



GENTIEL
BREAD BY TRADITION
STEPHAN DESTROOPER



*waar water en bloem elkaar ontmoeten,
wordt door tijd smaak geboren.*

Stephan Destrooper

PROUD MEMBER OF

[BAKINGGROUP]
BAKERY PRODUCTS & CONCEPT



Gentiel. Mijn grootvader aan mijn moeders kant.

Een landbouwer, een gezin van 8 kinderen.
In die tijd was alles zelf voorzien op de boerderij.
Zo werd er om de 2 weken brood gebakken. Brood met desem,
in een houtoven met wilgentakken gestookt.

Mijn moeder vertelde me dat het brood lang bewaarde,
en dat het helemaal anders was dan het brood van vandaag.

Met deze insteek zijn we terug naar de basis gegaan,
maar met de technieken van vandaag.

Zo creëerden we opnieuw de smaak van vroeger, in onze broodproducten.

Een smaak die door velen wordt gewaardeerd,
en we dragen deze ode dan ook op aan mijn grootvader Gentiel.
Pepé, ik ben trots dat ik jouw naam hiervoor mag gebruiken.

The taste of yesterday, baked for today.



Onze broden zijn speciaal, uniek, anders, voedzaam, smaakvol.
Althans dat zijn de woorden die we van onze klanten mogen horen,
als we hun vragen om het brood van onze Gentiel-merk te omschrijven.
Een proces van tijd, zorgt voor de smaak. De smaak naar nog.

De namen van de brood producten zijn gelinkt aan de familie namen,
van mijn grootouders, ooms en Tantes, een leuke eigenheid van ons brood.



GENTIEL
BREAD BY TRADITION
STEPHAN DESTROOPER

GENTIEL BRODEN GROOT



GENTIEL WIT
5 stuks per doos van 600 gr.



GENTIEL BRUIN
6 stuks per doos van 500 gr.



GENTIEL ROGGE
6 stuks per doos van 500 gr.



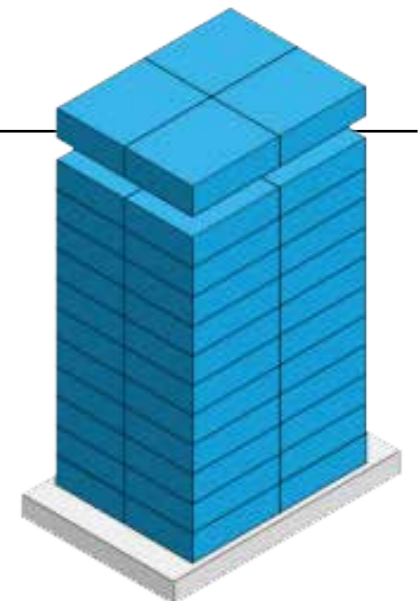
GENTIEL MEERGRANEN
6 stuks per doos van 500 gr.



GENTIEL LIJNZAAD
6 stuks per doos van 500 gr.

TRANSPORT PACKAGING

Package size:	360x460x135 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	48
n layers:	12
Total weight:	150 kg



GENTIEL BRODEN KLEIN



**RESTAURANT BROODJE
BRUIN**

30 stuks per doos van 125 gr/ stuk.



**RESTAURANT BROODJE
MEERGRANEN**

30 stuks per doos van 125 gr/ stuk.



JANTJE ZONDER HOED

15 stuks per doos van 130 gr/ stuk.



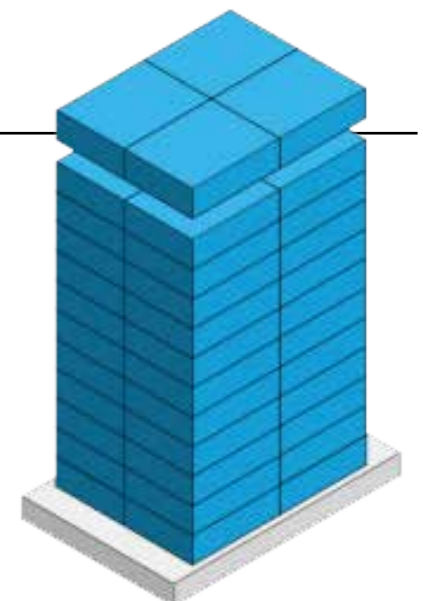
JANTJE

15 stuks per doos van 130 gr/ stuk.

