



**PUUR
GENIETEN.**

jan
BUSSING



— SINDS 1899 —
BUSSING
BROOD

ASSORTIMENT
2019



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

ART.NR
2080

Fries Suikerbrood



8 ST



380 G



NVT

ART.NR
50391

Noten Rozijnenbrood



3 ST



500 G



NVT

ART.NR
2102





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

ART.NR
50282
50283

B'rustiek® Flute



WIT
BRUIN



10 ST



400 G



10-12 MIN
200-220°C

ART.NR
50322
50321

B'rustiek® 800 Gram



WIT
BRUIN



8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

ART.NR
500171
500172



GEWELDIG RUSTIEKE SPECIALITEITEN

- Geweldenaer®**

Stevige desem bollen gemaakt van uitsluitend natuurlijke grondstoffen. Gebakken op de steenoven.
- Rogge Rakker®**

Speelse lunchbroodjes van Franse bloem, rogge, volkoren, desem, bierbostel of karnemelk. Gebakken op de steenoven.
- Pain de Camarque**

Rustieke lunchbroodjes met knapperige korst, open kruim op smaak gebracht met fleur de sel. Gebakken op de steenoven.





15 ST



225 G



6-8 MIN
200-220°C

ART.NR
500147
500146
500148

BRUIN
WIT
OLIJF





4x8 ST



120 G



6-8 MIN
200-220°C

ART.NR
50313
50309

BIERBOSTEL
KARNEMELK







4x8 ST



110 G



6-8 MIN
200-220°C

ART.NR
500297
500296
500295

WIT
BRUIN
DUBBEL DONKER

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

ART.NR
2772

Landbrood Donker





8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

ART.NR
2770

Landbrood Maïs





8 ST



800 G



10-12 MIN
200-220°C

ART.NR
50150

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





**PURE
SMAAK**
GEMAKKELIJK
IN GEBRUIK

NIEUW KLEINTJE DESEM

Nieuw ons assortiment
en ook makkelijk in
gebruik; Kleintje Desem
Wit en Kleintje Desem
Bruin in 50 gram.

Kleintje Desem
ART.NR WIT 50350
ART.NR BRUIN 50355

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

ART.NR
2327

Breekbrood Bruin



10x2 ST



190 G



8 MIN

200-220°C

ART.NR
2326

Breekbrood Pomodori



10x2 ST



190 G



8 MIN

200-220°C

ART.NR
2325

Breekbrood Olijf



10x2 ST



190 G



8 MIN

200-220°C

ART.NR
2334

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 230 G
ART.NR 2077



PROEF
HET
KARAKTER

Brioches



25 ST



24 G



2-3 MIN
200-220°C

ART.NR
2042

Brioche burger broodje



7x4 ST



85 G



NVT

ART.NR
2019

Mini Brioche burger broodje



4x25 ST



32 G



NVT

ART.NR
2018



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

SINCE 1899
BUSSING
BROOD