

## TIPS VAN DE MOLENAAR.

- Weersomstandigheden, de plaats waar het meel bewaard wordt, de temperatuur van de grondstoffen en het al of niet nauwkeurig afwegen beïnvloeden het resultaat.
- Ongeveer 5 minuten nadat u de broodbakmachine hebt gestart moet u controleren of het deeg een bal is geworden. Als het geen gladde bal is en uw broodbakmachine bijna staat te dansen moet u iets water toevoegen. Is het deeg papperig, dan moet er iets meel bij.
- Wanneer het brood ingezakt is, dan is het deeg meestal te nat geweest. Als het brood gebarsten is dan is het deeg meestal te droog geweest.
- Als uw broodbakmachine een kijkglasje heeft, kan het brood inzakken door het warmteverlies. Dek het glasje eventueel af met aluminiumfolie maar laat het ontluchtingsrooster wel vrij!!
- Ingezakt brood kan ook het gevolg zijn van een te lang programma. Soms is inzakken te voorkomen door in plaats van het programma “Volkoren” het programma “Normaal” te gebruiken.
- Niet alle meelsoorten geven een even hoog brood. Meelsoorten met veel toevoegingen of meel zonder gluten geeft een zwaarder brood. Extra toevoeging van gist of bloem kan een oplossing zijn.
- Haal het brood meteen na het bakken uit de broodbakmachine anders wordt de korst nat door het condensvocht.
- Het beste is om brood te snijden als het is afgekoeld. Wilt u warm brood snijden, gebruik dan een broodzaag of een elektrisch mes.
- Als het brood is afgekoeld bewaart u het brood het beste in een plastic zak. Als u het brood in de koelkast bewaart, droogt het sneller uit. Om het langer te bewaren kan men het brood ook invriezen (maximaal 3 weken).

## LET OP:

Molenwinkel geopend op: vrijdag en zaterdag van 09.00 – 12.00 en van 13.00 – 17.00

## Molenwinkel GESLOTEN op:

- (Pasen)
- (bouwvak)
- van 28 december t/m 5 januari 2018

Zakken van **25 kg.** graag van tevoren bestellen.

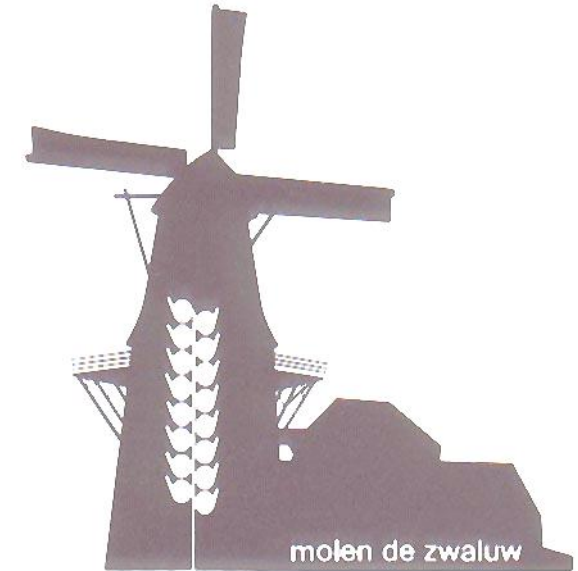
## TOLLENAAR MOLENMEEL vof

Hellingpad 22, 9112 HD Burdaard  
Molen: Mounewei 17  
Tel.: 0519-332310  
e-mail: [tollenaarmolenmeel@ziggo.nl](mailto:tollenaarmolenmeel@ziggo.nl)  
web: [www.tollenaarmolenmeel.nl](http://www.tollenaarmolenmeel.nl)

---

## TOLLENAAR MOLENMEEL BURDAARD

---



## MOLEN “DE ZWALUW”

---

## Prijslijst winter 2019

---

*Openingstijden molenwinkel:* vrijdag en zaterdag v. 9.00 – 12.00 13.00 – 17.00  
**Let op informatie achterzijde folder!!!!**

Prijzen	1 kg	€ 1,55
BASISMEEL	2,5 kg	€ 3,40
	25 kg	€ 29,50
<b>BASISMEEL</b>		
Volkoren tarwemeel	vanaf 2,5 kg	
Tarwemeel licht	vanaf 2,5 kg	
Molenbloem	vanaf 1 kg	
Gekneusde tarwe		
Gebroken tarwe		
Geplette tarwe		
Roggemeel GROF/FIJN		
Gebroken rogge		
<b>SPECIAAL MEEL</b>		
Terpenmix	2,5 kg	€ 3,90
Terpenmix	25 kg	€ 31,85
Weidemix	2,5 kg	€ 3,90
6-Granen donker MOUT	2,5 kg	€ 4,60
6-Granen donker MOUT	25 kg	€ 40,10
6-Granen LICHT	2,5 kg	€ 4,60
MAÏSKORN	2,5 kg	€ 6,95
PANOVITE maïs	1,5 kg	€ 4,60
PANOVITE maïs	15 kg	€ 43,75
Vikorn	2,5 kg	€ 6,15
Toscane bruin	2,5 kg	€ 6,65
PANDA donker	2,5 kg	€ 6,60
MULTIKOREN licht	2,5 kg	€ 5,75
MULTIKOREN donker	2,5 kg	€ 5,75
WALDKORN®	2,5 kg	€ 6,25
WALDKORN® vitaal	2,5 kg	€ 6,25
WALDKORN® volkoren	2,5 kg	€ 6,25
WALDKORN® donker	2,5 kg	€ 6,25
Céréal broodmix	2,5 kg	€ 5,95
Woudmix dubbel donker	2,5 kg	€ 6,30
Roggopan	2,5 kg	€ 6,15
Kornplus	2,5 kg	€ 6,50
Volkoren speltmeel	2,5 kg	€ 6,10
Speltbloem	2,5 kg	€ 6,60
Zweeds wit	1 kg	€ 1,70
Zeeuwse bloem	1 kg	€ 1,45
Boekweitmeel	0,5 kg	€ 1,70

