

Broodmelen en mixen:	1kg.	2,5kg.
volkorentarwemeel	1,40	3,35
tarwebloem	1,45	3,50
roggemeel	1,40	3,35
maïsmix	2,35	5,70
molenbruintje	2,20	5,35
4-zadenmeel	2,20	5,35
volkoren super	2,20	5,35
zonnebloempittenmix	2,20	5,35
meergranen grof	2,20	5,35
Boekweitbroodmix	4,45	-

#### Broodmixen kant&klaar:1kg.2,5kg.

molenvolkorenbrood	2,50	6,10
molenwitbrood	2,50	6,10
maisbrood	2,95	7,20
molenbruintje	2,85	6,95
4-zadenbrood	2,85	6,95
meergranen grof	2,85	6,95
zonnebloempittenbrood	2,85	6,95
krentenbroodmix 500gr.	2,25	9,95
appeltjesbrood500gr.	2,55	-
pizzamix 400gr.	2,45	-
notenbrood 500 gr.	2,75	-

#### Speltproducten 1kg. 2,5kg.

Spelt bruin	2,40	5,85
spelt wit	2,85	6,95
speltbrood kant&klaar	3,45	8,45
spelt zadenbrood k&k	4,20	10,35
spelt appeltaartmix 500G	2,95	
spelt pannenkoekenmix 400g	2,75	
spelt muesli 400 gr.	3,20	

#### cake en koek:

pannenkoekenmix 1kg.	2,25
pannenkoekenmix volkoren	1,95
boekweitmeel 1kg.	2,45
molencakemix 500 gr.	2,20
kruidkoekmix 700 gr.	2,95
Bitterkoekjescakemix 500 g	3,45
Karamelcakemix 500 gr.	3,45
Chocoladecakemix 400 gr.	3,45
chocolade walnotecake 500g	3,95
chocolade kersencake 500gr	3,95
citroencake500 g	3,45
eierkoekenmix	2,95
kruidige appelcake 500gr	3,45
Cupcakemix 500 gr.	2,75
mix voor brownies 500 gr.	3,65
Koekjesmix 450 gr.	1,95
Appeltaartmix 500 gr.	2,25
Boterkoekmix 450 gr.	2,15
banketbakkersroempoeder	1,95
molenmuesli 500 gr.	2,00

#### Biologische producten 1kg. 2,5kg.

bio tarwebloem	2,00	4,75
bio volkorenmeel	1,95	4,55
bio zadenbroodmix	2,85	6,95
bio zaden mix 300gram	2,95	
bio havermout 500 gram	2,10	
bio boekweitvlokken	2,35	
bio boekweitgrutten500 g	1,95	
bio zonnebloempitten 300g	2,70	
bio lijnzaad (bruin) 300g	2,70	
bio amandelmeel 200g	4,95	
bio durummeel(pastabloem)	1,75	
bio eenkorenmeel 1000 gr	4,70	
bio emmertarwemeel 1000gr	4,70	

#### bak ingrediënten

droge gist 500 gr.	4,10
droge gist 125 gr.	1,75
droge gist 5x11 gr.	1,85
sesamzaad 300 gr.	1,85
sesamzaad zwart 250 gr.	2,95
zonnebloempitten 300 gr.	1,85
lijnzaad 300 gr.	1,85
pompoenpitten 250 gr.	2,25
Maanzaad 250 gr.	2,75
zadenmix 500 gr.	1,95
rozijnen 300 gr.	1,35
krenten 300 gr.	1,75
fruit/notenmix 300 gr.	2,75
walnoten 250 g	3,25
hazelnoten 250 g	2,95
tarwevlokken 500 g	1,75
roggevlokken 500 g	1,75
gerst vlokken 500 g	1,75
havervlokken 500 g	1,75



