



SINCE 1899
BUSSING
BROOD



BROOD
MET EEN
HOOFD
LETTER B

**KNAP
KNAPPER
KNAPPERIGST**

BROOD

SINDS 1899
BUSSING
BROOD



Bakker Jeroen

BROOD ZOALS HET BEDOELD IS

Met Bussing Brood haal je brood zoals brood bedoeld is in huis. Echt brood, rijk aan karakter, gecreëerd met een mix van kwaliteit en vakmanschap. Dus zonder al die zaken die er oorspronkelijk niet in thuishoren. Eerlijk en puur, zoals familie Bussing het zelf ook al vier generaties het liefst eet. Vanaf het eerste brood dat destijds in de bakkerij van Aart Bussing werd gebakken, tot het brood dat Jan vandaag de dag bakt. Brood en de naam Bussing zijn daardoor al vanaf 1899 onlosmakelijk met elkaar verbonden. Een feit dat iedereen die goed brood weet te waarderen kent.

Speciaal voor de horecaondernemer, die de kracht van goed brood begrijpt, bieden we een compleet assortiment Bussing Broden voor ieder moment van de dag. **Want wie kan er nu zonder goed brood de dag doorkomen?**

**KWALITEIT
VAKMANSCHAP
TRADITIE**



DE (ERFGE)NAAM VAN HET BESTE BROOD

Tijden veranderen, smaken veranderen, grondstoffen veranderen. **Bussing Brood** doorstaat onverstoord decennium na decennium. In **125 jaar** zijn we uitgegroeid van de bakker op de hoek naar een kwaliteitsbakker met meerdere winkels én een horeca-leverancier van landelijk formaat. We hebben hier zelfs het **predicaat Hofleverancier** voor mogen ontvangen. Maar onze mentaliteit van de ambachtelijke dorpsbakker zijn we daarmee zeker niet verloren. De eeuwenoude ambachtsgeheimen worden door mij, Jan Bussing, hoogstpersoonlijk gekoesterd en bewaakt. Een gouden familieregel is dat we geen concessies doen aan kwaliteit. Toen niet en nu niet. Smaak staat altijd voorop en die moet gewoon puur zijn.

Daarom bakken we alles zelf en zijn bijna al onze broden 100% natuurlijk. Vrij van onnodige toevoegingen en dat proeft iedereen die brood goed op waarde kan schatten. **Zo blijft brood een kwestie van puur genieten.**

jan
BUSSING

**FAMILIE
PERSOONLIJK
GENIETEN**



B'RUSTIEK® ROBUUST EN VOL SMAAK

De Bussing B'rustiek broden zijn een mooi voorbeeld van een traditioneel familie-recept in een eigentijdse jas. B'rustiek vereist **geduld (met een hoofdletter G)**, de juiste grondstof en aandacht op het goede moment. De basis van deze broden ligt in de bloemsoort 'Farine Tradition Francaise'. Met water, zeezout en een snuf gist, kneden we het geheel tot een soepel deeg. En daarna... doen we 'niets anders' dan 48 uur wachten.

Het resultaat is een rustiek en 100% natuurlijk brood met een spekkige, onregelmatige 'open kruim' en een kenmerkende karamelkleurige korst. **Een echte allrounder die overal bij smaakt én de hele dag vers blijft wanneer deze al wordt afgebakken in de ochtend.**

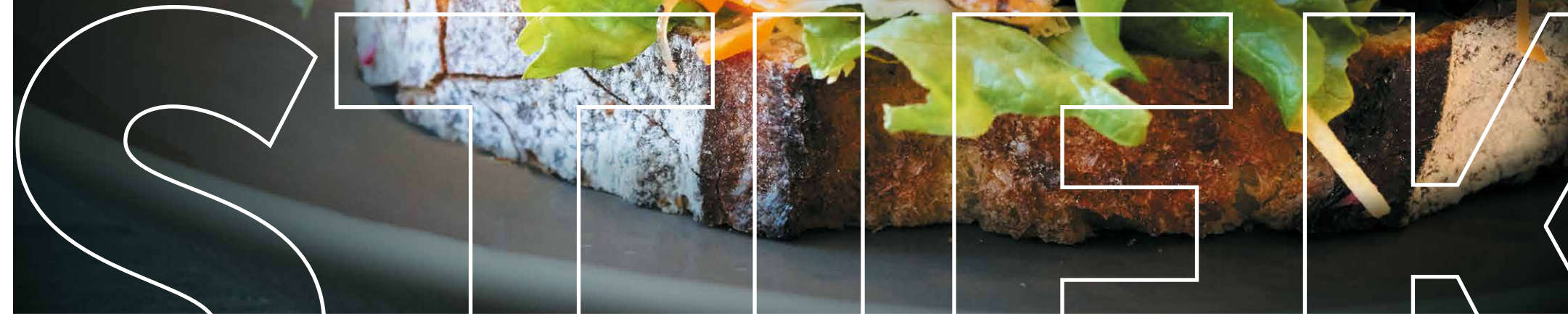


KNAPPERIGE KORST

VEERKRACHTIG

LANGER MALS

OPEN KRUIM



PROFIEL B'RUSTIEK®

Bussing B'rustiek Broden zijn te serveren als lunchbrood en als tafelbrood. Gasten ervaren B'rustiek als 'eigengebakken' vers brood.



