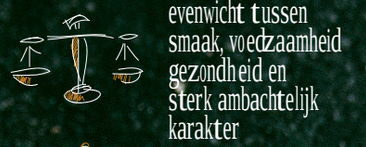
purpain diepvries5.indd 1

purpain diepvries5.indd 2-3 26/03/15 14:48



evenwicht tussen smaak, voedzaamheid gezondheid en sterk ambachtelijk karakter

zelf bereide natuurdesem

traag draaiende molensteen

voorkomt verhitting

koolhydraten, eiwitten, vitaminen, mineralen, spore elementen en essentiele vetzuren worden bewaard!

We bereiden ons brood bijna uitsluitend met op steen gemalen graan. Hierbij wordt de ganse tarwekorrel, dus ook de kiem die veel vitamine E bevat, vermalen op traag draaiende molenstenen, wat verhitting voorkomt. Zo blijven koolhydraten, eiwitten, vitaminen, mineralen, spore elementen en essentiële vetzuren bewaard. We gebruiken enkel ongeraffineerd zeezout: pittiger van smaak en vol jodium!

Een belangrijk argument in onze grondstofkeuze is streven naar evenwicht tussen smaak, voedzaamheid, gezondheid en het sterk ambachtelijk karakter van ons brood. Men mag dan stellen dat onze zelfbereide natuurdesem als een rode draad doorheen het productieproces van ons gamma loopt.

Desem

Een desem is een cultuur, dewelke gekweekt wordt uit een voedingsbodem (moederdeeg) en in combinatie met vocht en temperatuur een gisting ontwikkeld. Hoe ouder de moederdeeg, hoe meer aroma's er vrijkomen en hoe smaakvoller het brood.

Voordelen

- specifieke smaak
- laat ons toe minder zout te gebruiken.
- mineralen zoals calcium, magnesium en ijzer blijken beter opneembaar door gebruik van desem.
- is een natuurlijke verbeteraar, hierdoor is ons brood gevrijwaard van chemische verbeteraars.

purpain diepvries5.indd 6-7 26/03/15 14:49

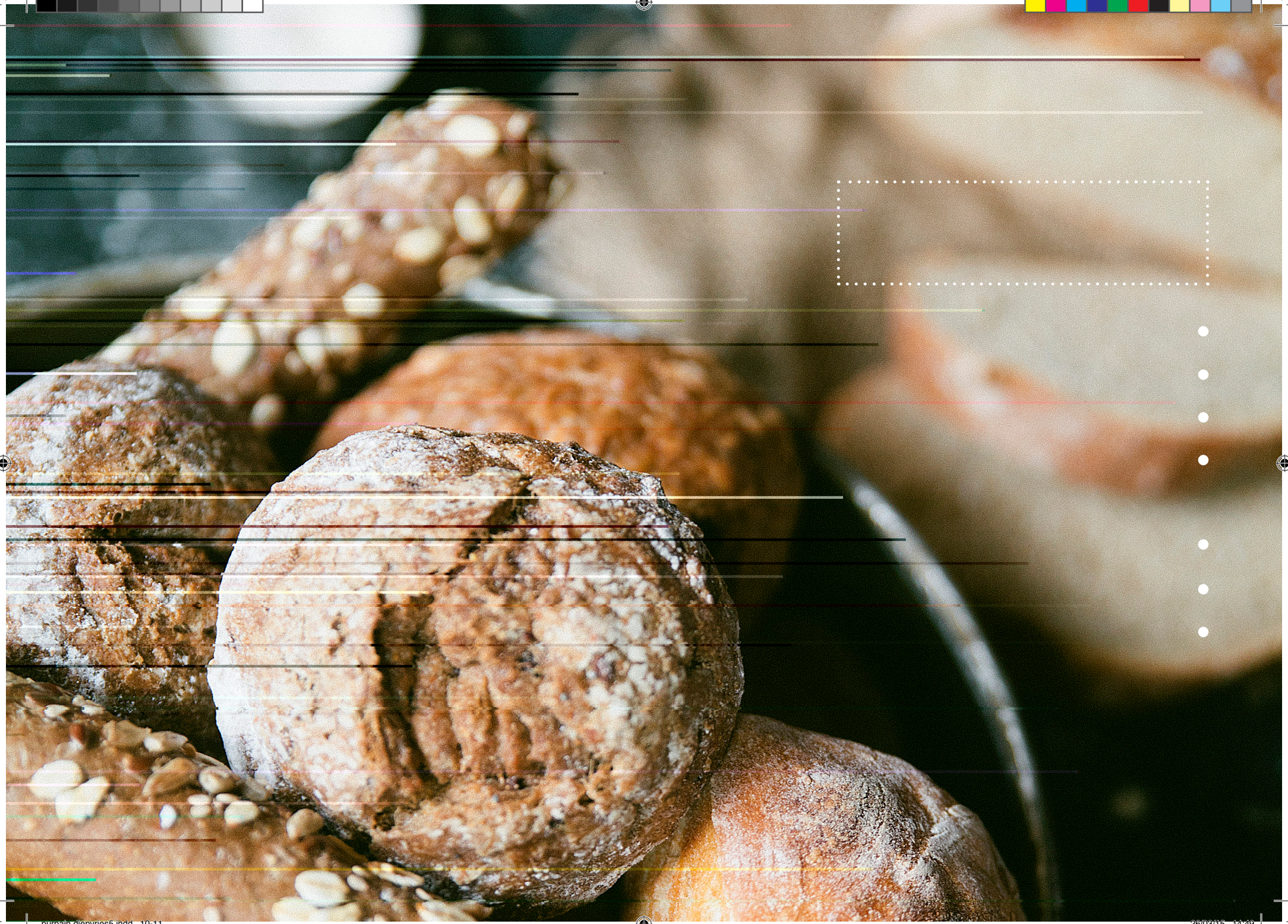
Alhoewel het gebruik van kwalitatieve en pure grondstoffen de basis vormen van onze creaties, is de verwerkingsmethode en het gebruik van desem minstens even belangrijk binnen het PUR PAIN broodconcept.

