



KERSTASSORTIMENT

- 2024 -





KERSTASSORTIMENT

INHOUD

Puur Veluws	04
Harde Wener	06
In 4 stappen naar een kerstpakket	08
Onze helden	10
Streekproducten	14
Assortiment	16
Personaliseer je product	20
Veelgestelde vragen	22



*Met kerst genieten
van een heerlijke
cake tulband met
chocolade*



AMBACHT VAN PIET

PUUR VELUWS *brood*

Uniek bij Bakker Piet: Puur Veluws brood. De hoofdingrediënten komen uit de regio rond de bakkerij. We telen ons eigen graan, dat wordt geschoond en in een authentieke molen tussen twee maalstenen tot meel wordt gemalen. Vervolgens wordt het tot verschillende soorten brood gebakken in onze bakkerij.

BROOD UIT DE BUURT

In Nederland eten we veel producten die duizenden kilometers hebben gereisd, zoals tomaten uit Spanje en kiwi's uit Nieuw-Zeeland. Dit is natuurlijk niet goed voor het milieu. Het is beter om producten uit de eigen regio te consumeren. Dit is de gedachte achter Puur Veluws streekbrood van Bakker Piet, afkomstig van duurzame productie in de regio.



GRAAN

De ambachtelijke productie van ons brood begint op de graanvelden in onze regio. De akkerbouwer verbouwt speciaal voor ons tarwe.

DROGEN EN MALEN

De tweede stap is het schonen en drogen van de tarwe. Het schone graan wordt gemalen tussen 2 maalstenen tot meel gemalen. Hier ontstaan verschillende meelsoorten, van bloem voor Puur Veluws Wit tot vezelrijk meel voor Puur Veluws Grof Volkoren.

PURE SMAAK!

De laatste stap is het bakproces, waarbij we ambachtelijke technieken en ons eigen desem gebruiken. Puur Veluws brood rijst soms tot 24 uur. De broden zijn minder gelijkmatig van vorm, met soms "wilde" scheuren, dit komt omdat wij ze op een stenen vloer bakken, de korst is erg knapperig. En de smaak...!

ERKEND STREEKPRODUCT

Het erkend streekproduct certificaat garandeert dan grondstoffen in hun streek worden verwerkt, met respect voor het landschap en de natuur. Puur Veluws is een van onze populairste producten en wordt dagelijks geserveerd in tientallen restaurants en hotels in de regio.

Tijdwinst?

Dat doet er helemaal niet toe. Wij zijn een bakkerij, geen fabriek. Het gaat om puurheid en smaak.



AMBACHT VAN PIET

HARDE WENER

specialiteit!

Tussen onze kerstspecialiteiten schittert de Harde Wener als een tijdloze favoriet. Met zijn krokante lagen en romige vulling is deze ambachtelijke taart perfect voor de feestdagen. Een heerlijke traktatie voor elke kersttafel!

HET ONTSTAAN

Voor taarten gebruikte men vroeger vaak een ondergrond van bros koekdeeg, vergelijkbaar met zandkoekjes. Wilde men een hogere taart, dan werden meerdere lagen van dit deeg gestapeld. Taart was tot het begin van de vorige eeuw niet in de winkel verkrijgbaar; patisserie was enkel voor de rijken.

—
DE EERSTE HARDE
WENERS WAREN
BESTEMD VOOR HET
KONINGSHUIS
—



ÉENPERSOONSTAARTJES

Een Harde Wener is - met zijn afwisselend harde en zachte lagen - niet makkelijk 'schoon' aan te snijden. Speciaal voor de horeca hebben wij daarom kleinere taartjes gemaakt. In alles identiek aan de Harde Wener taart, maar makkelijker per gast uit te serveren.

