Die besten Backwaren, mit natürlich gereiften Teigen,

hergestellt in einem einzigartigen und traditionellen Verfahren

EST. 2012

PANDRIKS

BEST IN BAKE OFF

EST. 2016

BIO BREADNESS

A PANDRIKS COMPANY

“Früher schmeckte Brot so viel besser.”

Wir haben die heutigen Standards der Brotherstellung überdacht und ein einzigartiges Verfahren entwickelt, bei dem der Teig, der aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt wird, durchschnittlich 24 Stunden ruht und danach auf Naturstein gebacken wird. Auf diese Weise wird das ursprüngliche Herstellungsverfahren der Vergangenheit genutzt, aber mit modernen Techniken kombiniert.

Das Ergebnis ist ein einzigartiges Konzept für reines und ehrliches Brot von höchster Qualität, hergestellt mit 100% natürlichen Zutaten. Ohne künstliche Zusatzstoffe und auf Stein gebacken.

2012

Wo alles begann...

Früher dauerte der Prozess der Brotherstellung 24 Stunden, heute sind es oftmals nur noch drei Stunden. Die Teigreife wird immer noch praktiziert, aber sie wird in der Regel durch chemische Zusätze wie Ascorbinsäure und Cystein verkürzt. Ausgehend von unserer Philosophie sind wir davon überzeugt, dass das traditionelle Brot von früher viel besser ist als das von heute. Mit diesen Gedanken wurde die Pandriks Bake Off in Meppel, Niederlande gegründet.

Die Pandriks Gruppe

Seit 2016 ist die Pandriks Holding stolzer Besitzer der deutschen Bio-Bäckerei Bio Breadness. In Fulda produzieren wir das beste Bio-Brot nach demselben einzigartigen Verfahren.

Im Jahr 2017 wurde mit der Produktion von MAP (Modified Atmosphere Packaging) Backwaren begonnen und unsere erste Marke SlooOW war geboren: 100% natürliches, biologisches Brot zum zu Hause aufbacken.

Unsere Tochtergesellschaft in Großbritannien mit dem Namen Pandriks UK Ltd. gründeten wir im Jahr 2020. Das einzigartige Verfahren von Pandriks wird von Kunden in der ganzen Welt anerkannt. Pandriks ist seit Jahren eine der am schnellsten wachsenden Bäckereien in Europa. Es wurde klar, dass mehr Produktionskapazität nötig war. Trotz der großen Kapazität der Bäckereien in Meppel und Fulda entschied sich Pandriks für eine Erweiterung des Standortes in Meppel.
Im Jahr 2020 begannen die Bauarbeiten für eine erhebliche Erweiterung der Bäckerei. Im Jahr 2021 wurde eine zweite hochmoderne Brotlinie und ein vollautomatisches Kühlhaus in Betrieb genommen.

In diesem Jahr beginnen wir mit dem Ausbau unserer Bäckerei in Fulda, wo eine zweite hochmoderne Linie und ein eigenes Lager gebaut wird.

The best in bake off

In unseren 100% natürlichen & biologischen Bäckereien produzieren wir das beste Sauerteigbrot mit unserem einzigartigen, innovativen und effizienten Produktionsverfahren.

Unsere Mission? Backwaren als echter Genus und auf die nachhaltigste Weise produziert - das ist unser Antrieb. Wir möchten für unsere Kunden das beste biologische Produkt backen und dabei im Einklang mit sozialen- und Umweltgesichtspunkten stehen.

Der einzigartige Prozess von durchschnittlich 30 Stunden sorgt für den besten Geschmack, eine leichte Struktur und bessere Verdaulichkeit. Wir glauben an eine Welt, in der Lebensmittel ohne künstliche Zusatzstoffe und Prozessbeschleuniger für jeden zugänglich sein sollten. Die Menschen essen nicht mehr schnell verarbeitete Produkte, sondern wählen frische, reine Produkte, die auf ehrliche Art und Weise zubereitet sind.

