BROOD VAN SOMA

GEZOND GENIETEN

Receptenboekje

Inhoud

02 | BROOD VAN SOMA

03 | DE OORSPRONG

04 | ONS UNIEKE ASSORTIMENT

05 | HEERLIJKE RECEPTEN

14 | CONTACT INFORMATIE

Brood van SOMA

Brood van SOMA bakt al sinds 1882 een heerlijk brood assortiment voor iedereen. Dit doen wij dus al 140 jaar! Als je ons brood proeft dan merk je het meteen... We bakken ons brood met de lekkerste en puurste ingrediënten.

Ouderwets genieten en de gezonde keuze staan bij ons centraal. We gebruiken de lekkerste ingrediënten, die je terug brengen naar vroeger. Brood waar je blij van wordt en wat je goed laat voelen.

Begonnen als een roggebrood producent, bieden we op dit moment veel meer. We bakken broden met haver, spelt, rogge en tarwe. En in veel van onze broden zit nu ook onze eigen zuurdesem verwerkt.

Ons gevarieerde assortiment biedt voor ieder wat wils. Van traditioneel lokale broden tot bijzonder robuuste broden en de gezondere opties. Meer over het gehele assortiment lees je op pagina 4.

In de toekomst willen wij ons blijven focussen op het natuurlijk produceren van onze broden, door steeds minder toevoegingen te gebruiken in onze producten. We willen ons blijven ontwikkelen en aan de vraag van de consument voldoen, zonder verlies van de authentieke smaak van onze broden. Brood moet volgens ons lekker en voedzaam zijn en een bijdrage leveren aan een gezond en vitaal leven.

Wat ooit begon als een passie voor het bakkersvak, is nu een succesvol merk. En nog altijd gaat het maar om één ding: het bakken van het lekkerste brood met de puurste ingrediënten.

Gezond genieten, doe je met Brood van SOMA. Al 140 jaar!

BROOD VAN SOMA

De oorsprong

1882

Léon Souren opende de deuren van zijn bakkerij in het Bourgondische Maastricht.

1952

De vraag naar gesneden roggebrood stijgt snel, dus zijn we naar Gronsveld verhuisd om onze productiecapaciteit uit te breiden.

1994

De familie Rovers neemt SOMA over. Er worden nieuwe innovaties bedacht om het broodproductie-proces nog beter te maken.

2003

We verhuisden naar onze huidige locatie in Echt, waar we verder uitbreiden en innoveren met nieuwe productielijnen.

2016

Wij zijn begonnen als roggebakkerij maar hebben ons assortiment uitgebreid en gebruiken nu allerlei soorten gezonde granen, zoals tarwe, haver, rogge en spelt.

2022

Brood van SOMA heeft zicht ontwikkeld tot de marktleider van gesneden en voorverpakte broodspecialiteiten in Nederland. Onze nieuwe bakkerij is in 2022 klaar.

Onze broden

Bij Brood van SOMA staat ouderwets genieten en de gezonde keuze centraal. Ons gevarieerde assortiment biedt voor ieder wat wils. Van bijzondere ontbijtjes in het weekend tot een lekkere boterham voor elke dag!

We zijn altijd op zoek naar ingrediënten van natuurlijke oorsprong voor onze broden, met de beste kwaliteit en als het even kan van eigen bodem. Al onze broden zijn uniek en brengen een eigen smaak-beleving met zich mee.

Brood van SOMA biedt onder andere traditionele lokale broden, zoals het Limburgs en Brabants roggebrood. Maar ook bijzonder robuuste broden, zoals het Haverkorn brood boordevol zaden en pitten of het Rozijnen-Noten brood.

Veel van onze broden bevatten een bron van vezels of zijn zelfs vezelrijk. Daarnaast hebben we ook nog een Koolhydraat verlaagd & Eiwitrijk brood in ons assortiment.

Ons brede assortiment zorgt ervoor dat jij elk moment van de dag en elk jaargetijde kunt genieten van onze broden. Of je het nu eet uit gezondheids-overwegingen of simpelweg de smaak lekker vindt, brood van SOMA is goed voor elk moment. Ons hele assortiment vind je terug op onze website!

Heerlijke recepten

Onze grote variatie aan broden zorgt ervoor dat elk brood een eigen smaak en beleving met zich meebrengt, wanneer je het eet. En daarom hebben wij voor elke broodsoort bijbehorende recepten ontwikkeld!

Ons Rozijnen-Noten brood is bijvoorbeeld heerlijk te combineren met Franse kazen en zoete jam of warm fruit. Ideaal om feestelijke hapjes mee te maken of voor bij de borrel.

Daarnaast kun je met ons Mehrkorn brood heerlijke sandwhiches maken, zoals een BLT (bacon, lettuce, tomato) of een clubsandwhich. Voor de grote eters, een heerlijke lunch!

Of kies jij toch liever voor het traditionele Waldkorn brood met een vers gemaakte eiersalade? Een mooie aanvulling voor bij het paasontbijtje!

Ons Brabants en Limburgs roggebrood is simpelweg heerlijk met wat hagelslag of chocopasta. Iets om elke dag opnieuw weer van te genieten!