KONINKLIJK JACHTBUFFET

De heer Van Beuningen, eigenaar van een buitenhuis in Vierhouten grenzend aan het kroondomein, moest na een grote jachtpartij met onder meer Prins Bernhard het buffet verzorgen. Het was namelijk de gewoonte om na een jachtpartij het geschoten wild uit te stallen en dan ter plekke samen een maaltijd te nuttigen. Voor het dessert werd een taart besteld bij Bakkerij Piet van der Horst (de grootvader van de huidige Bakker Piet) in Elspeek. Opa Piet creëerde een mooie, wat hogere taart met drie lagen koekdeeg, afgewisseld met gele room en pudding en glazuur. Als decoratie koos hij voor gekonfijte sinaasappelschillen, een toepasselijk oranje accent. De Harde Wener van Bakker Piet viel zozeer in de smaak, dat hij een vaste gast werd aan het koninklijk jachtbuffet (de taart, niet opa Piet).

*Fris en krokant
met een koninklijk
tintje*



UW KERSTPAKKET

IN 4 STAPPEN NAAR *een* KERSTPAKKET

heel simpel!

Bij Bakker Piet maken we het samenstellen van jouw ideale kerstpakket eenvoudig én persoonlijk. Van het eerste gesprek tot de zorgvuldige levering: we begeleiden je stap voor stap, zodat we samen een uniek en feestelijk kerstpakket creëren, volledig afgestemd op jouw wensen. Hiernaast lees je hoe we dit in vier eenvoudige stappen regelen.



—
AMBACHTELIJK,
PERSOONLIJK EN
FEESTELIJK, JOUW
KERSTPAKKET
OP MAAT
—

1. CONTACT OPNEMEN

Neem direct contact met ons op of laat ons jou benaderen. We plannen een afspraak waarin je al onze feestelijke producten kunt bewonderen in onze Bakkersbeleving. Zo stellen we met elkaar een pakket op maat samen. Ook nemen we de mogelijkheden van een kerstborrel, kerstdiner of nieuwjaarsreceptie met je door.

2. SAMENSTELLEN

Met onze jarenlange ervaring helpen we je graag de juiste keuzes te maken. Kies bijvoorbeeld voor een chocoladecake met je bedrijfslogo, een ambachtelijke stol van één meter, of een luxe brood- en banketpakket met persoonlijke kaart. We bieden ook een selectie wijnen, noten en kazen om je kerstpakket compleet te maken.

3. BESTELLEN EN INPAKKEN

Ons team pakt elk pakket met zorg en aandacht feestelijk in. Of je nu kiest voor een stoere, stapelbare Bakker Piet-does of een transparante folieverpakking met feestelijke linten – jouw kerstpakket wordt met de grootste zorg ingepakt en klaar gemaakt voor levering.

4. LEVERING EN NAZORG

De pakketten worden met de grootste zorg bij je afgeleverd. Ligt het bezorgadres buiten onze regio of wil je op meerdere locaties laten bezorgen? Geen zorgen, in overleg is er veel mogelijk!



LOKALE LEVERANCIERS

ONZE HELDEN

daar zijn we trots op!

VINK SAPPEN



VELUWS SNEETJE



BAKKER PIET



COCO SPECIALS



EELHOEVE



VELUWS SNEETJE

Dagelijks blijft er bij Bakker Piet brood over door overproductie. Samen met Burg Bieren verwerken we een deel van dit brood in een blond biertje: Veluws Sneetje, verkrijgbaar in onze winkel en bij Burg Bieren in Ermelo. Elke dinsdag gaat oud brood naar De Tweede Mijl, een opvanghuis voor dak- en thuislozen in Amsterdam. De overige dagen wordt het brood aan boeren in de omgeving gegeven voor hun dieren.



FRUITBOERDERIJ VINK

Vink Fruitboerderij, gelegen vlakbij het pittoreske Kraggenburg, teelt met veel liefde en aandacht een variëteit aan fruit, waaronder appels, peren, pruimen, stoofperen en bramen op maar liefst 22 hectare. Gezond én heerlijk, want we kiezen altijd voor de beste smaak. Bij Bakker Piet vind je onze ambachtelijke Lekker Puur producten: fruitige jams, kleurrijke sappen en zoete fruitsauzen, allemaal gemaakt van écht lekker fruit van onze boerderij. Het is een genot om te proeven! Wie kan daar nou nee tegen zeggen?