De factor tijd is voor ons een fundamenteel gegeven, temeer daar wij ervan overtuigd zijn dat deze sterk bepalend is voor de unieke ambachtelijke kwaliteit van onze broodcreaties. Door het respecteren van rusttijden en het natuurlijke gistingsproces krijgt men immers een smaakvoller broodje. Door deze manier van werken kunnen de natuurlijke aroma's ten volle hun werk doen.

Alle PUR PAIN juweeltjes worden ambachtelijk vervaardigd:

- met zelfbereide natuurdesem
- met op steen gemalen meel
- zonder toevoeging van vetten/bewaarmiddelen
- uit kwalitatieve grondstoffen die voldoen aan de strengste selectienormen.
- met respect voor rusttijden en gistingsproces
- gebakken op stenen vloer
- met liefde en respect voor traditie
- gebruik van eigen aangemaakte desemculturen.

purpain diepvries5.indd 8-9 26/03/15 14:49



purpain diepvries5.indd 10-11 26/03/15 14:49

BIO ARDEENS

Per doos: 20x600g
Dozen per pallet: 28

BIO ROGGE

Per doos: 8x600g
Dozen per pallet: 56

POLKA

Per doos: 20x450g
Dozen per pallet: 24

BIO FRANS BOER

Per doos: 10x1kg
Dozen per pallet: 28

BIO MEERGRANEN

Per doos: 20x500g
Dozen per pallet: 28

BIO WIT

Per doos: 8x800g
Dozen per pallet: 28

BIO TRADITION FRANCAISE

Per doos: 8x1kg
Dozen per pallet: 28

purpain diepvries5.indd 12-13 26/03/15 14:49

BIO HAVERV KEN

BIO BATTARD

Per doos: 8x800g
Dozen per pallet: 2

BIO

BIO SESAM

per doos: 30x80g
Dozen per pallet: 56

BIO SESAM

per doos: 80x30g
Dozen per pallet: 56

BIO NATUUR

per doos: 30x80g
Dozen per pallet: 56

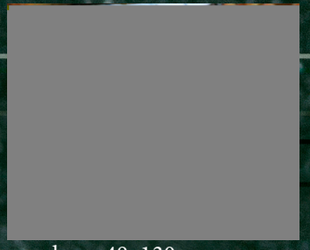
BIO NATUUR

per doos: 80x30g
Dozen per pallet: 56

BIO MEERGRANEN

per doos: 100x95g
Dozen per pallet: 28

BIO FOCACCIA



per doos: 48x130g
Dozen per pallet: 56

PUR

Ketch'up

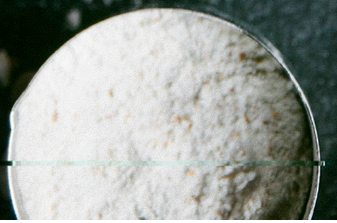
Maak ware smaakbommetjes van jouw hamburgers met één van onze vier ambachtelijke Ketch'ups. Wens je wat meer informatie, bezoek Delisol dan zeker op facebook!

