



We are not trying to change the world, just bakery.



**100%
recuperatie
van de
warmte van
de ovens &
compressoren** voor het opwarmen
van onze
kantoren
en water



Onze
2.000 m²
zonnepanelen wekken 25%
van onze
elektriciteit
op.



De passie van een visionair

Ignace Vandekerkhove combineert zijn visie & passie voor het bakkersvak met de kennis & ervaring van vele generaties. Deze telg uit een roemrijke Brusselse bakkersfamilie drukte zijn stempel al op VDK Ganshoren, Pastridor, Pastrilux en Le Pain Quotidien. Om vervolgens weer terug te keren naar zijn grote liefde: het met veel bezieling creëren en bereiden van luxebroden, viennoiserie & patisserie van absolute topkwaliteit.

Trendsettend als hij is, opende Ignace in 2009 de eerste industriële bakkerij van een nieuwe generatie in België. L'Écopain d'Ignace is ecovriendelijk in alle facetten: gebouw & technologie, productie & hernieuwbare energie, grondstoffen & verpakkingen! Ignace & zijn team bewijzen u graag elke dag opnieuw dat ecovriendelijk en topkwaliteit perfect samen gaan.



State-of-the-art productie

Het succesrecept van L'Écopain d'Ignace leidde in 2013 tot de opening van een innovatieve grootbakkerij in Edingen. Het ecologisch concept is in dit nieuwe gebouw tot in detail doorgetrokken zonder in te boeten op kwaliteit, comfort en grootschalige productie, wel integendeel.

Ons gamma bestaat vandaag uit een verscheidenheid aan brood, viennoiserie, banket en hartige producten, glutenvrij of glutenarm, alsook suikervrij of suikerarm. Elk product wordt handmatig afgewerkt.



Nieuwe
technologie
in de ovens genereert 25% minder
CO₂-uitstoot





Onze filosofie: pure klasse

Onze visie

In de bakkerijsector op absoluut topniveau toonaangevend zijn op ecologisch, biologisch, kwalitatief en technisch vlak voor alle afdelingen: brood, banket, viennoiserie, gezouten en glutenvrije producten.

Onze missie

De beste kwaliteitsproducten op de mondiale markt te brengen. Producten op basis van authentieke receptuur, met natuurlijke grondstoffen, zonder toevoeging van kleurstoffen, verbeteraars en bewaarmiddelen, in een origineel en onweerstaanbaar jasje.

Onze dagelijkse praktijk

L'Écopain d'Ignace combineert het beste uit twee werelden: artisanaal en ecologisch. Wij werken met hoogwaardige grondstoffen, streekgebonden en biologisch indien mogelijk. Voor ons zijn pure en eerlijke ingrediënten, vol karakter, de sleutel tot die unieke smaak van vroeger, uit grootmoeders keuken.



Recyclage is voor ons een zeer grote prioriteit.



Authenticiteit troef

Wij doen niet aan eenvormige industriële massaproductie. Bij L'Écopain d'Ignace wordt het allerbeste uit de grondstoffen gehaald met langere rijstijden en respect voor natuurlijke gisting. Kleurstoffen, smaakversterkers en andere additieven zijn dan ook uitgesloten.

Exclusief maatwerk

Al onze producten worden op maat van de klant gemaakt en exclusief aangepast op volume, vorm, ingrediënten en zelfs op het aantal calorieën. Alles wordt diepgevroren aangeleverd, indien gewenst met of zonder een eigen verpakking.

Exclusieve oplossingen bieden van topkwaliteit, dat is onze kracht. Alles is mogelijk, zolang we trouw blijven aan onze visie op kwaliteit: het allerbeste bieden in smaak, versheid en presentatie.



Wij **recupereren regenwater** voor de bevoeiing van onze groene zones.

L'Écopain d'Ignace combineert de artisanale kennis van generaties met een absolute passie voor perfectie. Het ambachtelijk vakmanschap en de nieuwste productie-methoden zorgen voor een reeks unieke topproducten. Visueel aantrekkelijk en een streling voor de tong.

Onze producten

Luxebroden

Onze luxebroden hebben zonder meer karakter. Ze zijn ambachtelijk gemaakt met pure, zuivere ingrediënten. Een knapperige korst, een volle smaak en die geur...

Viennoiserie

Onze viennoiserie is even rijk aan smaak als aan traditie. Een krokante afwerking, natuurlijke ingrediënten: ecologisch genieten mag weer. Stuk voor stuk verleidelijke verwennerijen.

Pâtisserie

Onze pâtisserie zijn ware kunstwerken die zelfs de meest kritische fijnproevers zullen bekoren. Eerlijk fruit, op-de-tong-smeltende Belgische chocolade, verfijnde crèmes... Je krijgt er vlinders van in je buik.

Veilig & Gezond

L'Écopain d'Ignace investeert niet alleen in de nieuwste technologie, maar ook in innovatieve producten. De beperkingen van een dieet hoeven niet in de weg te staan van veilig, gezond en vooral lekker genieten.

Glutenvrij

Glutenvrij smullen van brood, taartjes en delices au chocolat: zo lekker dat je je vingers er bijna bij opeet. Ze zijn dan ook gemaakt met Belgische chocolade, eieren, melkerijboter en suiker.

Suikerarm

Weinig of zelfs helemaal geen suiker hoeft niet minder lekker te smaken! Dat bewijzen we graag met onze patisserie en viennoiserie. Onze uitgeknipte mix van receptuur en geselecteerde ingrediënten maken het toevoegen van suiker overbodig. Ontdek onze suikerarme alternatieven met een lage caloriewaarde, veilig voor diabetici.





L'Écopain d'Ignace
Ilya Prigoginestraat 3
7850 Edingen - België

Tel +32 (0)2 397 04 30

Fax +32 (0)2 355 85 69

E-mail info@lecopaindignace.be

www.lecopaindignace.be



Gedrukt op ecologisch paper