

“PROEF DE NIEUWE
GRAANOOGST,
AANBEVOLEN DOOR
KENNERS EN LIEFHEBBERS”

Tom

TOM TOL
Baktechnisch adviseur



JOUW KLANTEN OVERTUIGEN? DAAR HELPEN WE GRAAG MEE.

Beleving is alles. Daarom ondersteunen we je graag bij het aanbieden van jouw exclusieve Graan Cru aan je klanten. Bij aankoop van 100kg van de deelnemende mixen ontvang je een aantrekkelijk promopakket. Voor meer informatie kun je contact opnemen met jouw Dossche Mills accountmanager. Het promopakket bevat onder andere een handige digitale receptenbundel waarmee je heerlijke broden kan bakken. Daarnaast bevat het onderstaand promomateriaal:

✓ RAAMSTICKER

Een mooie eyecatcher met een smakelijke boodschap die letterlijk en figuurlijk blijft hangen.

✓ BALLONEN

Een extra luchtig en speels element met feestelijke touch die klanten ongetwijfeld nieuwsgierig maakt om jouw bakkerij binnen te stappen.

✓ WOBBLER

Met deze “wiebelaar” trek je vast en zeker de aandacht naar het broodrek.

✓ AFFICHE

We voorzien ook een A4 affiche voor binnen in je bakkerij.

✓ BROODSJABLOON

Met dit sjabloon geef je jouw Graan Cru een herkenbare, unieke en opvallende touch.

✓ DIGITAL MEDIA KIT

Vraag aan jouw accountmanager de link voor het downloaden van een social media pakket. Dit omvat visuals voor jouw Facebook en Instagram pagina.



Brielselaan 115
3081 AB Rotterdam, Nederland
T. +31 (0)10 42 38 911

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com



OOGSTBROOD
2025
GRAAN CRU

OOGSTBROOD

EEN HEERLIJK GESCHENK
VAN DE NATUUR



150 Dossche
JAAR VAKMANSCHAP Mills

OOGSTBROOD 2025, EEN HEERLIJK GESCHENK VAN DE NATUUR



Soms geeft de natuur ons iets bijzonders, zoals de nieuwe graanoogst. Het is een geschenk – van de aarde, van de zon, van de tijd. Dit jaar resulteert deze unieke oogst in 8 verfijnde mixen die de basis vormen voor het Oogstbrood 2025: een uniek brood die jouw signatuur draagt, speciaal gebakken voor jouw klanten en rijk van smaak. Net zoals een goede wijn of kaas alleen op het juiste moment zijn volle potentieel bereikt, kent Oogstbrood ook zijn seizoen. Deze mixen resulteren in ware *Graan Cru's*, die je niet alleen wilt proeven, maar ook wilt delen met levensgenieters en fijnproevers. Een heerlijk geschenk van de natuur waarmee je jouw waardering toont voor kwaliteit, traditie en ambacht.

SUPERIEURE & GEZONDE GRANENBLEND

Wat maakt onze mixen zo bijzonder? De samenstellingen zijn een unieke blend van vezels, mineralen en vitaminen. Een exclusieve smaakervaring die je klanten niet willen missen. Nog meer voordelen?

✓ **Rijk aan vezels:**

Onze 8 geselecteerde mixen zijn rijk aan vezels, ideaal voor het maken van gezonde en voedzame broden.

✓ **Gezondheid voorop:**

Met 4-6 sneetjes per dag krijgt je klant een groot deel van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid vezels binnen.

✓ **Goed voor de spijsvertering:**

Vezels ondersteunen een gezonde darmwerking, verbeteren de darmtransit en voorkomen irritaties die op de lange termijn problemen kunnen veroorzaken.

✓ **Ontstekingsremmende werking:**

Vezels helpen bij de aanmaak van vetzuren in de darmen, die ontstekingsremmend werken en bijdragen aan een gezonde darmflora.

EEN UNIEK CONCEPT VOOR JOUW BAKKERIJ.

Met onze **8 mixen** kun je moeiteloos een tijdelijk en onderscheidend brood toevoegen aan je assortiment. Onder de noemer Oogstbrood geef je jouw klanten een smakvolle reden om jouw bakkerij te bezoeken.

Jouw Oogstbrood:

- Speelt in op de trends van gezondheid en smaak.
- Is een aantrekkelijke keuze voor klanten die kwaliteit en variatie zoeken.
- Laat jouw vakmanschap schitteren met minimale inspanning.

TIJDELIJKE AANBIEDING

Het Oogstbrood concept is seizoensgebonden. Dit exclusieve brood trekt niet alleen levensgenieters en fijnproevers aan, maar geeft je ook de kans om jouw assortiment te vernieuwen en meer klanten aan te trekken.

START NU MET OOGSTBROOD

Wil je jouw klanten verrassen met met dit unieke concept? Neem contact op en ontdek hoe eenvoudig het is om Oogstbrood aan jouw assortiment toe te voegen. Samen maken we van jouw bakkerij de plek waar iedereen het Oogstbrood wil proeven.

Smakelijk en gezond!

EEN RIJKE KEUZE AAN GESELECTEERDE MIXEN

- ✓ Toendra
- ✓ Ruwe Bolster Robuust
- ✓ Artipan Crunchy
- ✓ Taunus Speltmix
- ✓ Artipan Koolhydraatarmer mix
- ✓ Bossen
- ✓ Heuvelmix
- ✓ Artipan 6+4



GEPERFECTIONEERD DOOR ONZE EXPERTS

“Het Oogstbrood 2025 is een unieke Graan Cru: gezond, verfijnd en onweerstaanbaar.”



TOM

Baktechnisch adviseur



WAT ZEGGEN ONZE BAKTECHNISCH ADVISEURS?

Tom en Pol, de baktechnisch adviseurs, noemen Oogstbrood 2025 de belichaming van wat brood zou moeten zijn.

“Werken met deze granen biedt een unieke kans om vakmanschap te laten schitteren. Tarwe, geroemd om zijn uitstekende bakeigenschappen, vormt de solide basis van onze 8 geselecteerde mixen. Deze basis kan verrijkt worden met een zorgvuldig samengestelde mengeling van granen en zaden, zoals gerst (goed voor waardevolle vezels en mineralen), rogge (goed voor de suikerspiegel en de darmflora), pompoenpitten en zoveel meer.

De 8 mixen uit de oogst resulteren in een opvallende goud- tot donkerbruine kleur en een korst die uitnodigt tot proeven. De aroma's gaan van subtiele zoetheid over aardse tonen tot notige nuances. De smaken zijn vol en rond, en ontwikkelen zich tot een diepe, complexe melange van granen en zaden. Stuk voor stuk krachtige smaaksensaties.”

“Oogstbrood 2025 is vakmanschap en natuur in perfecte harmonie.”



POL

Baktechnisch adviseur

