

2 december 2024

Dit wil je proeven: pasta's van restaurant Toscanini nu te koop bij Crisp

Toscanini bij je thuis: digitale pop-up shop van chef Leonardo Pacenti

Italiaans restaurant Toscanini is al sinds 1985 een begrip in Amsterdam en ver daarbuiten. Zelfs de [New York Times](#) schrijft over hoe lastig het is om daar een tafeltje te bemachtigen. Wat wil je ook, met zulke lovende recensies over de klassieke ingrediënten en de verfijnde smaken. Chef Leonardo Pacenti's 'signature dishes' zijn de pasta's, die geroemd worden om hun authentieke eenvoud. Vanaf vandaag opent online supermarkt Crisp een tijdelijke, [digitale pop-up shop](#), waarmee je Toscanini's pastaklassiekers gemakkelijk in huis haalt. De handgemaakte ravioli met *brasato al barolo* (runderstoof) of de verse gnocchi met een vegetarische vulling van *porcini* en witte truffel bereid je met een simpele, maar oh zo smaakvolle salieboter. Het toetje? Huisgemaakte cantuccini met anijs of met chocolade, ook rechtstreeks uit Pacenti's keuken. Zo geniet je thuis van een avondje Toscanini, bezorgd door heel Nederland.



Minder is meer

De ruggengraat van de Italiaanse keuken is pasta, en dat is precies waar Toscanini-eigenaren Maud Moody en Leonardo Pacenti een diepgaande liefde voor delen. Dat bracht ze niet alleen een goedlopend restaurant, ze schreven er ook een kookboek over. "Voor een smaakvol pastagerecht heb je helemaal niet veel nodig, maar je moet natuurlijk wel weten wat je doet," vertelt Pacenti. "In de pasta's die we voor Crisp maken, zit die kennis al verwerkt. De verhouding tussen de vulling en de pasta bijvoorbeeld, die is belangrijk. De stoofvleesravioli maken we met verse ingrediënten die we verwerken tot de smaakvolle vulling. En de gnocchi worden bereid met porcini paddenstoelen en witte truffel. Je maakt de pasta in vijf minuten klaar, in kokend water. De salieboter is eigenlijk heel gemakkelijk, als je maar kwalitatieve ingrediënten gebruikt. Een goede roomboter, verse salie en wat van het kookwater. En dan met verhoudingen spelen. Behalve een goede Parmezaanse kaas en liefde voor eten heb je voor de beste smaak niets anders nodig." En met die smaak zit het wel goed, gegeven dat sterren als Mick Jagger, LeBron James en onze eigen Willem-Alexander hun weg naar de pasta van Leonardo weten te vinden.

Crisp x Toscanini

In de digitale pop-up shop van Crisp vind je een tijdelijk aanbod van producten die je niet in de supermarkt vindt. Gemaakt door goede restaurants, opvallende chefs of lokale makers met een bijzonder product. Het [Avondje Toscanini](#) is tijdelijk verkrijgbaar vanaf €23,49 (voor 2 personen), zolang de voorraad strekt. Inhoud:

- Leonardo Pacenti's handgemaakte ravioli brasato al barolo (runderstoof)
- Leonardo Pacenti's verse gnocchi met een vegetarische vulling van porcini paddenstoelen en witte truffel
- Roomboter van Den Eelder en biologische salie
- Parmezaanse kaas van Colla Spa (14 maanden gerijpt)
- Cantuccini in twee varianten, met anijs en met chocolade



Voor alle beelden klik je op onderstaande paperclip:



[Beelden.zip](#)
197.35 MB

Crisp is de online supermarkt voor knettervers eten. De boodschappen-app heeft als missie om het voedselsysteem te veranderen door beter eten voor meer mensen bereikbaar te maken. Via de app kies je uit veelal lokale en seizoensgebonden producten, afkomstig van circa 900 kleinschalige boeren, makers, telers en kwekers. Met de kortst mogelijke route tussen boer en bord worden bestellingen door heel Nederland en Vlaanderen bij klanten thuis geleverd, op een moment dat de klant uitkomt. In 2024 behaalde Crisp het B Corp certificaat met 109 punten, als gevolg van verregaande duurzaamheidsinspanningen. Door onderzoeksbureau GfK werd Crisp zowel in 2022 als in 2023 uitgeroepen tot Beste Online Supermarkt (Formule Rapport FMCG E-commerce). Crisp is in november 2018 opgericht door drie vrienden: Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen.

Vera Möhrlein
PR-manager
veramohrlein@crisp.nl
+31(0)6 45 17 2626

Crisp
Lizzy Ansinghstraat 163-4
1072 RG Amsterdam

www.crisp.nl

