



BAKKER SPELT BRUINISSE

# P E R S B E R I C H T

Rotterdam, 16 september 2010

## Unieke creatieve vangst: HET OESTERBROODJE

Meester in broodbereiding, Bakkerij Spelt uit Bruinisse, ontwikkelde in een unieke samenwerking met smaakkenner Verstegen Spices & Sauces een geheel nieuwe innovatie, het oesterbroodje.

“Uitgangspunt was de smaak en eigenschappen van de oester te respecteren. Het product dat daaruit ontstaan is, is gemaakt van zuurdesem brood, op smaak gebracht met de Verstegen zeewier knoflook peper, en de vulling is op basis van oestervlees verrijkt met gratinsaus, een marinade van citroen en groene peper, sjalotjes, zeekraal en lamsoor”, aldus Creatief Manager Jeroen van der Graaf. Cees van Liere, voorzitter van de Nederlandse Oestervereniging, omschrijft het als een Zeeuwse Zilte Zaligheid.

De introductie van het broodje zal plaatsvinden tijdens de officiële opening van het oesterseizoen 2010-2011.

Het eerste broodje zal worden overhandigd aan de Minister van Mobiliteit in België mevrouw Crévits.

Van der Graaf: “Dit is zoals we bij Verstegen graag willen werken. Samen met onze klanten komen tot creatieve innovaties”.

---

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u terecht bij Jeroen van der Graaf, 06- 22428794, Email: [jvandergraaf@verstegen.nl](mailto:jvandergraaf@verstegen.nl)

Marcel Spelt / Dik Spelt, Bakkerij Spelt BV. Nijverheidstraat 24. 4311 RT te Bruinisse. Tel. 0111481207.

Verstegen Spices & Sauces BV, P.O.Box 11041,3004 EA Rotterdam.T 010-2455100 F 010-4624707  
E [marketing@verstegen.nl](mailto:marketing@verstegen.nl) | [www.verstegen.nl](http://www.verstegen.nl)