TRANSPORT PACKAGING



Package size:	360x460x135 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	48
n layers:	12
Total weight:	180 kg



GENTIEL SPECIALE STOKBROODJES



BAGUETTE ELVIRES
6 stuks per doos van 300 gr/ stuk.



BAGUETTE KRENTEN
6 stuks per doos van 300 gr/ stuk.



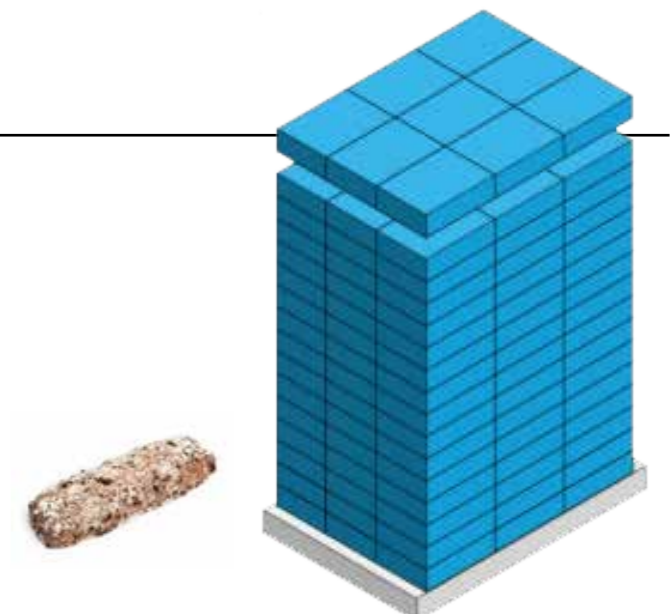
BAGUETTE PROVENCALE
8 stuks per doos van 150 gr/ stuk.



BAGUETTE OLIJF
6 stuks per doos van 270 gr/ stuk.

TRANSPORT PACKAGING

Package size:	260x360x100 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	144
n layers:	16
Total weight:	172,8 kg



GENTIEL 1 PERSOONS BROODJES



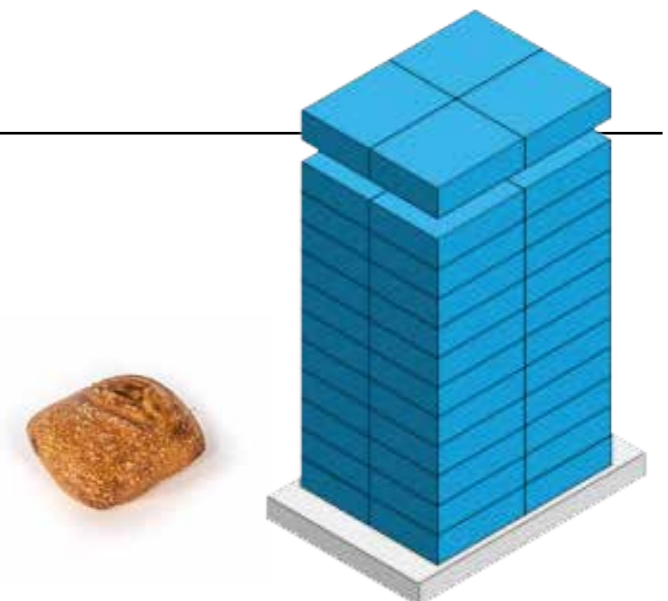
JULES

50 stuks per doos van 70 gr/ stuk.

