

Echte Limburgse vlaai van Peter Lemmens in De Ruyterhof

Het verhaal

Vader Reiters begon met zijn vrouw in 1972 in Rijsbergen. In Herberg 't Oekeltje. Bij familiebezoek in Maastricht nam hij altijd voorgebakken diep gevroren Limburgse vlaaien mee. Eerst van "Ber de Bekker" uit Heugem en toen die met pensioen ging van Peter Lemmens in Gronsveld. Die vlaaien werden dan op zondag morgen afgebakken en al gauw kwamen veel mensen na de kerk naar 't Oekeltje voor koffie met een gulle punt Echte Limburgse Vlaai.

Toen Peter & Marianne het in De Ruyterhof over namen, werd het familiebezoek steeds minder. Inmiddels heeft Bakkerij Peter Lemmens uitgebreid met 2 winkels in Maastricht en 1 in Valkenburg. Bakkerij Peter Lemmens levert nu vlaaien door heel Nederland in Amsterdam. Dus hoeven we niet meer zelf te rijden!

Vanaf maart 2015 serveren wij daarom in De Ruyterhof de echte Limburgse appelvlaai van Peter Lemmens. Regelmatig hebben we ook andere soorten zoals de rijstenvlaai, kersen, abrikozen en kruisbessen.

Echte Limburgse vlaai thuis

Je kunt de echte Limburgse vlaaien van Peter Lemmens ook voor thuis bij ons bestellen. De grote appel, rijsten, abrikozen en kersen zijn goed voor 10 ruime punten en kosten 15,95. We kunnen ze ook nog garneren met heerlijke verse slagroom (+ 4,75). Wel op tijd bestellen, want ze worden nog maar beperkt geleverd!

Patisserie – chocolaterie Peter Lemmens

Toen Peter Lemmens zo'n dertig jaar geleden besloot zijn eigen bakkerij te beginnen droomde hij van een zaak waar de klanten van heinde en verre naar toe zouden komen. Alleen het beste zou hij verkopen. Verfijnd gebak en vlaaien met het mooiste fruit vonden al snel hun weg naar de inwoners van Gronsveld en omgeving. Het assortiment werd uitgebreid, de bakkerij vergroot en de winkel vernieuwd. Peter Lemmens was een begrip.

