

# Rogge van Koopmans

**Koopmans is specialist in het verwerken van rogge. De geteelde rogge wordt zorgvuldig geselecteerd en daarna vermalen tot een mooie kwaliteit roggebloem, roggemeel en breektypes.**

## **ROGGEBLOEM**

Roggebloem is speciaal gemalen voor het bakken van bijzondere koeksoorten en als grondstof voor diverse broodsoorten. Een van onze specialiteiten hierin is de Roggebloem Uniek, een stuifarme variant.

## **ROGGEMEEL**

Roggemeelsoorten zijn speciale breek- en maaltypes voor grove roggebroodsoorten en -meeltypes voor samenstellingen van Brabantse en Gelderse broodsoorten.

## **ROGGE ALS SPECIALITEIT**

Geplette Rogge is heel geschikt als decoratie en als toevoeging in diverse broodsoorten. De Rogge Premix is speciaal ontwikkeld voor het maken van volkorenkoek.



## **Rogge als kookstuk**

**Kookstukken zijn dé manier om de kwaliteit van brood te verbeteren.**

Door rogge als kookstuk te gebruiken bij het maken van brood, heeft u minder broodverbetermiddelen nodig, verwerkt u makkelijker bloem- of meelsoorten met zwakke eiwitten en bovendien blijft het brood langer vers.

*Door rogge als kookstuk te gebruiken bij het maken van brood blijft het brood langer vers.*

# Puur vanuit de oorsprong

Met de rogge bloem- en meelsoorten van Koopmans bakt u smaakvolle producten van goede kwaliteit.



## Koopmans Rogge Assortiment

### ROGGEBLOEM

Roggebloem 00 Luxe  
Roggebloem Industrie 0  
Roggebloem 0 Patent  
Roggebloem Uniek  
EKO Roggebloem (alleen bulk)

### ROGGEMEEL

Gebroken Rogge Type Grof  
Gebroken Rogge Type Middel  
Roggemeel Grof Scherp  
Roggemeel Fijn scherp  
Roggemeel D  
Roggemeel 997

### ROGGE ALS SPECIALITEIT

Geplette Rogge [decoratie]  
(ook biologisch verkrijgbaar)  
Rogge Premix (ook biologisch verkrijgbaar)



### BROOD MET MINDER GLUTEN

De hedendaagse consument is steeds op zoek naar bijzondere producten en andere smaken, waarbij andere graansoorten als spelt, haver en rogge een rol spelen. Met name in rogge is duidelijk meer interesse waar te nemen, mede door een aantal specifieke eigenschappen van rogge. Zo heeft rogge een andere eiwit verhouding dan bijvoorbeeld tarwe, waardoor roggemeel minder gluten bevat dan tarwemeel. Met het juiste recept is hiermee een prima smaakvol en glutenarmer brood te bakken.

Ook wordt rogge gebruikt als smaakmaker en kunt u door een deel rogge in een product te gebruiken de malsheid positief beïnvloeden.

### Contact en meer informatie

Bezoek onze website of bel of e-mail ons  
T. 058 294 84 94  
E. [info@koopmansmeel.nl](mailto:info@koopmansmeel.nl)  
W. [www.koopmansmeel.nl](http://www.koopmansmeel.nl)



Koopmans producten worden ontwikkeld en zorgvuldig getest in ons KIEM innovatie centrum. Vanuit de pure graankorrel creëren we de mooiste natuurlijke grondstoffen voor onze klanten. Puur vanuit de oorsprong!