



PUUR GENIETEN.

J. Bussing
BUSSING

BEZOEK
ONS OP
**HORECAVA
STANDNR.
07.439**

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

BROOD
ASSORTIMENT

DE SMAAK VAN RIJKE HISTORIE

BROODSPECIALIST SINDS 1899

Onze liefde voor brood gaat verder dan alleen de aandacht voor product en proces. Wij bakken iedere dag Bussing Brood in onze familiebakkerij in Numansdorp. Het gaat ons altijd om de beste smaak. Dat kost tijd. Tijd om de juiste granen te selecteren. Tijd om het deeg lekker lang te laten rijzen. We gebruiken onze eigen gekweekte desem voor een volle, niet zure broodsmak.

De meeste broden bakken we in de steenoven, wat de smaak ten goede komt. Het gevoel voor de perfecte smaak zit in het DNA van alle generaties Bussing bakkers die ons voorgingen.

BELEEF DE SMAAK

Kom gerust eens langs in één van onze Jan Bussing Boulangerie Traditionnelle winkels. Ontdek de wereld van ons brood en maak kennis met een bijzondere selectie van broodspecialiteiten. Ervaar onze passie voor lekker brood. Laat je in Rotterdam verrassen door een van onze heerlijke lunchbroodjes.

Populair in onze winkels zijn het Vijgen Amandelbrood, Fries Suikerbrood en het Noten Rozijnen brood.

Vijgen Amandelbrood



3 ST



335 G



6-8 MIN
200-220°C

Fries Suikerbrood



8 ST



380 G



NVT

Noten Rozijnenbrood



3 ST



500 G



NVT

Locatie Rotterdam

BOULANGERIE TRADITIONNELLE



FARINE TRADITION FRANÇAISE

B'rustiek® is brood met een verhaal. Dit traditionele brood op basis van 100% natuurlijke grondstoffen is gemaakt met de bloemsoort 'farine tradition Francaise'. Daaraan voegen we water, zeezout en een héél klein beetje gist toe. Dit wordt langzaam geknead tot een soepel deeg, dat vervolgens 48 uur de tijd krijgt om te rijzen en op smaak te komen. Zonder enige toevoeging, met uitsluitend natuurlijke grondstoffen.

Het resultaat is een rustiek brood met een spekkige, onregelmatige open kruim en een prachtige, karamelkleurige korst. Subtiel zoet, met nootachtige smaak en een knapperige korst die heel lang 'krakend' vers blijft.



B'rustiek® Lunch



WIT
BRUIN



4x8 ST



120 G



6-8 MIN
200-220°C

B'rustiek® Flute



WIT
BRUIN



10 ST



400 G



10-12 MIN
200-220°C

B'rustiek® 800 Gram



WIT
BRUIN



8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

RECHTSTREEKS VAN DE VLOER

Steeds meer broden bakken we in onze steenoven. Want, dat versterkt de smaak en het karakter van ons brood. Het (zuur-desem) deeg komt direct op de vloer van de warme steenoven. Hierdoor ontstaat een regelmatige ovenwerking en schroeit het deeg direct dicht.

Het bakresultaat is een ruiger brood met open kruim en knapperige korst. Doordat het vocht in het brood wordt behouden, blijft ons brood langer mals.

???

STEEN OVEN

GEBAKKEN

MAAK KENNIS MET ONS LAND BROOD

Een familie van flinke vloerbroden op basis van desem, elk met een eigen smaak. Onze landbroden zijn vanwege hun forse formaat het ideale brood voor bij het ontbijtbuffet, als lekkere basis voor de sandwich of boerentosti.

Landbrood Wit



8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

Landbrood Donker



8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

Landbrood Zeeuws Volkoren



NIEUW!



8 ST



800 G



12 MIN
200-220°C

Landbrood Maïs



8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

NIEUW! MAURICETTE

Gebakken in de steenoven. 100% natuurlijk en lekker krokant. Groot van smaak door zonnebloempitten en zadenmix. Verkrijgbaar als Mauricette Zonnewit en Mauricette Meerzaden, per brood individueel verpakt. Om jouw gasten te verrassen met brood met een verhaal. Als shared lunch, als tapas, bij het ontbijt en als tafelbroodje.



KLEINER FORMAAT GROTE SMAAK

Mauricette Zonnewit



NIEUW!



16 ST



380 G



8-10 MIN
200-220°C

Mauricette Meerzaden



NIEUW!



16 ST



380 G



8-10 MIN
200-220°C





ONTDEK HET VERSCHIL

Ontdek het verschil met gewoon breekbrood. Ons breekbrood is gemaakt op basis van volledig natuurlijk gerijpte desemcultuur. Door het langdurige rijsproces en de juiste zuurdesem (niet zuur) heeft het brood een optimale smaak. Wij maken dit brood al sinds 1995.

Pure smaken en gemakkelijk in gebruik. Breken, uitdelen, direct garneren of verrassend beleggen. Bussing breekbrood heeft een handige formaat (2x6) en is uitermate geschikt om te breken in gecontroleerde porties, zonder snij verlies. Ideaal als smaakvol en betaalbaar tafelbrood, tezamen met culinaire boter. Daarnaast ook geschikt voor het maken van diverse formaten lunch- of party broodjes.

Breekbrood Wit



- 10x2 ST
- 190 G
- 8 MIN
200-220°C

Breekbrood Bruin



- 10x2 ST
- 190 G
- 8 MIN
200-220°C

Breekbrood Pomodori



- 10x2 ST
- 190 G
- 8 MIN
200-220°C

Breekbrood Olijf



- 10x2 ST
- 190 G
- 8 MIN
200-220°C

Pain de Camarque



- WIT
BRUIN
DUBBEL DONKER

- 4x8 ST
- 110 G
- 6-8 MIN
200-220°C

Geweldenaer®



- BRUIN
WIT
OLIJF

- 15 ST
- 225 G
- 6-8 MIN
200-220°C

Rogge Rakker®



- BIERBOSTEL
KARNEMELK

- 4x8 ST
- 120 G
- 6-8 MIN
200-220°C

PURE
SMAAK
MAKKELIJK
IN GEBRUIK

Kleintje Desem Wit



- 4x25 ST
- 50 G
- 6-8 MIN
200-220°C

Kleintje Desem Bruin



- 4x25 ST
- 50 G
- 6-8 MIN
200-220°C

ZACHT ZOET BRIOCHE

Zoete verwenbroden vol van smaak, zoals ons zacht, luchtig brioche en tarwedeeg, met roomboter en verse eieren voor de ultieme bite. Heerlijk bij een high-tea, borrel of kaasplankje na een smakelijk diner.



Brioche brood
320 G



PROEF
HET
KARAKTER

Brioches



25 ST



24 G



2-3 MIN
200-220°C

Brioche burger broodje



7x4 ST



85 G



NVT

Mini Brioche



4x25 ST



32 G



NVT



SMAAK

is nooit anoniem

Bussing brood op tafel. Lekker brood om je mee te onderscheiden en je gasten steeds opnieuw te verrassen. Vertel het verhaal van ons brood aan uw gasten. Volop inspiratie over brood, recepten en presentatie is te vinden op www.bussingbrood.nl. Je kunt je ook abonneren op onze digitale nieuwsbrief.

bussingbrood.nl



Wil je liever direct persoonlijk contact & advies, neem contact op met:

Christa Batenburg

06 13 39 59 88

Regio Noord- en Midden
Nederland

Joyce Ouwens

06 28 91 71 43

Regio Zuid Nederland
en België

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80

F 0186 65 34 19

E info@bussingbrood.nl

SINDS 1899
BUSSING
BROOD