

TYPISCH

AMSTERDAM

EIGENWIJS BROOD MET EEN GOUDEERLIJK KARAKTER

Het Damrak, de grachten, de Jordaan, de wallen, de rijke historie, allemaal Typisch Amsterdam.

De bakkers van Amsterdam hebben de handen in één geslagen en presenteren brood dat speciaal wordt gemaakt voor de mensen in Amsterdam. Lekker, onderscheidend en vers. Stuk voor stuk broden met karakter...een eigenwijs maar goudeerlijk karakter.



Rooie Sien - roodbruin meergranenbrood met extra pompoen en zonnebloempitten.

De naam wallen refereert aan de burgwallen in het oude centrum van Amsterdam die worden omgeven door de grachtengordel. Dit zijn de Oudezijds Voorburgwal, de Oudezijds Achterburgwal, de Nieuwezijds Voorburgwal en de vroegere Nieuwezijds Achterburgwal, de huidige Spuistraat. Deze burgwallen waren in het middeleeuwse Amsterdam oorspronkelijk een aarden wal, voorzien van een houten palissade ter afscherming.



Damrakker - donker meergranenbrood met extra zonnebloempitten en opvallende decoratie van witte tarwegries.

Het Damrak was de oudste haven van Amsterdam, die later werd uitgebreid met een rij palissaden in het IJ (waar nu het Centraal Station is) waar de grotere schepen konden aanleggen.



Jordanees - gevuld roodbruin meergranenbrood met caramelsuiker, noten en rozijnen.

De Jordaan is met zijn kleine huisjes van oudsher een typische volksbuurt. Er waren veel ambachtlieden en kleine bedrijven gevestigd. Op veel plaatsen in de Jordaan lagen tussen de huizen zogenaamde gangen. Deze uiterst smalle stegen gaven toegang tot de achter de huizenrij gelegen vaak illegaal bebouwde achtererven, waar vroeger de minstbedeelden in bouwvallige onderkomens woonden.



**Rooie Sien, Damrakker en onze Jordanees!
Proef ze allemaal!**