

TEFF: Beter presteren met Teff-brood

(Top)sporters zweren erbij: met Teff-brood zijn de prestaties beter. Dat komt omdat Teff-brood langzaam verteerbare koolhydraten bevat en dat zorgt voor een betere energieverdeling. Natuurlijk heeft ook FreeOf een Teff-brood in het assortiment.



FreeOf
Dieetproducten



“De smakelijke wereld van glutenvrij”

Meergranen brood



Wit brood



Cake



Teffbruin brood



Voedzaam

Mam's Mikske zit boordevol voedingsvezels, vitaminen en mineralen. Mam's zorgt ervoor dat je je energiek en fit voelt. Ons Mam's brood wordt met zorg gebakken in onze geheel glutenvrije dieet bakkerij.

NATUURLIJK: Beste kwaliteit

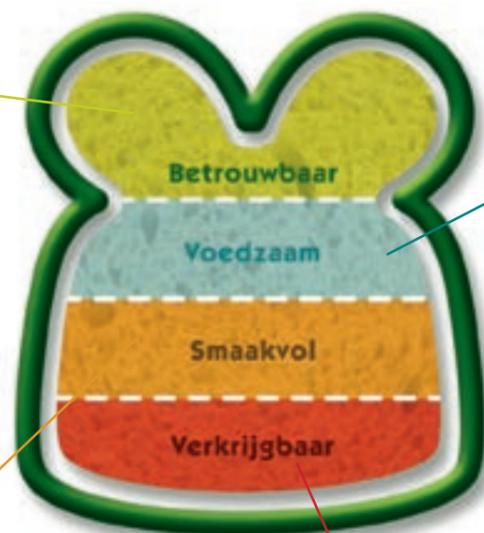
FreeOf werkt uitsluitend met grondstoffen van de beste kwaliteit en natuurlijk zonder conserveringsmiddelen.

Aan welke eisen moet een betrouwbaar glutenvrij brood voldoen?

In een reguliere bakkerij wordt met tarwe gewerkt. En waar tarwe wordt gebruikt, zijn gluten. FreeOf kiest ervoor om als gespecialiseerde dieetbakkerij 100% glutenvrij te zijn, zodat er geen kans op kruisbesmetting bestaat. Naast die glutenvrije zekerheid biedt FreeOf andere garanties: onze Mam's broden zijn voedzaam, smaakvol en bij jou in de buurt verkrijgbaar.

Echt glutenvrij

FreeOf is een geheel glutenvrije dieetbakkerij. In onze bakkerij worden alleen glutenvrije producten gebakken en enkel grondstoffen verwerkt die van nature glutenvrij zijn. Onze Mam's broden zijn vrij van gluten, tarwe, melk en lactose.



Boordevol vitaminen en mineralen

Glutenvrij brood zorgt voor een geweldige start van je dag en dient als een stevige opkikker tijdens de lunch, of lekker tussen-doortje. Geen wonder, want er zit alles in dat goed voor je is. En wat je niet mag, zit er dus absoluut niet in. Ons brood maken we van volkoren granen, waardoor ze boordevol vitaminen en mineralen zitten. Extra natuurlijke voedingsvezels, zoals prebiotica die de bacterieflora in de darmen stimuleren, zorgen ervoor dat je je energie en fit voelt.

Lekker en gezond

Ons Mam's broodassortiment, zoals Mam's Mikske, is voedzaam en echt lekker. Dat komt door een juiste, afgewogen mix van ingrediënten en grondstoffen en door onze jarenlange bakerservaring. Mam's brood is er in veel smaken, allemaal even gezond.