B'rustiek®
Bruin & Wit



B'rustiek®
Lunch



B'rustiek®
Flute

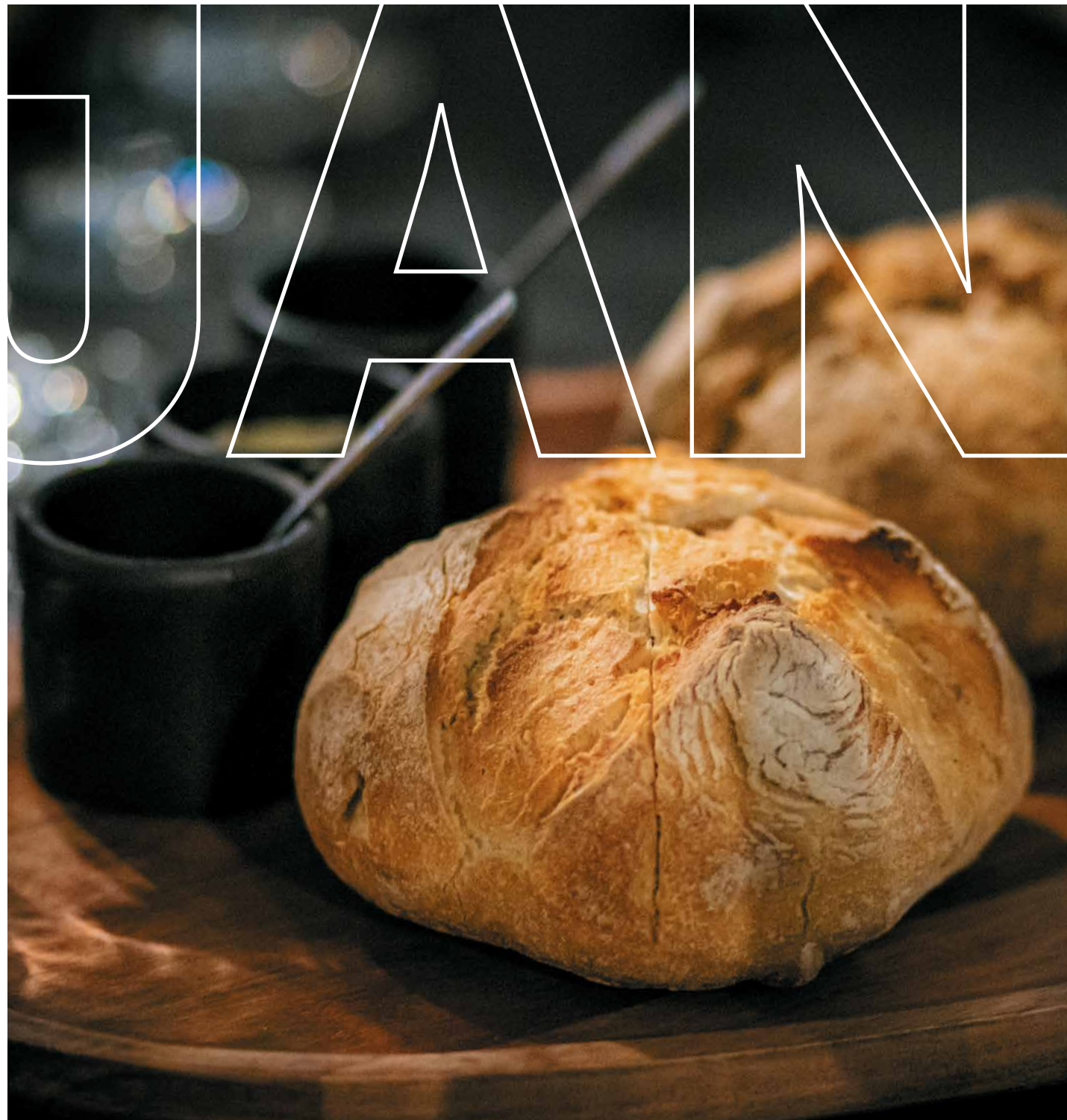
BRILJANTJE GROOT GELUK IN KLEIN FORMAAT

Groot geluk kan in de kleinste dingen zitten. Bijvoorbeeld in een perfect gebakken tafelbol. Daar worden wij bakkers heel blij van. Met deze **BrilJANTJE's** staat er met 190 gram een groot karakter op tafel. Of het nu in wit of bruin is of met de mediterrane warme smaak van rozemarijn. Alle BrilJANTJE's worden gebakken volgens een **oud familierecept**: met Franse tarwe en een eigen desemcultuur. De extra lange rijstijd geeft deze kleine tafelbollen nog meer smaak en de Bussing steenoven bakt ze lekker knapperig. Alle BrilJANTJE's zijn **100% plantaardig** en wit en bruin zijn ook **vrij van lactose**. Zoveel geluk kan er in een tafelbol zitten.

