



EEN GLOEDNIEUWE
VERPAKKING
VOOR ONZE BRODEN



Brood om van te genieten!

Receptenboekje

Inhoud

02 | BROOD VAN SOMA

03 | DE OORSPRONG

04 | ONZE BRODEN

05 | HEERLIJKE RECEPTEN

17 | CONTACTINFORMATIE

18 | VOLG ONS!



Brood van Soma

Brood van SOMA bakt al sinds 1882 een heerlijk brood assortiment voor iedereen. Dit doen wij dus al meer dan 140 jaar! Als je ons brood proeft dan merk je het meteen... We bakken ons brood met de lekkerste en puurste ingrediënten.

Ouderwets genieten en gezonde keuzes staan bij ons centraal. We gebruiken de lekkerste ingrediënten en bakken hiermee brood waar je blij van wordt en wat je goed laat voelen.

Begonnen als een roggebrood producent, bieden we op dit moment veel meer. We bakken broden met o.a. haver, spelt, rogge en tarwe. En in veel van onze broden zit nu ook onze eigen zuurdesem!

Ons gevarieerde assortiment biedt voor ieder wat wils. Van traditioneel lokale broden tot bijzonder robuuste broden en een aantal specialties.

Voor de toekomst willen wij ons blijven focussen op het optimaliseren van onze producten en het ontwikkelen van innovatieve nieuwe broden.

Brood moet volgens ons lekker én voedzaam zijn. Het brood van SOMA brengt je terug naar een tijd waarin voeding nog puur was. Waar het voedsel bij de boer of de bakker om de hoek werd gehaald. Datgeen wat van dichtbij komt is immers het beste. Achter onze heerlijke broden zitten al onze ervaren en enthousiaste bakkers.

Wat ooit begon als een passie voor het bakkersvak, is nu een succesvol merk. En nog altijd gaat het maar om één ding: het bakken van het lekkerste brood met de puurste ingrediënten

Aan ieder brood proef je meteen: Dit is Brood van SOMA.



De oorsprong

1882

Léon Souren opende de deuren van zijn bakkerij in het Bourgondische Maastricht.

1952

De vraag naar gesneden roggebrood stijgt snel, dus zijn we naar Gronsveld verhuisd om onze capaciteit uit te breiden.

1994

De familie Rovers neemt SOMA over. Er worden nieuwe innovaties bedacht om het bakproces nog beter te maken.

2003

We verhuisden naar onze huidige locatie in Echt, waar we verder konden uitbreiden en innoveren.

2016

We zijn begonnen als roggebakkerij maar gebruiken nu allerlei soorten granen, zoals tarwe, haver, rogge en spelt.

2022

Brood van SOMA heeft zicht ontwikkeld tot de marktleider van gesneden en voorverpakte broodspecialiteiten in de Benelux. Onze nieuwe bakkerij was in 2022 klaar.

2024

Na 10 jaar vonden we het tijd voor verandering en verdere modernisering. Hierom hebben we onze huisstijl geüpdatet en gekozen voor een gloednieuwe verpakking! Verder zijn we nog druk aan het kijken wat we kunnen doen op het gebied van productontwikkeling.



Onze broden

Heerlijke broodspecialiteiten

Gesneden & voorverpakt

Gebakken met eigen zuurdesem

Bron van vezels of vezelrijk

Nutriscore A of B

100% Vegan



Heerlijke recepten

Onze grote variatie aan broden zorgt ervoor dat elk brood een eigen smaak en beleving met zich meebrengt. Daarom hebben wij voor elke broodsoort bijbehorende recepten ontwikkeld!

Ons Rozijnen-Noten brood is bijvoorbeeld heerlijk te combineren met Franse kazen en zoete jam of warm fruit. Ideaal om feestelijke hapjes mee te maken of voor bij de borrel.

Daarnaast kun je met ons Mehrkorn brood heerlijke sandwiches maken, zoals een BLT (bacon, lettuce, tomato) of een clubsandwich. Voor de grote eters, een heerlijke lunch!

Of kies jij toch liever voor het traditionele Waldkorn brood met een vers gemaakte eiersalade? Een mooie aanvulling voor bij het paasontbijtje!

Ons Brabants en Limburgs roggebrood is simpelweg heerlijk met wat hagelslag of chocopasta. Iets om elke dag opnieuw weer van te genieten!

Je kunt dus zeker alle kanten op met onze broden, rijk belegd of juist simpel. Ons brood is heerlijk puur en smaakt overal lekker bij. Laat je inspireren door onze recepten!

Brood om van te genieten.



*VOOR AL ONZE RECEPTEN KUN JE ER NATUURLIJK OOK VOOR
KIEZEN EEN VAN ONZE ANDERE BROODSOORTEN TE GEBRUIKEN!

*Blader nog even door voor de
lekkerste recepten met onze broden!*



Speltkorn tosti met pesto en tomaat

Benodigdheden

- 2 sneetjes Speltkorn
- 1 tomatomaat
- 1 rode ui
- 2 plakken jonge kaas
- Handje sla
- 2 el pesto
- Halvarine
- Snuf zout en peper

Recept

Versnipper de rode ui en snijd de tomaat in kleine blokjes. Meng de tomaat met zout en peper. Neem een sneetje brood en besmeer deze met pesto en verdeel vervolgens de ui en tomaat eroverheen.

Beleg verder met de sla en kaas en leg hierna het andere sneetje brood erbovenop. Verhit een koekenpan en besmeer de buitenkant van de tosti met wat halvarine. Bak de tosti nu goudbruin in de pan.

