

## TO BIO OR NOT TO BIO ... THAT'S THE QUESTION

De vraag naar bio blijft groeien. Consumenten kiezen bewust voor eerlijke en natuurlijke producten. En dat geldt ook voor brood. Daarom vult Ceres haar gamma aan met **zes biologische meelsoorten**. Puur, lekker en gezond ... ga dus back to basics met bio.



### WAT IS BIOBROOD?

Biologisch brood wordt gemaakt met grondstoffen afkomstig van **biologische landbouw**: geteeld zonder kunstmest of pesticiden. Bovendien bevat biobrood alleen **natuurlijke smaak- of textuurverbetersaars** – en dus geen chemische toevoegingen. Het resultaat? Een puur en gezond brood met een **volle, intense smaak**.

**Biologische grondstoffen**  
**Natuurlijke toevoegingen**  
**Gezond en smaakvol brood**

### WAAROM BIOMEEL VAN CERES?

Net als met gewoon meel, maak je met biomeel alle mogelijk soorten, mengelingen en smaken – zolang je maar erkende bioproducten gebruikt. Ceres selecteerde voor jou zes biomelen waarmee je alle kanten uit kan. Ze zijn gemaakt van **biologisch graan en vier ervan zijn gemalen op een molensteen**. Dankzij deze traditionele methode komt de graansmaak extra tot zijn recht en bewaren de **natuurlijke voedingsstoffen** beter (zoals vitamines en minerale zouten). Bovendien blijft je brood lang vers, zonder chemische toevoegingen.



EEN BESTELLING OF VRAAG?  
CERES HELPT JE GRAAG!



**Contacteer jouw Ceres-vertegenwoordiger voor meer info.**  
Of mail jouw bestelling naar [commandebestelling@ceres.be](mailto:commandebestelling@ceres.be).

Ceres gelooft in de toekomst van artisanale bakkers die kiezen voor **kwaliteit, authenticiteit, gezondheid en duurzaamheid**. Daarom willen wij je ondersteunen met aangepaste producten en een omkadering die je helpt om concurrentieel te blijven en de tevredenheid van je klanten te vrijwaren.

[www.ceres.be](http://www.ceres.be)

**BACK TO BASICS  
MET BIOBROOD**



BE-BIO-01





## WAT ZIJN DE VOORWAARDEN VOOR BIOBROOD?

De biomelen van Ceres voldoen aan de **strengere normen** van het Franse AB (Agriculture Biologique):

95%

biologische ingrediënten



Productie en verwerking in de EU

45011

Accreditatie volgens de Europese norm

## ZES BIOLOGISCHE MEELSOORTEN

- 4 x traditioneel op steen gemalen
- Meer natuurlijke voedingsstoffen
- Geen additieven of verbeteraars
- Lange houdbaarheid
- Rijke, volle graansmaak

## TRADITIONEEL OP STEEN GEMALEN VOOR MEER SMAAK EN NATUURLIJKE VOEDINGSSTOFFEN



### Op steen gemalen tarwemeel

#### BIO WIT T65

- Ideaal voor brood en Frans stokbrood, maar ook voor pizza, pannenkoeken en meer.
- Rijk aan calcium, proteïnen, vitamines en mineralen.
- Smaakvolle, zachte kruim met krokante korst.

### Op steen gemalen tarwemeel

#### BIO VOLKOREN-T150

- Ideaal voor volkorenbrood.
- Rijk aan calcium, proteïnen, vitamines en mineralen.
- Gezond, licht verteerbaar en lang houdbaar.



### Op steen gemalen speltmeel

#### BIO SPELT CREME T80

- Ideaal voor brood, maar ook pizza, pannenkoeken en meer.
- Rijk aan vezels, proteïnen, koolhydraten en magnesium.
- Geeft energie, is gezond en gemakkelijk verteerbaar.



### Op steen gemalen rogge-meel

#### BIO ROGGE T85

- Ideaal voor smaakvol roggebrood.
- Rijk aan vezels en mineralen, arm aan vet.
- Licht verteerbaar, dus perfect voor gevoelige darmen.



#### BIO MS T65

- Ideaal voor wit brood.
- Rijk aan calcium, proteïnen, vitamines en mineralen.
- Op cylinder gemalen voor een extra fijne structuur.



#### BIO BAGUÉPI

- Ideaal voor grijsbruin zuurdesembrood of -baguettes.
- Typische, zurige zuurdesemsmaak.
- Extra lange houdbaarheid.