KNAPPERIGE KORST

LEKKER SPEKKIG

OOK IN ROZEMARIJN



BrilJANTJE
Wit



BrilJANTJE
Bruin



BrilJANTJE
Rozemarijn



Mauricette
Zonnewit



Mauricette
Meerzaden



Bakker Maurice

MAURICETTE DE ECHTE ALLROUNDER

Bij Bussing staan we altijd open voor goede ideeën. Dus wanneer onze bakker Maurice met een plan voor een succesvol brood komt, dan krijgt hij ook alle lof. Al vanaf de introductie blijkt de Mauricette, net als Maurice zelf, een echte allrounder te zijn.

De Mauricettes zijn makkelijk te snijden in **kleine desemboterhammen** en daardoor uitermate geschikt voor heel veel momenten zoals ontbijtbuffet, (shared) lunch, soep, tosti's, tafelbrood, high tea, catering, enzovoorts. De Mauricettes zijn lekker krokant gebakken en heerlijk op smaak gebracht met zonnebloempitten en een zadenmix.

**BREEK
van desem BROOD®**

BREEK BROOD DE KLEINSTE BUSSING TELG

Het Bussing Breekbrood is vanaf de geboorte in 1995 een echte lieveling in de horeca. Klein van stuk, groot van smaak dankzij de natuurlijk gerijpte desem-cultuur. Het handige formaat (2 x 6) is makkelijk te breken in gecontroleerde porties, zonder snijverlies. Bij iedereen aan tafel bekend als het tafelbrood met smeersels of dips. In de keuken laat het Bussing Breekbrood ook graag een ander gezicht zien als lunch- of partybroodjes.

Kortom, een echte allemansvriend, maar dan in de echte Bussing kwaliteit.

HANDIG FORMAAT

ALLESKUNNER

MAKKELIJK TE BREKEN

Breekbrood
Bruin

Breekbrood
Wit

Breek6
Bruin

Breek6
Wit

Kleintje Desem
Bruin & Wit

KLEINTJE DESEM HET NAKOMERTJE

Al vanaf de introductie van Bussing Breekbrood kregen we de vraag of we dit recept ook niet konden gebruiken voor een compact solobroodje. 'Dat klinkt eenvoudiger dan het is!' riep Jan direct. Het creëren van het perfecte formaat ontbijt- of lunchbroodje is een delicaat proces, maar zo ontstond uiteindelijk Kleintje Desem.

Net zo smaakvol als Bussing Breekbrood, maar dan aan alle zijdes mooi gebakken in een praktisch, direct eetbaar formaatje.

NIEUW



PAIN D'AMIS 125 GRAM

Pain d'Amis is een bijzonder veelzijdig breekbroodje van desemdeeg, met een dunne krokante korst en een mals kruim. Dankzij zijn vorm is dit brood perfect inzetbaar als tafelbrood, maar ook heel goed geschikt als lunchbroodje. Makkelijk te breken, mooi te presenteren en geschikt voor elk moment van de dag.

HANDIG FORMAAT

ALLESKUNNER

MAKKELIJK TE BREKEN



MET Z'N ALLEN DE VLOER OP

In de kleinschalige productielocatie in Numansdorp werkt er naast Jan (en zijn team) nog een onmisbare persoonlijkheid: **de Bussing Steenoven**. Bijna alle Bussing Broden worden hierin gebakken. Juist door ze direct op de vloer van de warme steenoven te bakken, versterk je de smaak en het karakter nog meer. Het is de kunst om het (zuurdesem)deeg dicht te laten schroeien zodat het vocht in het brood blijft. Het resultaat: een ruiger brood met een knapperige korst en open kruim. En, niet geheel onbelangrijk, **ons brood blijft zo langer mals**.

