

Lust, Liefde & Passie



Geitenkaas, courgette, spinazie



Witbrood deeg, geraspte courgette, tijm en uitgebakken panchetta. Dit 'loaf' is in lagen opgevouwen waarbij we echte Hollandse geitenkaas hebben toegevoegd. Dit Luscious Loaf is niet alleen echt Hollands dankzij de kaas, het is ook rijk gevuld waardoor je een ware smaakexplosie ervaart bij het proeven!

Maak je maaltijd extra lekker als het brood warm uit de oven komt en een crispy laagje heeft.

Voor de echte lekkerbekken onder ons is een chutney zoals mango-chutney een heerlijke toevoeging.

Pruimen Gorgonzola



De basis van het pruimen-gorgonzola brood is volkoren deeg, gevuld met in port gemarineerde pruimen. Dit brood is in laagjes opgebouwd met daar tussen gorgonzola-dolce en spinazie.

Dit zinnenprikkelende Luscious Loaf is lekker met een goede port of calvados en moet je echt met je handen eten om ultiem van te genieten. Geniet er van!

Kastanjechampignons Gruyère



Een volkoren 'pizzabrood' met heerlijk smaakvolle Gruyère en Comté kaas. We hebben het 'loaf' afgebakken met kastanjechampignons, pijnboompitten, kruiden, knoflook en koriander. Dit brood is op zijn best als het lekker warm en crispy is.

Strooi hier nog een beetje extra knoflook over, wat olijfolie en een klein beetje grof zeezout om de unieke Luscious Loaf ervaring te creëren. Het is hoe dan ook genieten geblazen met dit unieke 'loaf'!

LUSCIOUS LOAF, het 'loaf' dat je moet ervaren. Het 'loaf' dat je met twee handen vastpakt en in twee stukken breekt. Heb jij het al wel eens geproefd? Je kunt de 'loafs' ook goed invriezen en gebruiken op de momenten dat het jou uitkomt. Op de verpakkingzak staat beschreven hoe je ermee om moet gaan, en je een echte LUSCIOUS BELEVING te laten ervaren.

Lust, Liefde & Passie



ITALIE IN HUIS: Pesto Gorgonzola



Haal Italië voor even in huis met dit heerlijke pesto-gorgonzola 'loaf'. De basis wordt gelegd met Italiaans witbrooddeeg waarin verse groene pesto, gorgonzola-dolce, vleestomaten, kruiden en pijnboompitten worden meegebakken.

Beetje kruidenolijfolie eroverheen.
Buon Appetito!

Gruyère ui

Een lekker sappig kaas en ui 'loaf' met smaakvolle pijnboompitten. Het deeg wordt voor het afbakken in de bakkerij bestrooid met de witte uien, Zwitserse Gruyère en Franse Comté kaas.

Om de smaken extra uniek te maken kun je een lepel pesto over het brood smeren, dit mengt erg goed met de eigenschappen van dit brood. Een absolute aanrader!



Wil je ook een LUSCIOUS LOAF ervaren?

Dit kan door een reservering te maken Bij ons in de keuken. Op vrijdagochtend krijgen wij de levering vers binnen en kan je diezelfde dag vanaf 11.00, of zaterdag, de bestelling ophalen. Ben je vergeten te bestellen? Je kan altijd even langslopen of we nog wat extra voorraad hebben.

Tip: ook handig & lekker voor een hightea, verjaardagen of bedrijven.

Luscious Loaf, een heerlijke ervaring!

BIJ ONS IN DE KEUKEN

Het Rond 33-a | Vershof Houten

RESERVEREN?

Bestellen kan via de webshop
of bel / app / sms : 06-44511158

E-mail: welkom@bijonsindekeuken.nl