

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:

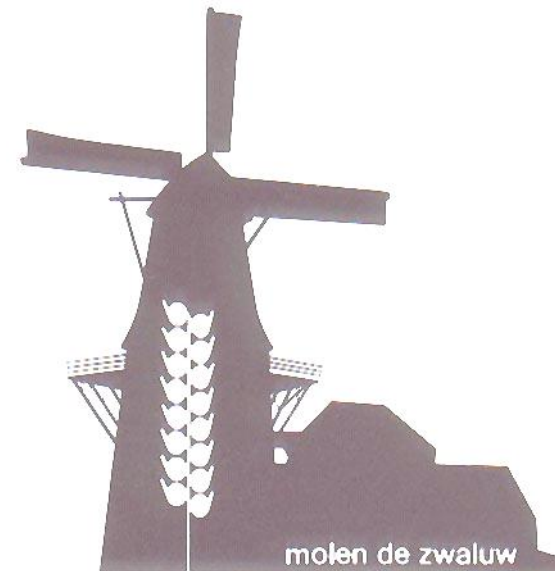
- **5/6 en 12/13 augustus** (bouwvak)
- **Herfstvakantie**
- **Kerst en Oud en Nieuw**
- **Datums volgen nog!**

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

TOLLENAAR MOLENMEEL vof

Hellingpad 22, 9112 HD Burdaard
Molen: Mounewei 17
Tel.: 0519-332310
Fax.: 0519-332775
e-mail: j.tollenaar2@chello.nl
web: www.tollenaarmolenmeel.nl

TOLLENAAR MOLENMEEL BURDAARD



MOLEN "DE ZWALUW"

Prijslijst voorjaar 2016

Openingstijden molenwinkel: vrijdag en zaterdag v. 9.00 – 12.00 13.00 – 17.00

Let op informatie achterzijde folder!!!!

Prijzen	1 kg	€ 1,45
BASISMEEL	2,5 kg	€ 3,20
	25 kg	€ 27,50
BASISMEEL		
Volkoren tarwemeel	vanaf 2,5 kg	
Tarwemeel licht	vanaf 2,5 kg	
Molenbloem	vanaf 1 kg	
Gekneusde tarwe		
Gebroken tarwe		
Geplette tarwe		
Roggemeel GROF		
Gebroken rogge		
SPECIAAL MEEL		
Terpenmix	2,5 kg	€ 3,70
Terpenmix	25 kg	€ 30,00
Weidemix	2,5 kg	€ 3,70
6-Granen donker MOUT	2,5 kg	€ 4,40
6-Granen donker MOUT	25 kg	€ 38,00
6-Granen LICHT	2,5 kg	€ 4,40
MAÏSKORN	2,5 kg	€ 6,80
PANOVITE maïs	1,5 kg	€ 4,40
PANOVITE maïs	15 kg	€ 41,50
VIKORN	2,5 kg	€ 5,95
TOSCANE BRUIN	2,5 kg	€ 6,40
PANDA donker	2,5 kg	€ 6,40
MULTIKOREN licht	2,5 kg	€ 5,55
MULTIKOREN donker	2,5 kg	€ 5,55
WALDKORN®	2,5 kg	€ 6,05
WALDKORN® vitaal	2,5 kg	€ 6,05
WALDKORN® volkoren	2,5 kg	€ 6,05
WALDKORN® donker	2,5 kg	€ 6,05
Céréal broodmix	2,5 kg	€ 5,80
Woudmix dubbel donker	2,5 kg	€ 6,10
ROGGOPAN	2,5 kg	€ 5,95
KORNPLUS	2,5 kg	€ 6,30
Volkoren speltmeel	2,5 kg	€ 5,95
Speltbloem	2,5 kg	€ 6,45
Zweeds wit	1 kg	€ 1,65
Zeeuwse bloem	1 kg	€ 1,40
Boekweitmeel	0,5 kg	€ 1,65
Maïsgries Grof	0,5 kg	€ 1,00

GRUTTERSWAREN		
Paphavermout	400 gr	€ 1,10
Tarwezemelen	250 gr	€ 0,70
Havervlokken	500 gr	€ 0,90
Sesamzaad	200 gr	€ 1,45
Blauwmaanzaad	200 gr	€ 1,45
Gierst	500 gr	€ 1,05
Droge gist	500 gr	€ 5,00
Droge gist	125 gr	€ 1,80
Droge gist (sachets)	5 x 11 gr	€ 1,80
Bakpoeder	100 gr	€ 0,65
Koekkruiden	100 gr	€ 2,20
Speculaaskruiden	100 gr	€ 2,20
Bakkerszout	1 kg	€ 0,55
Chocoladedruppels	250 gr	€ 2,60
Suikerchips P5	500 gr	€ 1,40
Amandelschaafsel	100 gr	€ 2,10
Gemalen cocos	250 gr	€ 1,10
Banketbakkersroom	400 gr	€ 2,35
ZADEN EN VRUCHTEN		
Rozijnen	500 gr	€ 1,80
Krenten	500 gr	€ 2,25
Halve Walnoten	200 gr	€ 3,95
Zonnebloempitten	500 gr	€ 1,85
Gebroken lijnzaad	400 gr	€ 1,10
Lijnzaad	500 gr	€ 1,10
Gezondheidsmix	200 gr	€ 1,95
Tropical mix	200 gr	€ 2,50
Pompoenpitten	200 gr	€ 2,60
ZWALUW zadenmix	500 gr	€ 1,55
Wereldzaden mix	500 gr	€ 1,10

Voeg zelf zaden en/of vruchtenmix toe aan uw zelf te bakken brood voor nog meer variatie en nieuwe smaken.

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.

BIOLOGISCHE KOEKEN (assortiment varieert)		
Mueslikoeken	12 st	€ 2,50
Gevulde rozijnenkoekjes	8 st	€ 2,50
Vruchtenkoeken	10 st	€ 2,50
Tarwe/Spelt Stroopwafels	10 st	€ 2,95
Goji Berry Cookies	10 st	€ 2,95
Per stuk verpakt	1 st	€ 0,85
Speltkoekjes appel/cranberry	12 st	€ 2,50
Speltkoekjes walnoot/gember	12 st	€ 2,50
MUESLI		
Molenmuesli	750 gr	€ 2,80
SPECIALE BAK- en MEELMIXEN		
ChocNut cakemix	500 gr	€ 2,60
Choco cakemix	500 gr	€ 2,35
Boeren cakemix	500 gr	€ 3,10
Roomboter cakemix	500 gr	€ 2,95
Sinaasappel cakemix	500 gr	€ 2,80
Bitterkoekjes amaretto cakemix	400 gr	€ 2,35
Aardbeiencake met roomsmak	400 gr	€ 2,35
Kwarkie cakemix	500 gr	€ 2,75
Pannenkoekmeel	500 gr	€ 1,25
Spelt pannenkoekmeel	500 gr	€ 1,95
Kruidkoekmix	650 gr	€ 1,90
Vienna boterbrioche	1 kg	€ 3,30
Wiekjes broodmix	1 kg	€ 2,25
Mix voor roggebrood	500 gr	€ 1,30
Mix voor Boffert	500 gr	€ 2,25
Zonnerond	1 kg	€ 2,65
Kaasbroodmix	500 gr	€ 2,60
Fiesta Pomodoro	500 gr	€ 2,60
Broodmix picante	500 gr	€ 2,60
Appel/kaneel broodmix	1 kg	€ 3,50
Vruchtenbroodmix	900 gr	€ 2,80
Pompoen broodmix	1 kg	€ 3,00

Prijs losse papieren zakken 2½ kg. € 0,05