

## Edito



U vond de uitnodiging voor de Meneba Taelman Verwendagen zeker al in uw brievenbus... Kruis het al maar in uw agenda aan! Drie dagen lang, van zondag 12 tot en met dinsdag 14 september, leggen wij u en uw familie graag in de watten.

Met ons feestelijk en gevarieerd programma, dat elke dag start om 14 uur, danken wij u voor het vertrouwen dat u in ons stelt. Bovendien kunt u er kennis maken met de jongste trends en nieuwste ontwikkelingen in de bakkerswereld.

Voortdurend ontwikkelen wij nieuwe kant-en-klaarformules, verbeteringen van bestaande producten en exclusieve mengelingen specifiek op uw maat. Daardoor is én blijft Meneba Taelman een toonaangevende totaalleverancier voor u, als bakker.

Kurt Bosmans  
Meneba Taelman

## Alleen maar voordelen op de Verwendagen van Meneba Taelman!

Een vakbeurs waar de hele familie van kan genieten? Dat is waar Meneba Taelman garant voor staat tijdens de drie Verwendagen op 12, 13 en 14 september. Ons uitgebreid feestprogramma start **elke dag om 14 uur**, verzekert jong en oud van plezier en voorziet -naast een geleid bezoek aan de molen- ook heel wat tips en bakdemonstraties.

### Een vakbeurs...

Met *bakdemonstraties*, waarbij u allerhande tips krijgt en kan proeven van de rijkdom aan smaken die ons gevarieerd aanbod biedt, scherpt u uw vakbekwaamheid aan. We tonen eveneens hoe wij exclusief voor u en uw klanten verrassende en heel smakelijke *mengelingen op maat* kunnen samenstellen. Uiteraard telkens met de grootste zorg voor kwaliteit en voedselveiligheid, want daarop binden wij nooit in. Ook dat leggen wij u van naaldje tot draadje uit tijdens een *unieke kijk achter de schermen* van onze molens. U maakt daarbij kennis met onze nieuwste productontwikkelingen die u meer gebruiksgemak en uw klanten nog meer smaak geven.

En niet te vergeten: enkel en alleen bezoekers aan dit driedaags evenement krijgen **een extra voordelenpakket**. Wie intekent, krijgt ongeziene voordelen!

### ... voor de hele familie

De Verwendagen zijn niet alleen professioneel interessant, ze zijn ook plezierig tot rondit spectaculair. Uw hele familie kan zich vergapen aan een indrukwekkende roofvogelshow of kan zijn vaardigheden meten bij tal van amusante spelen. Bij de grime kunnen uw kinderen in de huid van hun lievelingsdier of favoriete sprookjesfiguur kruipen en zich daarna uitleven in het springkasteel. Tussendoor zijn er lekkere drankjes en hapjes, en ter afsluiting voorzien wij een Bourgondische barbecue.

Als u 12, 13 of 14 september nog niet hebt aangekruist in uw agenda, maak er dan vlieg werk van! Wij verwelkomen u graag **vanaf 14 uur** in Bossuit!

*Inschrijven kan nog tot en met 6 september op de website [www.meneba-taelman.be](http://www.meneba-taelman.be).*

## Groen investeren is denken aan de toekomst

Al jaren denkt Meneba Taelman aan duurzaamheid en milieuvriendelijkheid als het op investeren aankomt. Zo werkten we jaren met groenestroomcertificaten, en bij elk project dat zich aandient, denken we aan de toekomst en zoeken we oplossingen die economisch, financieel maar ook milieutechnisch de beste zijn. De fusie van Meneba Taelman maakte de investering in een nieuwe, grotere parking noodzakelijk. We kozen niet voor de traditionele plak beton of asfalt, maar voor een ecologische parking, waarbij gras ingeplant wordt op stevige metalen matten. Mooi groen, maar vooral uitstekend voor een betere afwatering.



# Lotus

## Ingrediënten

Verbeterde tarwebloem, grof tarwemeel en havervlokken

## Toepassing

Brood met havervlokken en een donkere kruim

## Recept

Lotus	100%
Libre	2%
Water	58%
Zout	1,7%
Gist	2%
Vetstof	0,5 à 2%

## Werkwijze

- Kneden:
  - 7 minuten traag
  - 2 minuten snel
- Deegtemperatuur 26°C
- Afwegen en opbollen
- 20 minuten voorrijs geven
- Afwegen en opbollen
- 15 minuten bolrijs geven
- Lang maken
- Narijs: 60 minuten (28 à 30°C)
- Voor het inovenen lichtjes bestrooien met bloem en insnijden
- Afbakken met stoom op 220°C, 35 minuten voor broden van 500 gram



## In de kijker

Maak kennis met enkele van onze nieuwe topproducten op de Meneba Taelman Verwendagen!

### Lagune:

De perfecte basis voor croissants en gerezen bladerdeegproducten.

### Sorbfresh:

Gekend voor zijn verbeterde wateropname en zijn langere versheid.

### Brioche:

Een eerste klas kant-en-klaar product dat u in een handomdraai bereidt. Het is gebaseerd op een recept van 15% heelei, 16% boter, een startdosis van 9% suiker, zout en een basis-verbetermiddel die aan de bloem werden toegevoegd. U hoeft er enkel nog wat gist en water onder te mengen en u kunt beginnen aan de bereiding van tal van heerlijke luxeproducten.

**Benieuwd? Vraag gerust meer uitleg aan uw vertegenwoordiger op de Meneba Taelman Verwendagen.**

## Bakker in de kijker

### Bakkerij Jos Brans-Schroyen, 'De Boerenbakker' uit Sint-Truiden



“Zolang de kwaliteit van de producten uitstekend is, zie ik geen reden om van leverancier te veranderen”, zegt bakker Jos Brans (60) uit Sint-Truiden.

“Al zeker 35 jaar gebruik ik granen en melen van Meneba Taelman in mijn artisanale bakkerij. Elke dag een tien-, twaalfal soorten.”

De Boerenbakker is trots op zijn familiezaak, die sinds 1913 bestaat en straks in handen komt van de vierde generatie, wanneer zijn zoon David de bakkerij overneemt.

“Alles gebeurt bij ons ambachtelijk, we gebruiken alleen een machine om het deeg te kneden. En toch, ondanks al die traditie, vernieuwen wij telkens weer in ons aanbod. Momenteel bieden wij elke dag vele tientallen soorten brood: van luxebroden tot gewoon brood. Vooral de op steen gebakken broden zijn populair.”