



WE'RE NOT TRYING TO BE COOL, BUT...
WE ARE OFFICIALY THE ONLY ONES
WHO CAN BAKE THESE DANGEROUSLY
DELICIOUS BROWNIES

BROWNIES, EEN HEMELS CADEAU OM TE ONTVANGEN

Zoek je een cadeau waar iedereen blij van wordt? Iets bijzonders dat prima past bij een verjaardag, feestdag (van Kerst tot Secretaressedag) of om een medewerker sterkte te wensen? Een origineel relatiegeschenk? De hemels heerlijke brownies van De Browniehemel zijn een ideaal cadeau om te geven, en om te ontvangen.

De ambachtelijk gebakken brownies worden met liefde gemaakt met alleen de beste en eerlijke ingrediënten. Dat proef je! Een smeuge brownie met grote brokken witte en bruine chocolade. Brownies van De Browniehemel zijn hét smakelijke cadeau om te ontvangen.



DOOR DE BRIEVENBUS

De ambachtelijke brownies worden zo gebakken dat ze door de brievenbus passen. Stuur bij het riante stuk brownie (rond 320 gram) een persoonlijke boodschap op een mooi kaartje. De ontvanger zal enthousiast zijn over de originele verrassing per post. Het brievenbuspakketje is leverbaar in alle smaken.

IN EEN GIFTBOX

Zalig om te krijgen! Maar liefst vier verschillende smaken brownie in één giftbox. De Browniehemel levert giftboxes met diverse prints, zoals happy birthday, many thanks, Sint, Merry Christmas of vrolijke hartjes. Er passen vier stukken brownie in een op maat gemaakte luxe box. Wij denken graag met je mee over de samenstelling van onze smaken in de giftbox.

OM ZELF UIT TE DELEN

Laat medewerkers of klanten genieten van een lekkere brownie en deel zelf zo'n zalige brownie met grote brokken chocolade uit. In een verwenpakket worden 24 of 48 voorgesneden blokjes brownie, met een zakje en sticker, geleverd. Zo is het mogelijk om zelf een origineel en smakelijk cadeau te geven.

De Browniehemel gaat graag met je in gesprek als er andere wensen zijn.

LANG HOUDBAAR

De Browniehemel werkt met de beste en eerlijke ingrediënten en bakt brownies in relatief kleine oplages. Zo kunnen we een houdbaarheid van 12 weken garanderen. Onze brownies zijn ook goed in te vriezen.

ONZE SMAKEN

Alle hemelse brownies worden gebakken met grote brokken witte en bruine chocolade. Er zijn diverse smaken:

- Original
- Marshmallow
- Hazelnoot-koffie
- Caramel-stroopwafel
- Limited edition (zoals aardbei-kokos en caramel-zeezout)
- Speciale Sint- en Kerstbrownie

ONZE SMAKEN



HEMELSE HISTORIE VAN DEZE BIJZONDERE BROWNIES

Bedenkster en bakker van deze bijzondere brownies is Paula Paternostre. Zij bakte de brownie vol met chocoladebrokken in haar eigen keuken. Paula deelde enthousiast haar smakelijke en ambachtelijke baksels uit en al snel was er veel vraag naar deze brownies. In 2012 richtte zij De Browniehemel op en bakte zij vele kilo's hemelse brownies in de professionele keuken in haar omgebouwde garage in Heiloo.

Na het winnen van de Rabobank Publieksprijs 2019 tijdens de Ondernemingsverkiezing van Onderneming Heiloo ontstond er nog meer vraag naar de bijzondere brownies. Het hemelse recept voor haar brownies deelt Paula bij hoge uitzondering met het chocoladebedrijf Choc-Lab. Hier worden nu door patissier Petje - samen met zijn team - de smakelijke brownies gebakken.

De patissier, Paula en haar zoon Bram ontwikkelen regelmatig nieuwe en verrassende smaken voor de 'limited edition' brownies.

BESTELLEN

Onze brownies worden vers gebakken en handmatig gesneden. De Browniehemel werkt flexibel en denkt met je mee. Wil je brownies bestellen of heb je een vraag? Neem contact op met Paula of Bram via info@debrowniehemel.nl.