ECHKHOEVE

DE ECHKHOEVE

Elspeets Kaatje: Gemaakt van verse scharreleieren. De brandewijn in deze eierroom wordt speciaal voor de Eekhoeve ambachtelijk geproduceerd. Het voer voor de kippen is zorgvuldig samengesteld: zuiver plantaardig met speciale granen. En dat proef je! We verklappen een beetje het recept van de Eekhoeve De scharreleieren worden eerst gesorteerd en gebroken. Dan mengen we ze in een pasteur met suiker en brandewijn, terwijl we de temperatuur controleren. Na afkoelen vullen we de flessen.



CO
CO

COCO SPECIALS

Deze unieke flessen zijn ware kunstwerken en geven een extra vleugje stijl aan je keuken. De olijfolie wordt geleverd in handbeschilderde flessen van @artbycoco.specials. De olijfolie is van hoge kwaliteit en perfect om te gebruiken bij het bereiden van je favoriete gerechten. Of je nu een salade maakt, groenten roostert of een heerlijke pasta bereidt, deze olijfolie voegt een heerlijke smaak toe aan elk gerecht.



LOKALE PRODUCTEN

STREEKPRODUCTEN

echt puur

ELSPETER WEELDE **BAKKER PIET**

Proef ons eigen Elspeetse suikerbrood met een verrassende twist! Dit ambachtelijke brood is gevuld met rozijnen, cashewnoten en parelsuiker, wat zorgt voor een heerlijke smaakcombinatie. Het mooie bruine kleurtje komt van de mokka, wat je zeker proeft in elke hap. Een echt streekproduct dat je niet mag missen!

—
GENIET VAN
PURE SMAKEN!
—



KEITJES **BAKKER PIET**

Klein maar fijn! Dit glutenvrije koekje van amandelspijs en cranberries is de perfecte traktatie bij een kopje thee of koffie.



BROWNIE **BAKKER PIET**

De ultieme chocoladeverleiding! Deze smeuïge chocoladecake heeft een topping van pure ganache, cranberry's en nootjes. Een must-have!



KANEELCAKE **BAKKER PIET**

Een luchtige cake met kaneelsuiker, zo lekker dat we hem in onze lunchroom bij elk kopje koffie of thee serveren. Geniet ervan!



› Deze producten zijn glutenvrij

Heeft u vragen? Stel ze gerust tijdens onze kerstshow of neem contact met ons op.



ASSORTIMENT



KERSTSTOL MET SPIJS
400/800/1200 gram



MINI STOLLETJE MET SPIJS



WEELDE STOL
600 gram



WINTERCAKE AMARENA-KERS



KANEELCAKE



CAKE TULBAND MET CHOCOLADE



SINAS SPECULAASCADE



CHOCOLADECAKE



SPECULAAS SUIKERBROOD



ELSPETER WEELDE



SUIKERBROOD
400 gram



KRENTENBROOD MET SPIJS
800 gram/2000 kg/1 meter



BAQUETTE



KERSTKRANS
500/750 gram



AMANDELSTAAF



SPECULAASSTAAF



AMANDELLETTER
500/750 gram



MINI AMANDEL
2 stuks



RUMBOL



KRENTENBROOD STER



BREEKBROOD KRANS



GEVULDE FOCACCIA



DESEM OLIJF/TOMAAT



KERSTKRANSJES
16 stuks















MINI KERSTSTAAF
2 stuks











MINI CAKE TULBAND MET CHOCOLADE

De lekkerste zoetigheden voor tijdens de feestdagen

				
HARDE WENER TAARTJE	KERSTTAARTJE CHOCOLADE-KOFFIE	KERSTTAARTJE YOGHURT-CITROEN	KERSTSCHNITTE CHAMPAGNE	CHIPOLATA SCHNITTE
				
