

Vlaamsch Broodhuys opent totaalconcept in Amsterdam Oud-West

EERSTE 3-STERRENBOTERHAM GEPRESENTEERD

Amsterdam, dinsdag 16 juni 2009 - **Vandaag opende het Vlaamsch Broodhuys officieel het 6de eigen filiaal in Amsterdam Oud-West onder ruime aanwezigheid van de pers. Chefkok Sergio Herman van sterrenrestaurant Oud Sluis presenteerde zijn eigen variant op Dimitri's boterhammen aan de beroemde Vlaamse schrijver Christophe Vekeman. De 3 sterren boterham bestaat uit geroosterd volkoren zuurdesembrood met artisjokcrème, dun gesneden foie gras, carpaccio van wagyubeef met daarop een emulsie van Romeinse salade, Piemonte hazelnootjes en jonge rucolascheuten. Deze luxe boterham zal vanaf vandaag op de kaart staan bij het Vlaamsch Broodhuys.**

Baker's Cafe

De locatie aan de Eerste Constantijn Huygensstraat 64 biedt naast de bakkerswinkel plaats aan 50 personen voor ontbijt, lunch, Dimitri's boterhammen of het Vlaamsch thee-uurtje. Dit nieuwe 'Baker's Cafe' zoals je ze ook in New York of andere kosmopolitische steden ziet, is de kroon op het werk van Dimitri (40) en Diante Roels (39). Zij timmeren al ruim 12 jaar aan de weg om met eerlijke, pure grondstoffen traditioneel ambachtelijk brood te bakken. Sergio Herman typeerde het brood als: "Dit is brood met een eigen karakter: je proeft de smaak, de structuur en de passie". Christophe Vekeman kent het bakkers-echtpaar van Lowlands. Toen hij de eerste 3-sterrenboterham kreeg aangeboden, sprak hij: „Ik heb 250 kilometer gereden voor deze boterham, en het was iedere meter waard!". Het sonnet dat Vekeman voor de gelegenheid schreef en voordroeg zal binnenkort op de wand van de nieuwe locatie prijken.

Eerlijk, puur, lekker en gezond

Voor het brood van het Vlaamsch Broodhuys worden authentieke tarwerassen, zeezout uit Bretagne (Sel de Guérande) en gevitalseerd bronwater gebruikt. Het fermenteren van het deeg door middel van zuurdesem gaat volgens eigen werkwijze en receptuur waarbij de rijstijd kan oplopen tot 36 uur. Zo is er geen enkele toevoegingen nodig om de echte smaak van brood zoals het ooit bedoeld was te verkrijgen.



Sergio Herman, geflankeerd door Diante en Dimitri Roels.

„Ik kies alleen voor eerlijke grondstoffen om het beste brood te bakken; puur natuurlijk en aromatisch brood zonder compromissen, gebakken volgens aloude tradities" aldus bakker Dimitri Roels. Voor 'Dimitri's boterhammen' worden, net als bij het brood, alleen de beste en meest verse ingrediënten gebruikt. De Hollandse boerenboter, rauw-melkse kazen, biologische seizoensgebonden groenten en vlees van ambachtelijke slaggers worden zorgvuldig geselecteerd. Intussen is het Vlaamsch Broodhuys uitgegroeid tot een bedrijf waar meer dan 100 mensen werken met liefde voor het vak. Het assortiment bestaat uit een veertigtal verschillende broodvarianties plus een volledige traditioneel gebakken serie patisserie-producten. Het brood is terug te vinden in de restaurants van de grote chefs en wordt genoemd door een ieder die van lekker en gezond houdt.