

BROODHEEREN



WIJ ZIJN **BROODHEEREN**. WIJ BAKKEN KARAKTER.



Desembrood bakken gaat verder dan het mengen van water en bloem. Het vereist expertise, precisie, motoriek, gevoel en het gebruik van de juiste grondstoffen. BROODHEEREN heeft respect voor brood en wil dat uitdragen.

De vele cursussen, gegeven in het **BROODHEEREN Kenniscentrum** onder leiding van broodexpert Edwin Klaasen, bieden de mogelijkheid tot verdieping in alle facetten van het bakproces. De opgedane kennis wordt direct in de bakkerij toegepast.

Het **BROODHEEREN Kenniscentrum** is een inspirerende leeromgeving binnen de bakkerij waar de honger naar kennis en vakmanschap op een geheel eigen, professionele wijze wordt gestild. Zowel food professionals als geïnteresseerde thuisbakkers uit het hele land vinden elkaar hier om zich te verrijken met waardevolle kennis over desembrood.



BROODHEEREN