



PAASASSORTIMENT

- 2025 -





PAASASSORTIMENT

INHOUD

Puur Veluws	04
Harde Wener	06
In 4 stappen naar een paaspakket	08
Onze helden	10
Streekproducten	14
Vier Pasen thuis!	16
Assortiment	18
Personaliseer je pazelaar	22
Veelgestelde vragen	24



*Gniet met Pasen
van ambachtelijke
lekkernijen!*



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 paasspecialiteiten 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 paastafel!

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 Elspeet. 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 PAASPAKKET

IN 4 STAPPEN NAAR *een* PAASPAKKET

heel simpel!

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



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

1. CONTACT OPNEMEN

Pak meteen je telefoon of laat ons contact met je opnemen. Wij maken een afspraak met je om al onze feestelijke producten te komen bekijken in onze winkel. Zo stellen we met elkaar een pakket op maat samen. Ook nemen we de mogelijkheden van een paasontbijt of paasbrunch met je door.

2. SAMENSTELLEN

Vanuit onze jarenlange ervaring met paaspakket helpen we je een keuze te maken. Een smakvolle chocoladecake met je bedrijfslogo, een ambachtelijke stol van één meter of toch een samengesteld brood en banketpakket met een eigen kaart erin. Ook hebben we een speciale selectie van wijn/noten/kaas/e.d. om pakketten compleet te maken.

3. BESTELLEN EN INPAKKEN

Ons team pakt de pakketten zorgvuldig en feestelijk voor je in. In een stoere stapelbare Bakker Piet doos of in transparante folieverpakking met feestelijk lint.

4. LEVERING EN NAZORG

De pakketten worden met de grootste zorg bij je bezorgd. Valt het bezorgadres buiten onze bezorgregio? Of op verschillende locaties? Geen probleem, in overleg is er heel veel mogelijk!



LOKALE LEVERANCIERS

ONZE HELDEN

daar zijn we trots op!



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?





EELHOEVE

DE EELHOEVE

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 paasshow of neem contact met ons op.





PAASBRUNCH

VIER PASEN THUIS!

stel je eigen brunch samen

Bakker Piet heeft alles in huis om van jouw paasbrunch een smakelijk feest te maken. Van knapperige broodjes en verse eieren tot heerlijke zoetigheden en ambachtelijke zuivel – stel je eigen brunch samen en geniet met familie en vrienden. Laat je inspireren door ons paasassortiment en maak er een gezellige ochtend van!



BROODJES EN HARTIGE HAPJES

- Diverse broodsoorten en luxe paasbroodjes
- Scones met jam en clotted cream
- Afbak mini dinerbolletjes assorti 10 stuks
- Breekbroodjes
- Mini saucijzenbroodjes 9 stuks



VERS BEREID

- Maaltijdsalade carpaccio
- Maaltijdsalade zalm
- Wrap carpaccio
- Wrap zalm
- Wrap kip
- Tomaten-paprika soep
- Thaise curry soep
- Desserts



VERSE EIEREN

- Maatschap van Velde uit Oene
- Doos eieren van 10 stuks



ZOETE VERWENNERIJEN

- Mini cake tulband
- Petit fours en petit glacé
- Diverse mini zoete broodjes
- Paastaartjes en paasgebak
- Chocolate paaseieren in verschillende groottes



AMBACHTELIJKE ZUIVEL

- Klein Olden Aller Zuivelboerderij
- Hangop naturel en diverse smaken
- Yoghurt naturel en diverse smaken
- Beker yoghurt met granola
- Kefir
- Melk



VERS SAP EN SMOOTHIES

- Verse jus
- Smoothies
- Lekker Puur sap (vlierbessen, peer, appel)



