



Granola

Royal Granola

Hoewel brood onlosmakelijk verbonden is aan de bakkerij en het ontbijt, is het zo dat inmiddels ruim 50% van de Nederlanders regelmatig kiest voor een alternatief als ontbijt. Een alternatief dat vaak in de supermarkt gekocht wordt...

Royal Steensma introduceert met Royal Granola een melange voor de ambachtelijke bakker. Hiermee maakt u niet alleen een heerlijk product, maar heeft u ook een basis in handen waarmee u een geheel eigen, onderscheidende granola kunt creëren.

Royal Granola is een bron van vezels en bestaat uit zorgvuldig geselecteerde hoogwaardige ingrediënten zoals haver-, en roggevlokken, zonnebloem- en pompoenpitten en lijnzaad.

Voor een eenvoudige, doch smakelijke granola, hoeft u alleen maar boter en honing toe te voegen. Deze kunt u daarna afmaken met wat rozijntjes en nootjes.

Maak een eigen mix door af te wisselen af met alternatieve smaakmakers en verschillende noten toe te voegen tijdens het bakken. Voeg daarna Refru fruit of Fruitease zure kers toe aan de granola en serveer met één van onze heerlijke vruchtenvullingen.

In dit inspiratieboekje willen we u laten zien dat u met een paar aanvullende ingrediënten en wat fantasie een hele range aan granola's kunt maken, waar de klant speciaal voor naar uw winkel komt.

Royal Steensma



Simpel & Smakelijk

700 gr **Royal Granola**
150 gr Boter
150 gr Honing

Werkwijze:

Boter en honing lichtjes verwarmen en door de **Royal Granola** mengen. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Indicatie bruto grondstoffenprijs €0,25 per 100 gr.



Cranberry & Kaneel

Bakken

- 700 gr **Royal Granola**
- 150 gr Boter
- 150 gr Ahornsiroop
- 120 gr **Notenmix**
- 5 gr Kaneel

Toevoegen

- 75 gr Cranberry's

Werkwijze:

Boter en ahornsiroop licht verwarmen en mengen met **Royal Granola**, **Notenmix** en kaneel. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Af laten koelen en de cranberry's door de granola mengen.

Nuts & Berries

Bakken

700 gr **Royal Granola**

150 gr Boter

150 gr Honing

150 gr **Notenmix**

Toevoegen

120 gr **Fruitease zure kers**

120 gr **Fruitease bosbes**



Werkwijze:

Boter en honing lichtjes verwarmen, mengen met **Royal Granola** en **Notenmix**. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Af laten koelen en **Fruitease zure kers** en **Fruitease bosbes** door de granola mengen.

Smaakt heerlijk met **Frucaps bosvruchtenvulling!**

A top-down photograph of three rectangular granola bars resting on a light-colored wooden cutting board. The bars are densely packed with golden-brown granola, including visible oats, almonds, and other nuts. The background is a dark, textured surface.

Granola Bars

Bakken

- 700 gr **Royal Granola**
- 150 gr Dadelstroop
- 150 gr Kokosolie
- 150 gr Rietsuiker
- 140 gr Vijgen (fijngesneden)
- 140 gr Dadels (fijngesneden)

Werkwijze:

Dadelstroop en kokosolie licht verwarmen en mengen met **Royal Granola**. De fijngesneden dadels, vijgen en rietsuiker erdoor mengen. Het mengsel op de plaat storten en aandrukken tot gewenste dikte. Ca. 25 minuten bakken op 180°C. Af laten koelen en snijden tot het gewenste formaat.

Choco & Coco

Bakken

- 700 gr **Royal Granola**
- 150 gr Honing
- 150 gr Kokosolie
- 5 gr Cacao

Toevoegen

- 150 gr Kokoskrullen
- 100 gr Bananenchips (kleine stukjes)
- 80 gr **Pajetten puur**



Werkwijze:

Honing en kokosolie lichtjes verwarmen en vermengen met **Royal Granola** en cacao. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Af laten koelen en de kokoskrullen, bananenchips en **Pajetten puur** toevoegen. Smaakt heerlijk met **Frucaps mangovulling!**

Tropical & Tasty

Bakken

700 gr **Royal Granola**
150 gr Boter
150 gr **Stroop Confiseurs**

Toevoegen

100 gr Rozijnen
50 gr **Confru refru ananas 5x5**
50 gr **Confru refru papaya 5x5**
35 gr Kokos



Werkwijze:

Boter en stroop verwarmen en met **Royal Granola** vermengen. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Af laten koelen en de rozijnen, kokos, **Confru refru ananas 5x5** en **Confru refru papaya 5x5** erdoor mengen. Smaakt heerlijk met **Frucaps ananasvulling!**

Superfoods & Siroop

Bakken

- 700 gr **Royal Granola**
- 150 gr Boter
- 150 gr Dadelstroop
- 140 gr **Notenmix** (licht geroosterd)

Toevoegen

- 50 gr Moerbeien
- 50 gr Gojibessen
- 75 gr Rozijnen

Werkwijze:


Boter en dadelstroop verwarmen en met **Royal Granola** en **Notenmix** vermengen. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Af laten koelen en de rozijnen, moerbeien en gojibessen toevoegen.



Biedt u klanten de mogelijkheid van een vers & gezond to-go ontbijt. Onderin de beker schept u bijvoorbeeld een **Frucaps fruitvulling**, daarop een (eventueel plantaardige) yoghurt en als laatste wat vers fruit. De granola blijft lekker knapperig in het aparte bakje.



Met een mooie verpakking kunt u zich onderscheiden; niet het standaard zakje, maar nét even iets anders dan de rest.

A photograph of a granola jar and a yogurt parfait jar on a dark surface. The granola jar is large and filled with golden-brown granola. The yogurt parfait jar is smaller and filled with layers of yogurt, granola, and dark berries. A small white bowl with a spoon is visible on the left. The background is a dark, textured surface.

Royal Steensma B.V.

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden

Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker

Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaardingen

Postbus 22, NL-3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000

Fax +31(0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com