



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Bestellijst ambachtelijke vlaaien

Bestel uiterlijk 1 dag van tevoren. Bij voorkeur via app/sms  
0644168140.

*22 cm/ 28 cm*

Puddingvlaai met verse aardbeien €15,50/ €22,50

Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker en zoet €12,75/ €16,50

Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek €12,75/ €16,50

Kersenvlaai (Limburgse morellen/licht zure kersen) €12,75/ €16,50

Appelvlaai van streekappels €12,75/ €16,50

Abrikozenvlaai €12,75/ €16,50

*De kersen, appel en abrikozenvlaai kunnen met kruimels of met een suikerdakje/deegreepjes erop en er kan ook pudding onder.*

Linzevlaai, meer koekachtig deeg (zonder linzen). €14,95/ €19,50

In de variaties: abrikoos, appel of kersen.

Openingstijden winkel & Vlaaienbakkerij:

Donderdag en vrijdag 11:00 - 17:00 uur & Zaterdag en zondag  
9:00 - 17:00 uur.

De brasserie is van donderdag t/m zondag open van 11:00 -  
17:00 uur.



„belevingsplek  
vlaaienbakkerij“

## Bakkerij

>> Bakker Edo is een gepassioneerd bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke speltvlaaien die het seizoen recht doen. Het bloem en meel dat wij gebruiken, groeit in Maastricht en wordt nog geen 10 km bij ons vandaan gemalen in de van Tienhovenmolen. Het vlaaiendeeg wordt verrijkt met Limburgse honing. Het meeste fruit voor de vlaaien komt uit de streek. Edo maakt ook graag brood. Omdat dit vrij intensief is bakt Edo de broden eens per maand op een donderdagmiddag.

## Bestellen

Edo rolt elke vlaai nog met de hand uit en maakt de fruitvullingen zelf. Een ambachtelijk proces, dat wel veel tijd kost. Hij bakt eerst de bestellingen en daarna bakt hij verder voor de winkel. Wilt u er zeker van zijn dat uw favoriete vlaai er is, bestel dan op tijd. Bestellen kan in de winkel, via mail [beleefhet@belevingsplek.com](mailto:beleefhet@belevingsplek.com) of per telefoon.

Bestel vlaai voor de volgende dag  
uiterlijk om 22:00 uur de avond van  
te voren per app 0644168140