Die Vorteile unserer Produkte

- Einzigartiges 30-stündiges traditionelles Verfahren
- 100% natürliche Zutaten, frei von künstlichen Zusatzstoffen
- Zubereitet mit Sauerteig oder Vorteig
- Im Steinofen gebacken
- Teilgebacken tiefgekühlt oder in MAP
- Konventionell oder biologisch
- Attraktives Preis-/Leistungsverhältnis

Unser einzigartiger Prozess

Zubereitet mit 100% natürlichem Sauerteig
Für die Zubereitung von schmackhaften, handwerklich hergestellten Brötchen, Baguettes und Broten benötigt man drei Zutaten: Mehl, Wasser und Salz. Wir fügen noch zwei Zutaten hinzu: Zeit und Ruhe.

Traditionell im Steinofen gebacken
Nach 24 Stunden Ruhezeit kommen die Produkte in den fast 50 Meter langen Steinofen. Das Backen auf Stein schließt die Feuchtigkeit ein und sorgt für eine charakteristische dünne, knusprige Kruste.

100% natürliche Zutaten
Vom Sauer- oder Vorteig bis zum Hauptteig werden nur 100% natürliche Zutaten verwendet. Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe. Für unsere Bio-Backwaren verwenden wir beste Rohstoffe in Bio-Qualität.

Der Natur Zeit geben, ihre Arbeit zu machen
Wie wir zu sagen pflegen: Time is flavour. Qualitativ hochwertige Lebensmittel brauchen Zeit. Unser einzigartiger Prozess dauert nicht weniger als 30 Stunden.

Qualität und Transparenz

Im Laufe der Jahre haben Pandriks & Bio Breadness mehrere Preise mit unseren Bake Off- und SlooOW Produkten gewonnen.

Bei Bio Breadness in Fulda stellen wir unsere hochwertigen Produkte nicht nur in EU-Bio-Qualität her, sondern auch in Demeter-Qualität: dem Qualitätszeichen für biologisch und dynamische Landwirtschaft und Lebensmittel. Zudem produzieren wir auch Artikel in Bioland- und Naturland-Qualität.

In Deutschland haben wir Partnerschaften mit Bioland, Demeter & Naturland.

Wir sind Partner

Unser Sortiment an Bake Off Produkten

Brote

Wir bieten eine großе Auswahl an Broten bis zu 1200 g in einer Vielfalt an Rezepten.

Baguettes

Unsere köstlichen und auf Stein gebackenen Baguettes sind ein wichtiger Bestandteil des Sortiments. Erhältlich in Weißmehl- und Mehrkornvarianten, aber auch auch mit überraschenden Füllungen wie Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Walnüssen.

Brötchen

Unser Sortiment besteht aus hochwertigen Brötchen bis zu 150 g Größe, umfasst eine Vielzahl an Formen und sowohl konventionelle als auch Bio-Rezepturen.

Spezialitäten

Um das Angebot zu ergänzen, bieten wir eine Auswahl an Spezialitäten, die nach einzigartigen Rezepten für besondere Momente hergestellt werden.

Bio

In unseren Bäckereien stellen wir die besten Bio-Backwaren her, die selbstverständlich mit 100% natürlichen Zutaten, ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt und im Steinofen gebacken werden. In unserem Sortiment finden Sie verschiedene Arten von Bio-Broten, Baguettes und Brötchen.

Im Jahr 2017 haben wir unsere erste Marke SlooOW entwickelt: 100% natürliches, biologisches Brot zum zu Hause aufbacken. Unsere SlooOW-Produkte sind erhältlich in verschiedenen Baguette- und Brötchensorten.

Mehr infooO?
Besuchen Sie www.slooOW.info

The best in bake off

EST. 2012

PANDRIKS

BEST IN BAKE OFF

Pandriks Bake Off BV
Mandeveld 8
7942 KE Meppel
T +31 522 24 60 60
E verkoop@pandriks.com
pandriks.com

EST. 2016

BIO BREADNESS

A PANDRIKS COMPANY

Bio Breadness GmbH
Daimler-Benz-Straße 32
36039 Fulda
T +49 661 251399 0
E info@bio-breadness.com
bio-breadness.com

NL-BIO-01
EU/non-EU Agriculture

DE-ÖKO-039
EU/non-EU Agriculture