## PROEVERIJ 'DE ZONDAGSE KAMER'

Drankjes en hapjes, de geur van vers gebakken brood en vers gebrande koffiebonen. Vol aroma, vers en krachtig. En dat dan in combinatie met een heerlijk stuk Portugese Amandeltaart, een heerlijke koek, of een vers gebakken broodje! Op ons ruime terras, of in de voormalige "Zondagse Kamer" van opa en oma kan je heerlijk zitten en fijn genieten! Wat dacht je van een broodproeverijtje, vers gebakken, en vers belegde broodjes, een boeren tapas, of ga je voor een lekker stuk witte chocolade cheesecake?! En iedere donderdag bakken we weer onze fantastische speltpizza's! om mee te nemen, of om lekker bij ons onder de wieken op te eten!

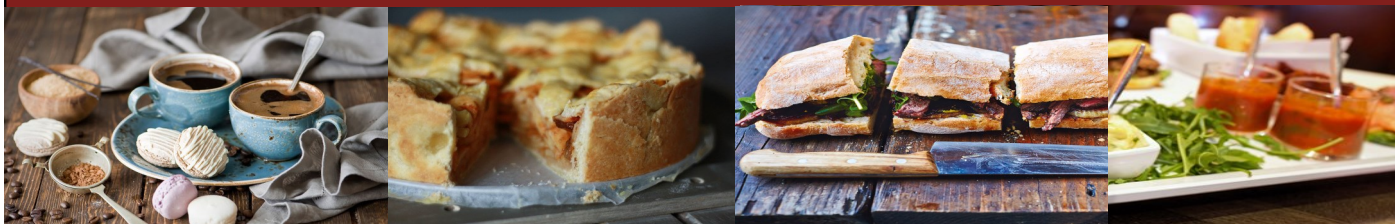
## DELICATESSEN

Naast ons brood, ons meel en de proeverij hebben we ook een heel assortiment delicatessen, verse boerenkaas en allerlei heerlijke streekproducten! Maar ook heel veel mediterrane specialiteiten, kook -en bakgerei en seizoensgebonden producten!

## DE BAKKERIJ

In de Bökkers Mölle bakkerij is het warm. De machtige Artofex dubbelarms kneders staan voluit deeg te kneden. Bastiaan is druk met verdelen, opbollen, aanpunten, opmaken en inschieten. De grote steenoven staat pontificaal in het zicht. Het hele pand hult zich in de fantastische geur van vers gebakken vloerbrood, als onder uw ogen het brood uit de oven gehaald wordt. 100% puur, handgemaakt brood. Vers en rechtstreeks op de stenen ovensvloer gebakken, met een knapperige korst, en een romige fluweelzachte kruim. Gemaakt van in onze molen gemalen meel, en 100% pure ingrediënten. Knisperend heet brood! Nou, waar vind je dat nog?!

Iedere dag bakken we vers onze heerlijke broden, zoals Frans Desembrood, Bourgondisch Speltbrood, Zondags Wit, Frans Volkorenbrood, daarnaast een keur aan kleine broodjes, Baguettes, Ciabatta en onze Ruige Bonken. Maar wat dacht je van onze gevulde broden? Appelwalnoten - rozijnen desembrood, Vijgenbrood met noten en rozijnen, Sallands Suikerbrood en onze wereldberoemde Twentsche Krentenwegge! Ook voor de lekkerste koeken en taarten moet u in de Mölle zijn: Portugese Amandeltaart, Lekker ding, Gevulde koeken en natuurlijk Marina's onovertroffen Worteltaart! Kom eens langs, want Bastiaan bakt telkens wel weer wat nieuws!



# BÖKKERS MÖLLE

Maalderij – Bakkerij – Proeverij



MAALDERIJ BÖKKERS VOF ~ RIJKSSTRAATWEG 45, 8121 AB OLST

OPENINGSTIJDEN:

WOENSDAG: 09.00-19.00 UUR, DONDERDAG: 09.00-20.30 UUR, VRIJDAG: 09.00-19.00 UUR,  
ZATERDAG: 09.00-18.00 UUR, ZONDAAG: 11.00-18.00 UUR