<b>GRUTTERSWAREN</b>		
Paphavermout	400 gr	€ 1,15
Tarwezemelen	250 gr	€ 0,75
Havervlokken	500 gr	€ 0,95
Sesamzaad	200 gr	€ 2,10
Blauwmaanzaad	200 gr	€ 1,50
Gierst	500 gr	€ 1,25
Droge gist	500 gr	€ 5,10
Droge gist	125 gr	€ 1,85
Droge gist (sachets)	5 x 11 gr	€ 1,85
Hazelnoten	200 gr	€ 2,70
Bakpoeder	100 gr	€ 0,70
Koekkruiden	100 gr	€ 2,95
Speculaaskruiden	100 gr	€ 3,35
Gemalen kaneel	100 gr	€ 2,95
Bakkerszout	1 kg	€ 0,60
Chocoladedruppels	250 gr	€ 2,65
Suikerchips	500 gr	€ 1,45
Amandelschaafsel	100 gr	€ 2,15
Amandelen	200 gr	€ 3,00
Amandelmeel	250 gr	€ 4,75
Gemalen cocos	250 gr	€ 1,15
Banketbakkersroom	400 gr	€ 2,40
<b>ZADEN EN VRUCHTEN</b>		
Rozijnen	500 gr	€ 2,30
Krenten	500 gr	€ 2,65
Halve Walnoten	200 gr	€ 3,95
Zonnebloempitten	500 gr	€ 1,95
Gebroken lijnzaad	400 gr	€ 1,25
Lijnzaad	500 gr	€ 1,15
Gezondheidsmix	200 gr	€ 1,95
Tropical mix	200 gr	€ 2,50
Pompoenpitten	200 gr	€ 2,60
Zwaluw zadenmix	500 gr	€ 1,60
Wereldzaden mix	500 gr	€ 1,15

Bewaar meel altijd op een koele, droge plaats en bij voorkeur in de papieren zak zodat het meel enigszins kan ademen. Het meel is dan zeker vier maanden houdbaar.

<b>BIOLOGISCHE KOEKEN</b> (assortiment varieert)		
Mueslikoeken	12 st	€ 2,95
Gevulde rozijnenkoekjes	8 st	€ 2,95
Vruchtenkoeken	10 st	€ 2,95
Tarwe/Spelt Stroopwafels	10 st	€ 2,95
Goji Berry Cookies	10 st	€ 2,95
Per stuk verpakt	1 st	€ 0,95
Speltkoekjes appel/cranberry	12 st	€ 2,95
Speltkoekjes walnoot/gember	12 st	€ 2,95
<b>MUESLI</b>		
Molenmuesli	750 gr	€ 2,95
<b>SPECIALE BAK- en MEELMIXEN</b>		
ChocNut cakemix	500 gr	€ 2,70
Choco cakemix	500 gr	€ 2,50
Caramel cakemix	500 gr	€ 3,40
Roomboter cakemix	500 gr	€ 3,25
Citroen cakemix	500 gr	€ 2,85
Sinaasappel cakemix	500 gr	€ 2,85
Bitterkoekjes amaretto cakemix	400 gr	€ 2,40
Aardbeiencake met roomsmaak	400 gr	€ 2,40
Kwarkie cakemix	500 gr	€ 2,95
Pannenkoekmeel	500 gr	€ 1,50
Spelt pannenkoekmeel	500 gr	€ 2,10
Kruidkoekmix	650 gr	€ 2,15
Vienna boterbrioche	1 kg	€ 3,40
Wiekjes broodmix	1 kg	€ 2,35
Mix voor roggebrood	500 gr	€ 1,50
Mix voor Boffert	500 gr	€ 2,35
Zonnerond	1 kg	€ 2,85
Koolhydraatarm broodmix	1 kg	€ 3,55
Kaasbroodmix	500 gr	€ 2,70
Fiesta Pomodoro	500 gr	€ 2,70
Broodmix picante	500 gr	€ 2,70
Waldkorn®desem	1 kg	€ 2,75
Appel/kaneel broodmix	1 kg	€ 3,60
Vruchtenbroodmix	900 gr	€ 2,90
Pompoen broodmix	1 kg	€ 3,10