

PERSBERICHT

5 april 2022



Echte Bakker Snijders bakt bijna beste paasbrood van Nederland

Wageningen - Snijders, De *Echte Bakker* met winkels in Stramproy en Thorn valt opnieuw in de prijzen met zijn paasbrood. In de finaleronde van de landelijke paasbrodenkeuring van het *Echte Bakkersgilde* die op 31 maart plaatsvond werd hij tweede. Hiermee behaalt hij dezelfde plek als in 2021 en brengt hij het zilver naar Limburg.

De eerste plek gaat naar Nijkamp, De *Echte Bakker* uit Holten. Het brons gaat naar Toet, De *Echte Bakker* uit Apeldoorn.

Spannende finalekeuring

De afgelopen weken konden alle *Echte Bakkers* hun paasbrood in het vereiste slofmodel insturen voor deze keuring. In totaal deden er 75 *Echte Bakkers* mee die de kans kregen om twee keer een brood in te leveren. De 9 *Echte Bakkers* die een 8,1 of hoger scoorden stonden daarmee in de finale. Voor deze finalekeuring werden de paasbroden onaangekondigd gekocht in de winkels. Dit jaar draaide het nog meer om smaak en eeteigenschappen. De broden werden eerst op deze onderdelen beoordeeld en pas daarna kwam de uitstraling van het hele brood aan bod. De finalekeuring is uitgevoerd door keurmeester Ton Deegenaars, technisch adviseur Marco van Scheijndel en Hans Som, voorman en teamcoach van het Boulangerieteam.

Knap teamwerk

Joost Snijders is erg trots op zijn behaalde plek: "Dank je wel, maar vooral mijn team bedankt. Het blijft een uitdaging, het is toch een levend product en het is elke keer weer anders. We hebben na de voorrondes nog het proces aangepast om het brood nog beter te krijgen, dat heeft echt zijn vruchten afgeworpen." Marco van Scheijndel vult Joost aan: "Het brood was echt goed rijp, het is lekker en het hapt goed. Hiermee zijn twee mooie 9's behaald in de finale."

Complimenten

De keurmeesters laten weten dat het paasbrood van Joost Snijders zeer terecht op het podium staat. Hans Som: "Het is echt een feest om te eten". Ton Deegenaars benadrukt het uiterlijk van het brood met het vlaaienraster: "Echt een uniek brood dat er erg aantrekkelijk uit ziet, complimenten voor de afwerking".

Streven naar het beste

Joost Snijders benadrukt dat het bakken van een paasbrood elke dag weer aandacht en tijd kost: "Het kost echt aandacht om het brood zo goed mogelijk te krijgen. Dat is wel fijn aan de productkeuringen van het *Echte Bakkersgilde*, je krijgt feedback in de voorrondes en zo kun je elke keer weer beter worden".