

## Hein weet raad: vraag en antwoord

Is de berry 4 breakfast suikervrij?

Is de berry 4 breakfast glutenarm?

Is de berry 4 breakfast een verantwoord tussendoortje?

*Dit product is niet geheel vrij van geraffineerde suiker (3%),*

*Omdat ik een lekker product wilde maken is er boter en een beetje suiker toegevoegd. Verder is het een bananen-dadel taartje. Het is zeker niet caloriearm maar wel met veel vezelrijke en gezonde ingrediënten. Het product bevat geen gluten van zichzelf maar wordt gemaakt in een omgeving waar dat wel in de lucht hangt.*

Zijn de petit glacé glutenarm?

*Ook dit product wordt niet bereid met gluten bevattende grondstoffen, maar wordt wel gemaakt in een omgeving waar het in de lucht hangt.*

Is de hazelnootschuim glutenarm?

*Dit product bevat 2% tarwe, dus dat is verreweg het gluten armste gebakje van ons assortiment.*

Zit er lactose in ons brood?

(lactose vrij is weer wat anders dan weipoeder heb ik me laten vertellen)

*In ons panbrood zit Broodverbetermiddel (BVM) in dit BVM zit weipoeder (en dat bevat lactose).*

*Op ons normale wit, bruin en volkoren zit 2,5 gram BVM per brood.*

*Wij werken voor onze meergranenbroden met een verlaagd % BVM (1%) en dat is dan 1 gram per brood.*

*Ik vind het altijd een sterk verhaal dat er kinderen allergisch reageren op deze hoeveelheid. Er zit namelijk in ontzettend veel voedingsmiddelen wel iets van melk.*

*Zacht kleinbrood en croissants zijn natuurlijk wel veel rijker aan melkbestanddelen (meer roomboter).*

Zit in al ons brood weipoeder, ook in ons desem brood?

*Nee, niet in desembrood of hardbrood (ook niet in ciabatta)*

Zit er in speltbrood gist?

*Nee*

Is Hollandse kaas lactose vrij?

*Ja, alle HARDE kazen uit Holland zijn lactose vrij.*

Zit er in speltbrood tarwe?

*De eeuwige verwarring: alle spelt is tarwe, maar niet alle tarwe is spelt. Onze spelt is 100% spelt en bevat geen andere (gewone) tarwe.*

Zit er soja in ons brood?

*Alleen in de rozijnenbollen*

Welk brood mag je eten als je veganistisch bent?

*De enige reden dat ze ons brood niet kunnen eten zou dus die weipoeder kunnen zijn.*

Zit er gist, desem, of beide in ons normale brood?

*Wij bereiden al ons brood met ons eigen desem, maar ook met een laag gehalte gist. Normaal brood wordt bereid met 3% gist, bij ons met de helft daarvan omdat de desem het rijstproces ook ondersteunt. Met als voordeel veel meer smaak (maar dat is aan de klant).*

Zit er gist in ons desem brood?

*Onze desembroden maken wij op de Franse manier met een heel laag gistgehalte (< 0,5 % op de droge ingrediënten).*

Wat is het verschil tussen desem en zuurdesem?

*De smaak is het verschil. Wij maken een Franse desem, die wordt op een andere temperatuur gecultiveerd (32 graden). Een zuurdesem (Duits) wordt vaak met rogge gemaakt en bij een temperatuur van 25 graden gecultiveerd, dan krijgen andere organismen de overhand die een ander zuur produceren. Het gaat bij desem altijd om de juiste zuurtegraad, omdat dit van grote invloed is op de luchtigheid van het brood. Wij willen gewoon Hollands brood maken, en dan kan je geen hoge zuurgraad gebruiken. Qua gezondheid maakt dit niet uit, het is maar net wat je lekker vindt.*

Koolhydraat arm brood, is dat ook koolhydraat arm?

En wat is het verschil met koolhydraten als je het vergelijkt met volkoren brood?

*Wettelijk moeten er in koolhydraatarm brood 30% minder koolhydraten zitten dan in een volkorenbrood. Bij ons is dit 50% minder. Dit lukt ons door een hoge toevoeging van zaden en tarwe-eiwitten en een deel margarine om het vetgehalte hoog te houden en de kauweigenschappen en smaak goed te maken.*

*Dit brood is dan ook speciaal voor mensen die een eiwitrijk dieet volgen en zeker niet gezonder dan gewoon volkoren brood.*

*De prijs komt door de dure ingrediënten.*

Zwaar volkoren wordt zo genoemd omdat er een gebroken korrel in zit. Sesam, zemelen en wadden (fijn) is dan hetzelfde?

*Qua volkoren (100 %) is het hetzelfde, maar het is natuurlijk een ander product, je moet meer kauwen en dat is een bijzonder gezonde beweging waarbij ook nog meer enzymen in je mond vrijkomen die de spijsvertering bevorderen.*

Is al ons gebak gelatine vrij?

*Zeker niet, alles met een glans laag of jam bevat gelatine. Wij gebruiken uitsluitend halal gecertificeerde gelatine.*

Zit er suiker in de granola?

*Er staat zoetstof op de declaratie, maar het gaat daar om suiker die in de cranberries zit. Deze worden gekonfijt (zijn ook echt niet lekker anders).*

**Gluten:**

***het is aan zeer strenge regels gebonden om een product glutenvrij of glutenarm te mogen noemen. Omdat wij de glutenkoning zijn van Alkmaar kunnen wij niet 1 product als zodanig aanbieden aan de klant. Maar 90% v/d klanten die glutenvrij willen eten zijn niet glutenintolerant maar willen dit gewoon niet eten. Iemand met een allergie moet helaas met een grote boog om onze winkel heenlopen. Iemand met een intolerantie zou eventueel de berries of de petit glacé kunnen verdragen, maar ook dit ligt aan de ernst van de intolerantie. Dit zal dan ook altijd gevraagd moeten worden, een misser zou echt grote gevolgen kunnen hebben.***

Bij twijfel of andere vragen kunnen jullie altijd even de bakkerij bellen of de klant naar [info@bakkerijbeerse.nl](mailto:info@bakkerijbeerse.nl) laten mailen.