

Heineken opent eigen broodwinkel in Amsterdam

16-03-2017 08:22

Heineken opent zaterdag de deuren van een tijdelijke bakkerij in Amsterdam. In de winkel worden broden gebakken met gist dat ook in Heineken-pils zit.

De tijdelijke winkel is vier dagen open en bevindt zich aan de Vijzelgracht. Voor de opening wordt samengewerkt met meesterbakker Mark Plaating, die bekendstaat om zijn werk met unieke en natuurlijke ingrediënten. Voor het brood van Heineken werkt hij met de zogenoemde A-gist van het biermerk. Het resultaat is volgens Plaating 'een borrelbrood' dat goed past bij een glas Heineken.

De broden gaan voor twee euro per stuk over de toonbank. De volledige opbrengst gaat naar de Nederlandse Bakkersgilde.