Limburgs met avocado en in Knoflook gebakken champignons



Benodigheden

- 2 sneetjes Limburgs
- 1 avocado
- Sap van 1/2 citroen
- Scheutje olijfolie
- 3 champignons
- 1 teen knoflook
- Snuf zout en peper
- 1/2 tl chiliflakes
- Handjevol verse peterselie
- 1 stengel bosui

Recept

Snijd de champignons in kleine stukken. Verhit een koekenpan met een scheutje olijfolie en bak hierin de champignons met een geperste teen knoflook en een snuf zout, peper en chiliflakes. Snijd de peterselie fijn en voeg deze nadat de champignons goudbruin zijn toe aan de pan, bak kort mee. Prak ondertussen de avocado fijn en meng met het sap van 1/2 citroen, chiliflakes, peper en zout. Snijd de bosui fijn. Beleg het sneetje brood met de avocado spread, de champignons en de fijngesneden bosui.



Rheinländer met buffel mozzarella, rookvlees en balsamico

Benodigheden

- 1 sneetje Sonnenblumbrot
- 200 g buffel mozzarella
- 3 plakjes rookvlees
- 4 zongedroogde tomaatjes
- Verse basilicum
- Scheutje balsamico
- Snuf zout en peper

Recept

Trek de buffel mozzarella uit elkaar en verdeel dit over het sneetje. Voeg een paar plakken rookvlees en wat zongedroogde tomaatjes toe. Garneer het af met wat basilicum blaadjes, balsamico en peper en zout naar smaak.



Speltkorn met avocado, hüttenkäse en chili crunch



Benodigheden

- 1 sneetje SOMA Speltkorn
- 1 el olijfolie
- 1/2 avocado
- 1/2 citroen
- 1/2 tl chili vlokken
- 2 el hüttenkäse
- 1 tl chili crunch olie
- Scheutje agave
- 2 stengels bosui
- Snuf zout en peper

Recept

Ontpit de avocado en prak fijn. Meng dit met een snuf zout, peper, een beetje citroensap en de chili vlokken. Snijd de bosui fijn. Schenk een beetje olijfolie over het sneetje en bak de toast kort in een pan zodat deze goudbruin is. Smeer hierop de avocado spread en top af met hüttenkäse, chili crunch, agave en bosui.

Koolhydraat Verlaagd met hummus, avocado en radijs

Benodigdheden

- 1 sneetje Koolhydraat Verlaagd
- 1 el naturel hummus
- 1/2 avocado
- 1/2 citroen
- 2 radijsjes
- Verse peterselie
- Snuf peper en zout

Recept

Snijd de avocado en radijsjes in dunne plakjes. Besmeer het sneetje met een laag hummus, daarop de avocado en top af met de radijsjes. Garneer af met verse fijngesneden peterselie en een snuf zout en peper.



Haverkorn met pindakaas, aardbeien en kokosflakes



Benodigdheden

- 2 sneetjes Haverkorn
- 2 el pindakaas
- Handje aardbeien
- Snuf kokosrasp
- Verse munt

Recept

Besmeer de sneetjes met de pindakaas en snij de aardbeien in dunne plakjes. Bestrooi het geheel met de kokosrasp en garneer het af met wat blaadjes verse munt.



Oberländer met pompoeuspread



Benodigdheden

- 2 sneetjes Oberländer
- Bakje pompoeuspread
- Verse lente ui
- Verse koriander
- Snuf peper en zout

Recept

Besmeer het brood met de pompoen spread en top af met wat koriander en lente ui. Voeg eventueel nog wat peper en zout naar eigen smaak toe.



Volkoren met hummus en gegrilde kikkererwten

Benodigheden

- 1 sneetje volkoren
- 1 el pikante paprika hummus
- 1 el gegrilde kikkererwten
- Verse peterselie
- Snuf zout en peper

Voor de gegrilde kikkererwten:

- 200 g kikkererwten
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 teen knoflook
- Scheutje olijfolie
- Snuf zout en peper

Recept

Spoel de kikkererwten af met water en verwarm de oven voor op 200 graden. Mix de kikkererwten met een geperste teen knoflook, de kerriepoeder, paprikapoeder, olijfolie, zout en peper. Meng het geheel goed door en leg het op een bakplaatje. Gril de kikkererwten binnen 20 min goudbruin in de oven.

Besmeer een sneetje met de hummus en beleg verder met de gegrilde kikkererwten. Garneer af met wat verse fijngesneden peterselie, snuf zout en peper.



Waldkorn met wilde zalm, een zachtgekookt eitje en dille



Benodigdheden

- 1 sneetje Waldkorn
- 40 g wilde zalm
- 1 ei
- 1/2 citroen
- Snuf zout en peper
- Verse dille

Recept

Verhit een pannetje met genoeg water en kook hierin het eitje voor circa 6 minuten, zodat deze zachtgekookt is. Beleg het sneetje brood met de wilde zalm, snijd het eitje open en verdeel deze over de wilde zalm. Garneer af met verse fijngesneden dille, snuf zout en peper en wat citroensap.



Wist je dat?

Onze broden zijn ook uitstekend leunen voor een kaasplankje of heerlijke borrelplank!



Contact informatie



WEBSITE

WWW.BROODVANSOMA.NL



MAIL

INFO@SOMABAKERY.COM



TELEFOON

0475-46 86 31



BELLWEG 29
6101 XA ECHT



Scan me!
En mis geen
broodnodige
nieuwjes...

Volg ons!



INSTAGRAM
@BROODVANSOMA
#BROODVANSOMA



FACEBOOK
BROOD VAN SOMA



TIKTOK
@BROODVANSOMA



LINKEDIN
SOMA BAKERY



BROOD VAN
SOMA



*Brood
om van te genieten!*