

crisp

Supermarkt-app Crisp brengt Vlaams vakmanschap: kraakvers, ambachtelijk gebakken desembrood van Bakkerij Van Thillo nu verkrijgbaar

Broden van Van Thillo vers gebakken op de dag van je bezorging

Een handvol pure ingrediënten en een wekker die vroeg afgaat. Dat is wat de ambachtelijke Bakkerij Van Thillo in het Vlaamse Essen nodig heeft om dagvers gebakken desembroden speciaal voor Crisp-klanten te bereiden. De supermarkt-app maakt het klanten in heel Vlaanderen zo mogelijk om met één klik vers desembrood aan je online bestelling toe te voegen - gebakken op de ochtend van je bezorging. Met desem, haver, spelt, of met noten & rozijnen, de broden van Van Thillo worden met pure ingrediënten gebakken, zonder kunstmatige toevoegingen. Dat is brood met een knapperige korst en een volle smaak, zonder dat je er de deur voor uit moet. En omdat Van Thillo alleen in de volumes bakt die door klanten zijn besteld, wordt er niets weggegooid. Een zeldzaamheid in een industrie waar verspilling de norm is.



Een ultrakorte keten

Vanaf vandaag zitten klanten van Crisp gebakken met het beste dagverse brood. Met zijn pure ingrediënten, zou je elk brood van Van Thillo een smakelijk meesterwerk kunnen noemen. Van stevige desemboterhammen tot luchtige meergranenbroden, ze worden op de ochtend van je bezorging kraakvers gebakken. En dat is behoorlijk uitzonderlijk. Terwijl brood in traditionele supermarktketens meerdere tussenschakels nodig heeft, richt Crisp een alternatief systeem in. *“Op het supermarktschap ligt brood te wachten tot het gekocht wordt óf bederft. Duizenden broden belanden hierdoor dagelijks van het schap in de*

crisp

prullenbak,” vertelt Eric Klaassen, medeoprichter en Chief Product Officer bij Crisp. “Dankzij onze realtime verkoopdata en ultrakorte keten laten we precies de juiste hoeveelheden bakken, één-op-één afgestemd op wat klanten bestellen. De broden worden direct in ons distributiecentrum aan de bestellingen toegevoegd. Pas op het allerlaatste moment, zodat vers ook écht vers is. Vervolgens vertrekken ze meteen naar de klant, door heel Vlaanderen.”

Vlaams vakmanschap

In traditionele supermarkten worden allerlei trucjes bedacht om brood 'langer vers' te houden. Maar brood dat 'extra lang vers' blijft, is brood waaraan gesleuteld is. Fabrieksbrood wordt zo samengesteld dat het minstens een week goed blijft, maar dat gaat ten koste van de smaak. Bij Van Thillo en Crisp doen ze het anders. Geen overbodige toevoegingen, geen kunstgrepen, alleen puur vakmanschap. Het deeg krijgt 48 uur de tijd om te rijzen en wordt vervolgens afgebakken in een authentieke steenoven. Het resultaat? Het meest knapperige brood met authentieke smaak, precies zoals het hoort.

Ambachtelijk brood, dagvers bij je thuis geleverd, zonder dat je er de deur voor uit moet. Vader Eric en dochter Jenthe van Thillo zijn ervan overtuigd dat dagvers brood geen trucjes nodig heeft, maar vooral tijd, zorg en liefde voor het vak: *“Een optimale smaakbeleving met authentieke, pure ingrediënten. Dat zijn de essentiële grondstoffen voor onze kraakverse broden. Dankzij de samenwerking met Crisp brengen we ons ambacht nu nog dicht bij de liefhebber. Onze desemspecialiteiten, met zorg en geduld bereid, zijn nu voor heel Vlaanderen binnen handbereik.”*