—
ONS ASSORTIMENT
IS VANAF 14 MAART
VERKRIJGBAAR
IN DE WINKEL
—



ASSORTIMENT



PAASSTOL MET SPIJS
400/800/1200 gram



MINI STOLLETJE MET APPEL EN ROOM



WEELDE STOL
600 gram



SUIKERBROOD



CHOCOLADE SUIKERBROOD



PAZELAAR



BROEDER



HAANTJE PIK



HAZEKOPJE
120 gram



BROODHAANTJE
50 gram



BROODHAAS
250 gram



KAAS-UI STOKBROOD



BROODNESTJE
80 gram



BRIOCHE PAASBOLLEN
4 stuks



PLUKBROODJE



BREEKBROOD ROZEMARIJN ZEEZOUT



SCONES MET JAM EN CLOTTED CREAM



MINI SAUCIJZENBROODJES
9 stuks



MINI ROOMBROODJE
2 stuks



MINI DEENSE KRAKELING
2 stuks



WRAP CARPACCIO, ZALM EN KIP



TOMATEN PAPRIKA SOEP



THAISE CURRY SOEP



MAALTIJDSALADE CARPACCIO



MAALTIJDSALADE ZALM



MINI CROISSANTS MET ROOM/CHOCO
2 stuks

De lekkerste zoetigheden voor tijdens de feestdagen!



PAASTAARTJE



CAKE TULBAND MET CHOCOLADE



MINI CAKE TULBAND MET CHOCOLADE



APPELCAKE



MINI BANANENBROOD



FRAMBOZEN PLAATCAKE



PETIT CAKE CHOCOLADE



CHOCOLADE CARAMEL NOTECAKE



VERS FRUIT SLOF



PETIT FOUR ASSORTI



BROWNIE
Glutenvrij



KANEELCAKE



KEITJES
Glutenvrij



CROISSANT
Met room en mango

Ons assortiment is vanaf 14 maart verkrijgbaar!



CHOCOBOL
maak je eigen chocolademelk - chocolade/karamel/marshmellow



CHOCOLADE SCHILDERIJTJE



HANDGEMAAKTE BONBONS
9 stuks



PINDAROTSJES



CHOC BROK
6 stuks



TRUFFELS



PAASEITJES
100 gram



PAASEIEREN
Middel of groot





UW PAASPAKKET

PERSONALISEER JE PAZELAAR

echt uniek!

Het voorjaar is de perfecte tijd om uw klanten, relaties en medewerkers te verrassen met iets lekkers. En wat is er feestelijker dan een gepersonaliseerd paasgeschenk? Denk aan een logo of paasgroet gemaakt van de lekkerste chocolade. We hebben verschillende producten die ideaal 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

CHOCOLADE

- Schilderijtje
- Flikken



UW PAASPAKKET

GEEF *een* PAASPAKKET

cadeau!

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



**AFSPRAAK
MAKEN?**

Scan de QR-code



Vanaf wanneer is jullie paasassortiment te bekijken?

Vanaf week 11 hebben we onze paasproducten in de winkel liggen. Wanneer je een afspraak maakt, hebben we alle tijd om te helpen een attentie uit te zoeken. Bel naar (0577) - 49 12 13

Wanneer kan ik het paaspakket het beste bestellen?

Paaspakketten kun je vanaf nu bestellen tot uiterlijk een week voor de ontvangstdatum. Hoe eerder hoe beter. Naast de producten uit onze eigen bakkerij, werken we namelijk samen met kleine, lokale ondernemers.

Hoe zijn jullie attenties verpakt?

Onze paaspakketten zijn verpakt in stoere stapelbare Bakker Piet dozen. Kleinere pakketten verpakken we in een fraaie transparante zak met feestelijk lint.

Is het mogelijk zelf een item toe te voegen aan de attenties?

Ja het is mogelijk om zelf een item toe te voegen, mits deze past in de doos. Deze ontvangen we graag uiterlijk 1 week van te voren op onze locatie. We rekenen hiervoor handelingskosten van €0.50 per item.

Ik ben erg 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