Je kunt dus zeker alle kanten op met onze broden, rijk belegd of juist simpel. Ons brood is heerlijk puur en smaakt overal lekker bij. Laat je inspireren door onze recepten!

Elke dag gezond genieten met Brood van SOMA!

Blader nog even door voor de lekkerste recepten met onze broden!

Mehrkorn BLT
(bacon, lettuce and tomato)

Benodigdheden

- 2 sneetjes Mehrkorn
- 1 grote tomaat
- 1 el mayonaise
- 4 plakjes bacon
- Sla

Recept

Rooster eventueel de sneetjes brood. Bak de bacon. Besmeer ondertussen het brood met de mayonaise. Snij de tomaat in plakjes. Beleg het brood met de bacon, de tomaat en de sla.

Goudkoren met komkommer-salade en rookvlees

Benodigdheden

- 4 sneetjes Goudkoren
- 1/2 blikje tonijn in water
- 1/2 kleine rode ui
- 2 el augurk in kleine blokjes
- 4 plakjes cheddar smeltkaas
- Halvarine of margarine
- 1 el mayonaise
- 1 tl sambal

Recept

Snijd de komkommer in kleine stukjes. Meng de Griekse yoghurt met de mayonaise, en stukjes komkommer.

Voeg naar smaak peper, zout en verse kruiden zoals bijv. basilicum toe. Besmeer de sneetjes brood met de komkommersalade, het rookvlees en de basilicum.

Waldkorn met verse eiersalade

Benodigdheden

- 4 sneetjes Waldkorn
- 3 hard gekookte eieren
- 2 el yoghurt-mayonaise
- 2 el zure room
- 1 tl mosterd
- 2 el verse bieslook
- Verse kiemen
- Snuf zout en peper

Recept

Voeg de yoghurt-mayonaise, de zure room, de mosterd en de bieslook samen en roer goed door. Snij de eieren grof en voeg toe aan de rest. Beleg het brood met de eiersalade en garneer met de kiemen.

Speltkoren met selderij, appel en rauwe ham

Benodigdheden

- 4 sneetjes Speltkoren
- 8 plakjes rauwe ham
- 1/4 knolselderij
- 1/2 appel
- 1 el mayonaise
- 1 el creme fraiche of zure room
- 1 tl mosterd
- 2 el dille (liefst vers)
- Scheutje limoensap
- Snuf zout en peper

Recept

Rasp de knolselderij of snij hem in kleine blokjes. Snij de appel in kleine blokjes of reepjes. Voeg de mayonaise, de creme fraiche of de zure room, de mosterd en de dille toe. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Meng alles goed door elkaar. Beleg de sneetjes brood met de salade en leg hier de plakjes rauwe ham bovenop. Besprenkel de belegde boterhammen met een beetje limoensap.

Oberländer met huttenkäse en verse aardbeien

Benodigdheden

- 2 sneetjes Oberlander
- 50 gram hüttenkäse
- Handje aardbeien
- Halve reep melkchocolade

Recept

Besmeer het brood met hüttenkäse. Voeg wat stukjes aardbei toe en rasp er tot slot wat chocolade overheen.

Brabants met zuivelspread, tomaat en komkommer

Benodigdheden

- 2 sneetjes Brabants
- 2 el zuivelspread
- 1 tomaat
- 1/4 komkommer
- Verse peterselie
- Sesamzaad
- Chilivlokken
- Zout en peper
- Olijfolie

Recept

Snijd de tomaat in kleine blokjes en breng op smaak met een scheutje olijfolie, zout en peper. Snijd ook de komkommer in dunne plakjes

Beleg het sneetje brood met de zuivelspread, de blokjes tomaat en een paar plakjes komkommer. Garneer af met chilivlokken, sesamzaad, verse peterselie en beetje zout en peper.

Haverkorn met gerookte kip, avocado en sinaasappel

Benodigdheden

- 2 sneetjes Haverkorn
- 40 gram gerookte kipfilet
- 1/2 avocado
- 1/2 sinaasappel
- 1/2 limoen
- 1,5 el mayonaise
- 6 blaadjes basilicum

Recept

Snijd de gerookte kipfilet in plakjes en beleg hiermee de sneetjes brood. Snij vervolgens de avocado in kleine blokjes en strooi deze over de gerookte kipfilet.

Schil de sinaasappel en snij de partjes in kleinere stukjes, verdeel de stukjes sinaasappel ook over het brood.

Meng nu in een kommetje de mayonaise met het limoensap. Sprenkel deze dressing over het belegde brood en garneer het geheel af met grof gesnipperde basilicum blaadjes.

Contact informatie

WEBSITE
WWW.BROODVANSOMA.NL

MAIL
INFO@SOMABAKERY.COM

TELEFOON
0475-46 86 31

BELLWEG 29
6101 XA ECHT

INSTAGRAM
@BROODVANSOMA
#BROODVANSOMA

FACEBOOK
BROOD VAN SOMA

TIKTOK
@BROODVANSOMA

LINKEDIN
SOMA BAKERY

BROOD VAN SOMA

GEZOND GENIETEN

Editie 4 2022