



Wat is bananenbrood?

Bananenbrood, waarom heet het eigenlijk brood? Een cake zou een betere benaming zijn wat ons betreft. Een gezonde cake, dat dan weer wel!

Bananenbrood is een type brood dat bereid wordt met wat fijngemalen bananen en in ons geval havermout, appelstroop, kokosolie, koekkruiden, baking soda, appelazijn, havermelk en een snuf zout.

Only the good stuff dus en compleet VEGAN! Dit betekent dat er geen dierlijke producten aan toegevoegd zijn, een WIN WIN situatie dus.

Ons bananenbrood is een prima vervanger voor ongezonde tussendoortjes met veel toegevoegde suikers, zoals de bekende granenrepen als Liga, Sultana of ontbijtkoek.

Wist jij dat een pakje Liga of Sultana ruim 10 gram suikers bevat? En voor een plak ontbijtkoek is dat zelfs 20 gram. Dat zijn 5 suikerklontjes!

Ons bananenbrood bevat wat natuurlijke suikers uit de bananen, appelstroop en de rozijntjes. Een plakje van ons bananenbrood bevat daardoor maar 4 gram suikers.

Verantwoord genieten dus! Heerlijk als ontbijt, lunch of tussendoortje.