

# Puur Achterhoekse brood

Verkrijgbaar  
bij de  
Achterhoekse  
bakker!

SMAAKT 4X BETER



1. Lokaal Achterhoekse graan
2. Vers volkoren meel met kiem van de héle korrel
3. Pure ingrediënten zonder kunstgrepen
4. Met echt vakmanschap van onze Achterhoekse bakker



De bakker vertelt je graag welke ingrediënten het Puur Achterhoekse brood bevat.



# Puur Achterhoeks brood

SMAAKT **4X** BETER

Deze kiem zorgt voor een extra smaakdimensie en is rijk aan voedingsstoffen zoals onverzadigde vetzuren, vitamines en mineralen. Vervolgens maken bakkers met hun eigen vakmanschap heerlijk brood. Je proeft dus in elk opzicht het pure vakmanschap uit eigen streek.



## Ook gezond voor de natuur

Wereldwijd willen we naar voedselproductie zo dicht mogelijk bij huis. Puur Achterhoeks Brood maakt dit helemaal waar. Met alle ingrediënten van eigen bodem en de verwerking volledig in de eigen streek. Bovendien is graanteelt goed voor de bodemstructuur en het bodemleven. En de boer omringt zijn graanakkers met een natuurlijk bloemenlint. Ideaal voor de bijenstand en biodiversiteit. En een prachtig plaatje in het landschap.

## De smaak is koren op je molen

Puur Achterhoeks Brood smaakt niet zomaar vier keer beter. Dat begint al bij de bijzondere Achterhoekse granen. Zij worden verbouwd op de vruchtbare akkers van de Silvolde Slaege. De granen worden na de oogst gemalen op de stenen van molen de Vier Winden in Vragender. Met als belangrijkste uitkomst dat het meel afkomstig is van de volledige korrel met kiem welke vaak verwijderd wordt.

## EET SMAKELIJK!

STICHTING  
ACHTERHOEK  
**FOOD**  
PROMOTIE



provincie  
**Gelderland**

ACHTERHOEK  
**FOOD**



Europees Landbouwfonds voor  
Plattelandsontwikkeling: Europa  
investert in zijn platteland