TRANSPORT PACKAGING



Package size:	360x460x135 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	48
n layers:	12
Total weight:	120 kg



GENTIEL BRIOCHE



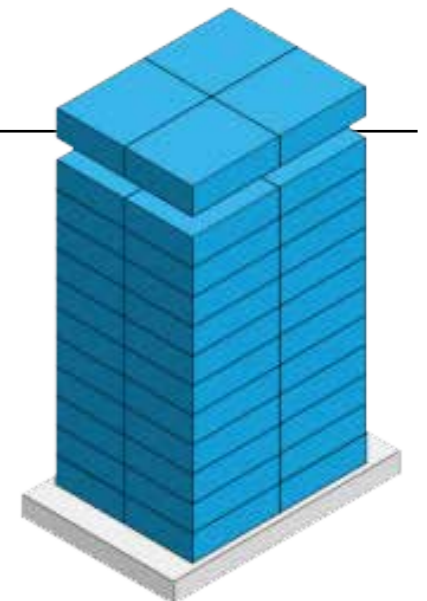
ROZIJNENBROOD
8 stuks per doos van 450 gr/ stuk.



KOEKENBROOD
8 stuks per doos van 400 gr/ stuk.

TRANSPORT PACKAGING

Package size:	360x460x135 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	48
n layers:	12
Total weight:	120 kg



GENTIEL SPECIALS




GENTIEL
BREAD BY TRADITION
STEPHAN DESTROOPER

PUMPERNICKEL

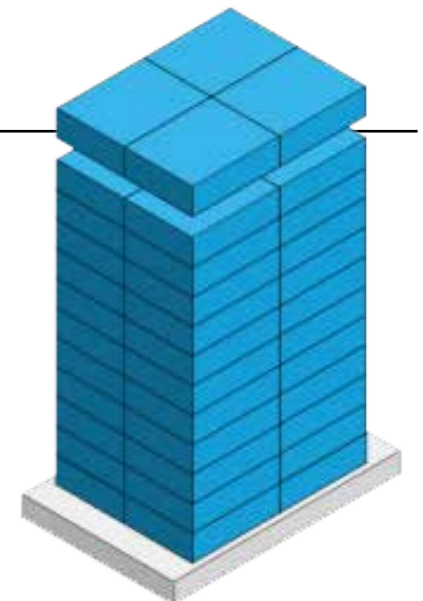
8 stuks per doos van 600 gr/ stuk.
100% spelt



TRANSPORT PACKAGING



Package size:	360x460x135 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	48
n layers:	12
Total weight:	120 kg



GENTIEL SPECIALS

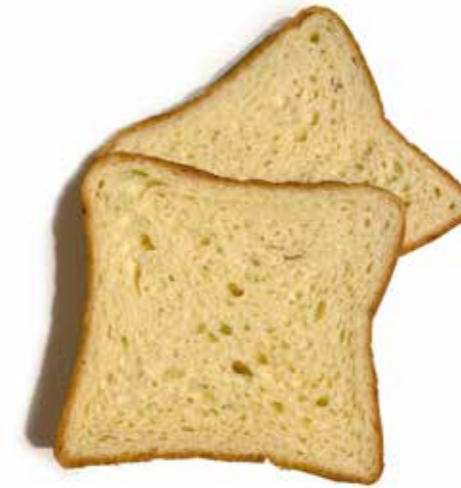


Sophie Legein ©
Gemeente Koksijde

ZUURDESEM

Ons zuurdesem kent zijn ontstaan uit de lokale bloemen, bessen en kruiden die we bij de opstart van onze bakkerij gaan plukken zijn in de Noordduinen te Koksijde. De Cultuur van ons desem is dan ook zeer lokaal verankert. Terroir, Passie, authenticiteit en lokaal engagement, zijn hier onze troeven.