STEENOVEN

TEAMWORK

KARAKTER





LANDBROOD

LEKKER EN STEVIG IN DE HAND

Brood zonder opsmuk, dat zijn onze Landbroden. Met hun flinke formaat serveer je een stevige boterham bij het ontbijtbuffet en een lunchsandwich of boerentosti in een handomdraai. In iedere snee Landbrood proef je direct de eenvoud van het boerenerf. Een perfect fundament in iedere menukaart. De Landbroden zijn er in vier varianten: Wit, Dubbel Donker, Maïs en Zeeuws Volkoren. Op basis van onze eigen desercultuur en gebakken in onze steenoven... **écht Brood heeft verder niets nodig.**



VAN B TOT Z(OETE) VERWENNERIJ

Bij Bussing Brood zien we al onze broden als pure verwennerij. Wie op zoek is naar een echt verwenbrood, komt al snel uit bij onze zachte, zoete Brioche. Maar laat je niet misleiden door het zachte en luchtige karakter, gemaakt van roomboter en verse eieren. Deze Bussing Brioche verrast door de volle smaak. Daarom bakken we dit brood in verschillende vormen: als Brood, Burgerbroodjes en Mini Brioche.

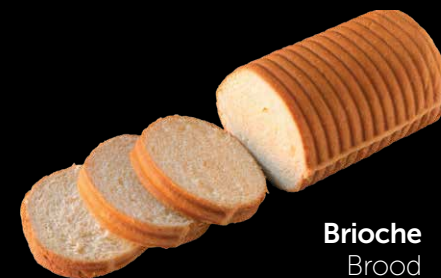
Naast de zachte Brioche hebben we ook andere verwenbroden zoals Vijgen-Amandelbrood, Noten-Rozijnenbrood, Gember-Notenbrood en Suikerbrood. **Zo wordt het nog makkelijker om een high tea, borrel of kaasplankje met een extra dosis zoete creativiteit te serveren.**



DIVERSE FORMATEN

VEELZIJDIG

EXCLUSIEF



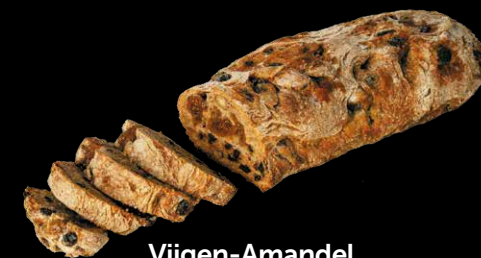
Brioche
Brood



Brioche
Burgerbroodje



Brioche
Mini



Vijgen-Amandel
brood



Noten-Rozijnen
brood



Suikerbrood

(MEER) KLEINE SPEELSE KOTERS

Als horecaleverancier begrijpen wij heel goed dat je als chef en/of ondernemer al genoeg moet balanceren tussen smaak, slimme inkoop en zo min mogelijk waste. Daarom bieden we een assortiment **eigenwijze, kleine broodjes** aan. Stuk voor stuk smaakvol, met een robuust uiterlijk en alle ruimte om te spelen op de menukaart. Van solobroodjes tot een compacte tafelbol om te delen. **Met deze kleine telgen in de Bussing Broodfamilie gaan smaak en ondernemerschap makkelijk hand in hand.**



100% NATUURLIJK

EIGENWIJS

ROBUUST



Pain de Camarque
Wit & Dubbel Donker



Scones



Gember-Notenbrood



Mini Krentenbolletjes

NIEUWE KOTERS

De **pidesto Bun** heeft een ambachtelijke uitstraling met dunne korst en leent zich perfect voor luxe lunchbroodjes, ook ideaal voor de grill.



Pidesto Bun
Wit & Bruin

De **Maestro Bun** doet een beetje denken aan een ouderwetse vloerkadet, maar dan van deze tijd. De ambachtelijke uitstraling maakt 'm aantrekkelijk op het bord, terwijl het broodje stevig genoeg is om elke burger of warm lunchgerecht moeiteloos te dragen.



Maestro Bun



NIEUW



HET LEUKSTE SALES DUO VAN HET LAND!

Bij Bussing hebben we al jaren het leukste salesteam van het land (al zeggen we het zelf). Inmiddels zijn Christa en Joyce bij iedereen bekend en ze komen zeker (weer) graag bij je langs voor advies, inspiratie en om te kijken naar oplossingen voor jouw specifieke gerecht of situatie. Uiteraard vergezeld met het lekkerste brood om te proeven en een flinke dosis enthousiasme. Bij Bussing Brood maken we het graag simpel voor je, want een horecabedrijf runnen in deze tijd, is al uitdagend genoeg.

Bel of stuur een bericht om met ons af te spreken. We komen graag bij je langs. Uiteraard met iets lekkers voor bij de koffie.

ZUID NEDERLAND

Joyce Ouwens 06 28 91 71 43 joyce@bussingbrood.nl

NOORD NEDERLAND

Christa Batenburg 06 13 39 59 88 christa@bussingbrood.nl

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Christiaan Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp
T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl
volg **BussingBrood** op
facebook, instagram,
youtube en psinfood