Om de hoek verkrijgbaar

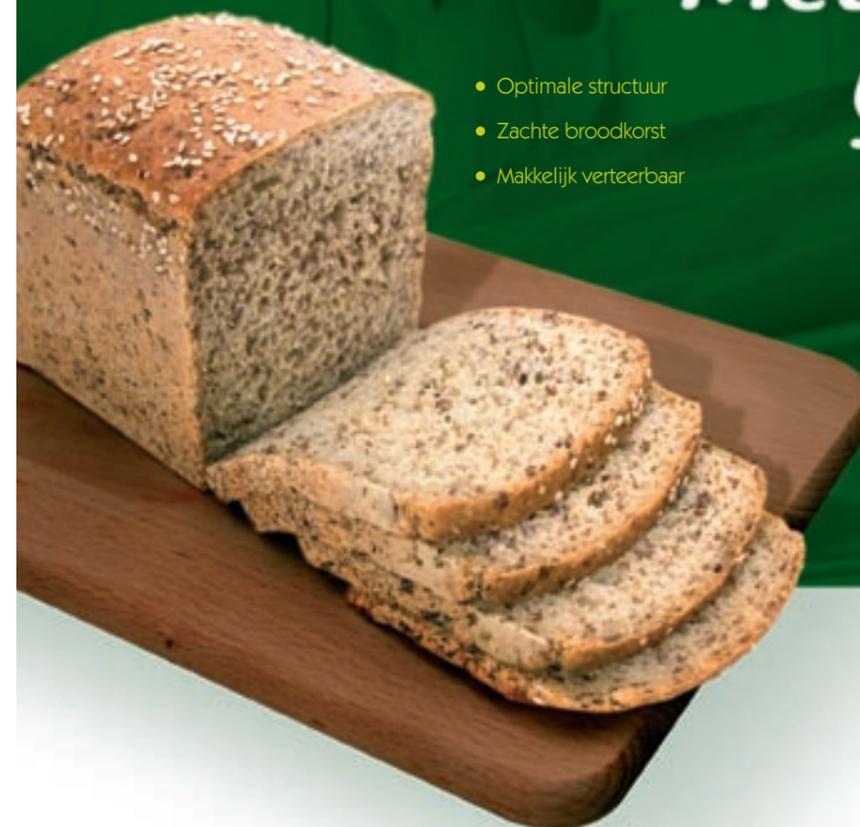
Jij weet uit ervaring dat het niet altijd meevalt om bekend en dus betrouwbaar glutenvrij brood te kopen. Door samenwerking met gerenommeerde supermarkten en natuurvoedingswinkels is ons Mam's broodassortiment 'om de hoek' verkrijgbaar. Zo kun je ons speciale brood, vers ingevroren, gewoon met de dagelijkse boodschappen meenemen. Dat is gemakkelijk en betrouwbaar.

INFO: Het ontstaan van Mam's

Mam's Mikskes

Vroeger was het bij boerenfamilies in Brabant vast gebruik om zelf brood te bakken. Het maken van de 'miskes' gebeurde één keer per week door moeder, 'ons mam'. Tegenwoordig is dat anders, we zijn gewend om iedere dag vers brood te kopen. FreeOf, die haar wortels stevig in 'het Brabantse' heeft, noemt haar broodassortiment 'Mam's', als eerbetoon aan die dagen van weleer. Mam's Mikskes zijn op veel plaatsen verkrijgbaar, vers ingevroren. Ze worden iedere dag met zorg gebakken in onze bakkerij in het Brabantse vestingstadje Grave.

"Met zorg gebakken"



- Optimale structuur
- Zachte broodkorst
- Makkelijk verteerbaar

Brood is een belangrijk bestanddeel van onze dagelijkse voeding. Aan glutenvrij brood worden nóg hogere eisen gesteld: het moet naast gezond ook nog eens helemaal veilig zijn. Bij FreeOf werken we dagelijks met die basisprincipes en hebben we een grote ervaring opgebouwd in glutenvrij brood, dat ook nog eens lekker, voedzaam en gezond is.

"De kunst van het maken van een gezond product ligt in het toevoegen van de juiste en het weglaten van belastende ingrediënten", zegt Frank Willems, naast directeur van FreeOf dieetbakkerij ook productontwikkelaar in hart en nieren. Zijn jarenlange bakerservaring ligt aan de basis van de broodrecepten van FreeOf. "Door een perfecte afstemming van diverse natuurlijke grondstoffen komen we tot een gezond product. Die kwaliteit, het op de markt brengen van een product dat betrouwbaar, lekker, voedzaam en gezond is, is voor ons bedrijf het allerbelangrijkste", aldus Frank.

Evenwichtige darmflora

Bij FreeOf weten we er alles van: een evenwichtige darmflora is belangrijk voor het goed functioneren van ons lichaam. En gezonde voeding speelt daarin een essentiële rol. Brood bijvoorbeeld, dat door veel van ons bij twee van de drie dagelijkse maaltijden wordt gegeten. Juist daarom besteden de bakkers van FreeOf zoveel aandacht aan de samenstelling van de juiste ingrediëntenmix voor ons brood. Wij weten wat er wel in moet zitten en wat niet. In onze broden zitten geen gluten, want die zijn belastend voor de darmen. We gebruiken volkoren granen, die ons brood rijk maken aan vezels, vitaminen en mineralen. Ook zijn in al onze broden prebiotica verwerkt, die ervoor zorgen dat de bacterieflora in de darmen op natuurlijke wijze wordt gestimuleerd.

