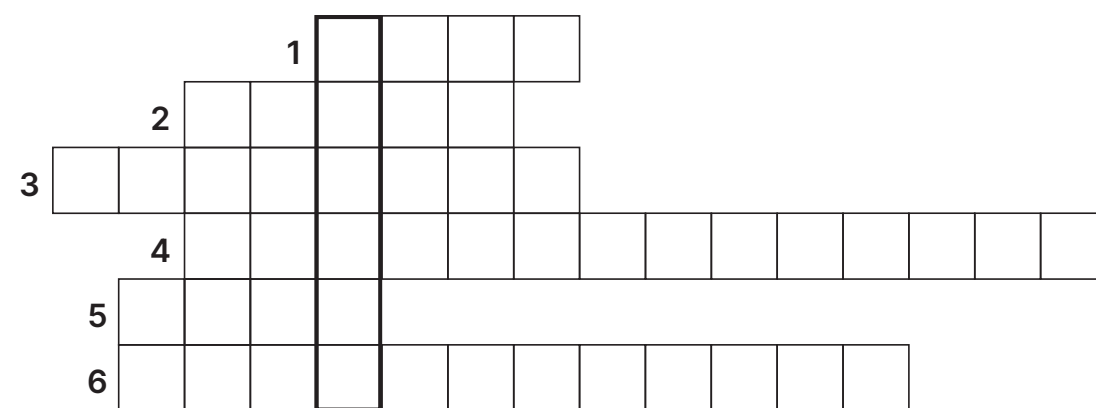


Onze bakkers aan het werk zien? Werp een korte blik achter de schermen!



Huisbroodraadsel!

Van brood word je slimmer. Los de vragen op en win één maand gratis brood.



- In deze stad groeit een specifiek ingrediënt van ons nieuw brood.
- Naam van ons allernieuwste brood?
- Naast eiwitrijk is Fleur ook ...
- Voor dit project van Enchanté vzw hebben wij kilometers bijeengesport, naam van het project:
- Ons nieuwste brood is uniek door toevoeging van plantaardige eiwitten afkomstig van een ...
- Naast een atelier in Gentbrugge, hebben we er nu ook één in ...

Vul het antwoord in op onze website en maak kans op één maand gratis brood!



Ambachtelijk sterk en voedzaam, daar groei je van

Onze nieuwste telg in het broodassortiment verdient extra aandacht. We ontwikkelden Fleur met de grootste zorg voor voedzame natuurlijke eigenschappen, maar ook op een duurzame manier in samenwerking met Stad Gent en andere partners.

Gewas van de toekomst

In februari 2024 ontmoetten we boer Geert Derycke op een veld gelegen langs de N60 nabij Gent. Hij teelt er een bijzonder gewas: een boon die erg rijk is aan eiwitten. Bovendien verloopt de teelt van deze boon op een bijzonder duurzame manier.

“ Het Gentse verhaal is duurzaam en lokaal maar bovenal gezond en voedzaam.”

De Europese Unie vaardigde een richtlijn uit om duurzame eiwitrijke gewassen te telen in Europa. De import van soja en andere dierlijke eiwitvervangers uit alle andere delen van de wereld is een aanslag op het klimaat en de gezondheid. De teelt van deze winterveldboon is door een lage nood aan bemesting, water en niet te vergeten, kortere afstanden, veel klimaatneutraler.

In onze buurlanden pikte de voedingsindustrie deze boon al eerder op als vervanger voor dierlijke eiwitten. Het Gentse verhaal is minstens even voedzaam, en bovendien duurzaam en lokaal. Als bakkerijgroep met wortels in het hart van Gent sprongen we graag op de kar.

Ambacht in vernieuwing

Er volgden een aantal maanden nauwe samenwerking tussen de landbouwers, onze bloemmolen, bakkers en



nutritionisten en ettelijke bak- en smaaktesten. Het resultaat is ons nieuwe brood, **Fleur**: uniek door de toevoeging van deze favaboon.

Lokaal, duurzaam, maar bovenal heerlijk van smaak. En daar groeien ook de allerkleinsten van. Terwijl ze smullen van lekker brood, genieten ze van een waardevolle portie eiwitten, magnesium en vitamines.

De velddag op 14 juni 2024, waar alle projectpartners, landbouwers en consumenten samenkwamen op het veld van boer Geert Derycke.



Brood in de kijker

Fleur, een voedzaam brood met toegevoegde plantaardige eiwitten. Het brood voor iedereen die láááng willen blijven doorgaan heeft een bijzonder verhaal.

Ontdek het hier



Deel uitmaken van de evolutie, lekker dichtbij

Sinds de start is bakkerij Aernoudt in volle beweging. Steeds met onze traditionele en ambachtelijke roots als basis, groeien en evolueren we als bakkerijgroep.

De bakkerstiel is niet makkelijk en vergt veel van het gezinsleven. Hierdoor verdwijnen helaas vele buurtbakkers.

Ambachtelijke roots

Bij bakkerij Aernoudt willen we daar een tegengewicht aan kunnen bieden en volgen een ogenschijnlijk heel simpele visie. **De bakkerstiel leefbaar houden en ervoor zorgen dat ambachtelijke bakkerijproducten 'lekker dichtbij' in onze klanten hun eigen woon- en werkbuilt beschikbaar blijven.** Zo openden we recent een aantal bakkerswinkels en een tweede centrale bakkerij in West-Vlaanderen.

Bij alles wat we ondernemen, vergeten we nooit onze traditionele waarden en ambachtelijke roots.

Wil jij de warmte van onze bakkerij voelen?

Heb jij een passie voor heerlijke bakkerijproducten? Dan tover je binnenkort misschien wel een glimlach op het gezicht van onze klanten, want we zoeken nog collega's voor zowel onze **winkels als de centrale ateliers**, in Oost- en West Vlaanderen.

Wij zorgen voor voldoende **opleiding en doorgroeikansen**, maar ook voor rust en een gezonde work-life balance. Reken op vaste werktijden en een **sterk team** om je te ondersteunen.



Ontdek onze vacatures
bakkerijaernoudt.be/jobs



Sporten voor volle brooddozen



Naar jaarlijkse gewoonte sportte Team Aernoudt ook deze zomer voor het goede doel. We smeerden onze kuiten in voor het project Brooddoosnodig.

Twee maanden lang vond je ons op prachtige wandelpaden, uitdagende looproutes en heuvelachtige fietspaden. Voor elke afgelegde kilometer schenkt bakkerij Aernoudt 0,25 euro aan Brooddoosnodig. De motivatie bij alle collega's van ons A-team was dus groot!

“

Voor elke afgelegde kilometer schenkt bakkerij Aernoudt 0,25 euro aan Brooddoosnodig.

”

We bewogen maar liefst **23.860 kilometer** bij elkaar met ons A-team en kunnen het mooie bedrag van 6.000 euro schenken aan Enchanté vzw.

Benieuwd naar onze zomerchallenge?



Enchanté vzw

Met onze steun helpen we Enchanté vzw bij het financieren van het project **Brooddoosnodig**. Samen met hen zorgen we zo voor een gezond gevulde brooddoos voor elke leerling.

Dat is namelijk niet voor iedereen vanzelfsprekend. Toch is een gezonde maaltijd cruciaal om de dag door te komen. Dat geldt voor kinderen en jongeren des te meer, want leren, spelen en zich concentreren lukt alleen met een gevulde maag.

Wil jij een **gevulde brooddoos trakteren**? Dat kan.

<https://enchantevzw.be/nl/brooddoosnodig/#brooddoos-doneren>.