PETIT FOUR ASSORTI	PETIT GLACÉ	OLIEBOL	SNEEUWBAL GELE ROOM	SNEEUWBAL SLAGROOM
		<p><i>Ons oud & nieuw assortiment is vanaf 27 december verkrijgbaar!</i></p>		
APPELGONDEL	APPELBEIGNET			



*vanaf 27 december verkrijgbaar

			
CHOCOBOL maak je eigen chocolademelk · chocolade/karamel/marshmallow			CHOCOLADE SCHILDERIJTJE personaliseer met logo of tekst
			
CHOCOLADELETTER	CHOCOLADESTAAF	HANDGEMAAKTE BONBONS 9 stuks in een doosje	
			
PINDAROTSJES 100 gram	CHOC BROK 6 stuks	TRUFFELS 100 gram	





UW KERSTPAKKET

PERSONALISEER JE PRODUCT

echt uniek

Het einde van het jaar: ideaal om je klanten, relaties en medewerkers iets lekkers aan te bieden. En hoe kan dat mooier dan met een gepersonaliseerd geschenk. Denk dan aan een logo of nieuwjaarswens gemaakt van de lekkerste chocolade. We hebben verschillende producten die heel geschikt zijn om een logo of tekst op te plaatsen:



—
WACHT NIET LANGER,
MAAK EEN AFSPRAAK
EN KOM LANGS OM ALLE
MOGELIJKHEDEN TE
BESPREKEN!
—

BROOD

- Krentenbrood
2 kg/1 meter
- Rozijnenbrood
2 kg/1 meter
- Stol
800 gram/1200 gram/1 meter

KOEK EN CAKE

- Chocoladecake
- Cake tulband met chocolade
- Sinas speculaascake
- Speculaasbrok met chocolade

CHOCOLADE

- Schilderijtje
- Flikken
- Sint-kerstreep



UW KERSTPAKKET

GEEF *een* KERSTPAKKET

cadeau!

Ben je al helemaal geïnspireerd door onze brochure? Of wil je samen sparren over een gepersonaliseerd pakket? Neem contact met ons op om een afspraak te maken.



**AFSPRAAK
MAKEN?**

Scan de QR-code



Vanaf wanneer is het eindejaarsassortiment te bekijken?

Vanaf week 43 hebben we een deel van onze Bakkersbeleving feestelijk ingericht met al onze eindejaarsproducten. Maak je een afspraak? Dan nemen we de tijd om je te helpen bij het uitzoeken van een passende attentie.

Wanneer kan ik de kerstpakketten het beste bestellen?

Kerstpakketten kun je het hele jaar door bestellen, tot uiterlijk een week voor de gewenste leverdatum. Hoe eerder, hoe beter! Naast onze eigen bakkerijproducten werken we ook samen met kleine, lokale ondernemers. Wijn, noten, kaas en andere delicatessen kun je tot twee weken voor de leverdatum toevoegen aan je pakket.

Hoe zijn de kerstpakketten verpakt?

Onze kerstpakketten worden verpakt in stevige, stapelbare Bakker Piet-dozen. Voor extra bescherming en een feestelijke uitstraling gebruiken we houtwol. Kleinere pakketten verpakken we in een transparante zak met een feestelijk lint.

Kan ik zelf een item toevoegen aan het pakket?

Ja, dat kan! Als het item in de doos past, kun je het tot een week voor levering bij ons aanleveren. Voor het verwerken rekenen we een kleine toeslag van €0,50 per item.

Ik ben laat met bestellen, welke mogelijkheden zijn er nog?

Ben je wat aan de late kant? Geen probleem! Kom gerust langs bij Bakker Piet, we denken graag met je mee en vinden samen een mooie oplossing voor jouw medewerkers of relaties.





AMBACHT... ECHT GENIETEN

UDDELERWEG 69 ELSPEET T 0577 491213 BAKKER-PIET.NL