



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Vlaaibestellijst

Bestel uiterlijk 1 dag van tevoren.

Bij voorkeur via app/sms 0644168140

Van het seizoen

Puddingvlaai met verse aardbeien

€14,95 (22 cm)

Overige vlaaiprijzen: 22 cm (ca 6 stukjes) €11,95

28 cm (ca 8/10 stukjes) €15,- Vlaaipunt €3,75

Puddingkruimelvlaai, ouderwets lekker en zoet

Puddingkruisbessen, met bessen uit de Voerstreek

Kersenvlaai van Limburgse morellen (licht zure kersen)

Appelvlaai van streekappels

Abrikozenvlaai

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

Rijstevlaai, met ambachtelijk bereide pap, niet al te zoet

Vanwege het ambachtelijke en langdurige bereidingsproces van de rijstevlaai is deze bij drukte niet altijd beschikbaar.

Prijzen linzevlaai: 22 cm (ca 6 stukjes) €13,95

28 cm (ca 8/10 stukjes) €17,50,- Vlaaipunt €4,00

Linzevlaai, meer koekachtig deeg (er zitten geen linzen in). In de variaties: abrikoos, appel of kersen.



.. belevingsplek ..
vlaaienbakkerij

Openingstijden Vlaaienbakkerij

Donderdag en vrijdag 11:00 - 17:00 uur

Zaterdag en zondag 9:00 - 17:00 uur

>> Bakker Edo is een gepassioneerd bakker. Vanuit gevoel en vakmanschap bakt hij heerlijke speltbroden en -vlaaien die het seizoen recht doen. 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 alleen voor donderdagmiddag (vanaf 15:00 uur afhalen) en zaterdag. Bestellen kan in de winkel, via mail beleefhet@belevingsplek.com of per telefoon/app: 0644168140

Brood

Vlechtbrood	€3,95
Wit, bruin of volkoren	€3,00
Zadenbrood	€3,10
Mueslibrood	€4,25
Cranberry-gemberbrood	€4,25
Wit rozijnenbrood	€4,25
Stokbrood	€2,75
Harde broodjes	€0,75
Zachte witte puntjes	€0,50
Rozijnenbolletjes	€0,50

Besteld brood kan afgehaald worden op: Donderdag tussen 15:00 en 17:00 uur & Zaterdag tussen 9:00 en 17:00 uur.