gemaakt met rode paprika,tomaten,suiker, water, ajuin, witte azijn, zout, kruiden (waaronder piment d'Espelette).

gemaakt met wortels, appelsiensap, suiker, water, ajuin, witte azijn, zout, kruiden.

gemaakt met tomaat, suiker, water, ajuin, witte azijn, zout, kruiden.

gemaakt met rode biet, suiker, water, ajuin, framboosazijn, witte azijn, zout, kruiden.



BIO BRIOCHE ROZIJN

per doos: 70x45g
Dozen per pallet: 56

BOTERCROISSANT

per doos: 50x65g
Dozen per pallet: 72

BIO CIABATTA NATUUR

per doos: 50x135g
Dozen per pallet: 28

BIO SANDWICH NATUUR

per doos: 100x50g
Dozen per pallet: 28

LOSANGE NATUUR

per doos: 120x57g
Dozen per pallet: 36

LOSANGE 6 GRANEN

per doos: 120x57g
Dozen per pallet: 36

BIO VLOERBROODJES WIT & BRUIN

per doos: 80x50g
Dozen per pallet: 56

BIO GOURMET SESAM EN MAANZAAD

per doos: 120x35g
Dozen per pallet: 56

BIO APERO OLIJVEN

per doos: 200x30g
Dozen per pallet: 56

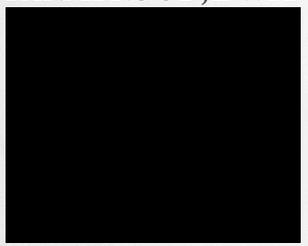
BIO DUO SPELT

per doos: 100x45g
Dozen per pallet: 56

BIO FARMBROODJE DONKER

per doos: 80x40g
Dozen per pallet: 56

FARMBROODJE WIT

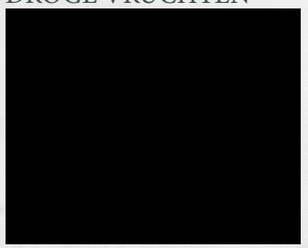


per doos: 80x40g
Dozen per pallet: 56

BIO FICELLES NATUUR

per doos: 120x40g
Dozen per pallet: 56

BIO FICELLES DROGE VRUCHTEN



per doos: 120x40g
Dozen per pallet: 56

BIO HORECA NOOT

per doos: 120x45g
Dozen per pallet: 56

purpain diepvries5.indd 22-23 26/03/15 14:49

TONIJN & TOMAAT

per doos: 30x210g
Dozen per pallet: 81

PREITAARTJE

per doos: 36x218g
Dozen per pallet: 63

QUICHE LORRAINE

per doos: 42x213g
Dozen per pallet: 63

AMANDINE NATUUR

per doos: 64x125g
Dozen per pallet: 81

AMANDINE PEER

per doos: 48x135g
Dozen per pallet: 81

CITROENTAARTJE

per doos: 54x115g
Dozen per pallet: 64

FRAMBOZENTAARTJE

per doos: 27x165g
Dozen per pallet: 64

purpain diepvries5.indd 24-25 26/03/15 14:49

purpain diepvries5.indd 26-27 26/03/15 14:49

PUR PAIN®

PUR PAIN
Rozendaalstraat 65
8900 Ieper

Tel. 057 48 54 19
Fax. 057 38 80 54
info@purpain.be

purpain diepvries5.indd 28 26/03/15 14:49