GENTIEL
BREAD BY TRADITION
STEPHAN DESTROOPER



CROQUE BROOD BRIOCHE

Snedes 18mm
4 stuks per doos van +/- 60 snedes

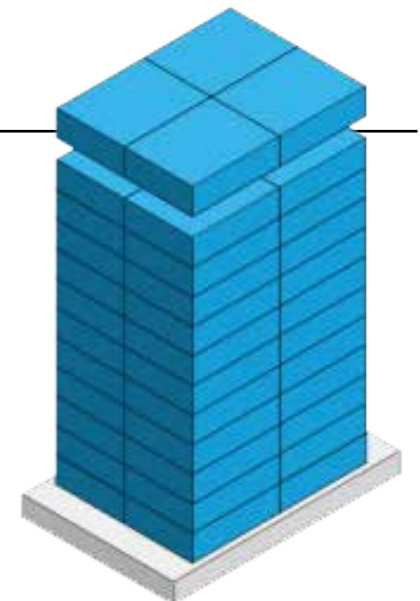


CROQUE DE LUXE ZUURDESEM

Snedes 14mm
3,6 kg per doos van 54 snedes

TRANSPORT PACKAGING

Package size:	360x460x135 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	48
n layers:	12
Total weight:	120 kg



GENTIEL SPECIALS CROQUE BRODEN




GENTIEL
BREAD BY TRADITION
STEPHAN DESTROOPER



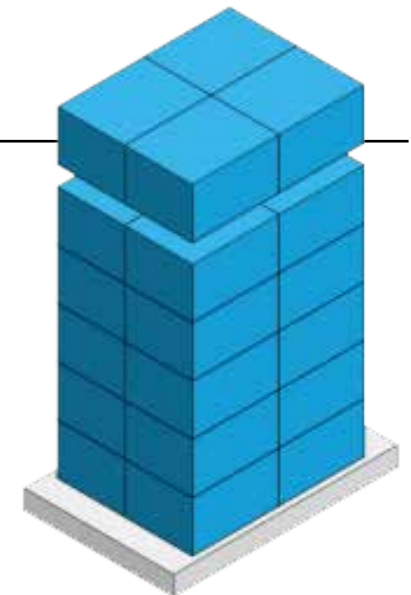
CROQUE BROOD WIT
Snedes 14mm
10 stuks per doos van +/- 170 sneden



CROQUE BROOD BRUIN
Snedes 14mm
10 stuks per doos van +/- 170 sneden

TRANSPORT PACKAGING

Package size:	360x460x270 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	24
n layers:	6
Total weight:	120 kg



Dessert by

Chagall
NIEUWPOORT



Pastrami Burger by



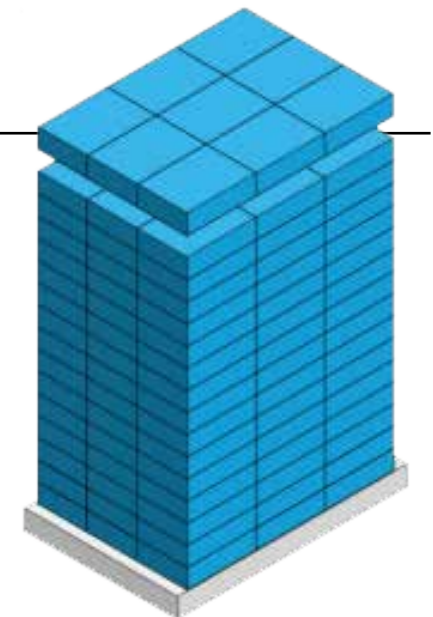
GENTIEL SPECIALS NEW YORK ROLL



NEW YORK ROLLS
18 stuks per doos

TRANSPORT PACKAGING

Package size:	260x360x100 mm
Pallet:	1200x800 mm
n packages:	144
n layers:	16
Total weight:	172,8 kg





CRAVING THE TASTE OF TRADITION?

Scan the QR code and discover the full story
behind our sourdough legacy.



THANK YOU FOR DISCOVERING
OUR GENTIEL BREAD COLLECTION

—
For orders, questions, or sweet collaborations, reach out to us:

Strandlaan 286
8670 Koksijde
(+32) 58 522 825
info@bakinggroup.be

**FOLLOW OUR JOURNEY
& TASTE THE CRAFT.**



BAKINGGROUP
BAKERY PRODUCTS & CONCEPT

PROUD MEMBER OF



We're always looking to share the honest taste of our Gentiel breads
in harmony with other authentic food stories.

For inquiries or collaborations, feel free to contact us at info@bakinggroup.be