nieuws

Délimel lanceert verse, ambachtelijke karnemelk

nieuws

"Dankzij de ambachtelijke bereiding proef je de authentieke smaak van Délimel-karnemelk", verzekert mede-initiatiefnemer Koen Van de Walle.

20 JULI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:55

Lees meer over:
melkvee

Minder dan 40 dagen na de lancering van de verse halfvolle melk, start het nieuwe zuivelmerk Délimel met de verkoop van verse karnemelk. "Dankzij de ambachtelijke bereiding proef je de authentieke smaak van Délimel-karnemelk", verzekert mede-initiatiefnemer Koen Van de Walle. Supermarktketens Spar en Alvo zijn de eersten die zowel de karnemelk van Délimel, als de halfvolle melk aanbieden.

Eind mei startte Délimel, een initiatief van twee jonge melkveehouders waarbij achttien Belgische melkveebedrijven zich aansloten, met de verkoop van verse halfvolle melk. Deze melk is inmiddels verkrijgbaar in 300 winkels van Lidl, 67 Champion-winkels, 255 winkels van Spar en Eurospar en op 57 locaties bij Alvo.

Mede-initiatiefnemer Christof De Keukeleire legt uit waarom het gamma wordt uitgebreid: "Wij zien in België een stijgende vraag naar verse producten waarbij de consument de authentieke smaak wil proeven. Met de Délimel-producten willen wij aan deze vraag voldoen".

Koen Van de Walle, de andere sterkhouder achter Délimel, verzekert dat de consumenten de authentieke smaak van Délimel-karnemelk proeven dankzij de ambachtelijke bereiding. "Karnemelk is van oorsprong een bijproduct van het karnen, het maken van boter. De meeste karnemelk die je vandaag in de winkel aantreft, is magere melk aangezuurd door toevoeging van melkzuurfermenten. Doordat de karnemelk van Délimel afkomstig is van de productie van boter heeft ze een zachte smaak, is ze zeer dorstlessend en geschikt voor diverse kookbereidingen", aldus Van de Walle.

De winkelketens Spar en Alvo zijn vragende partij naar verse zuivel. Naast de verse halfvolle melk, ligt ook de verse karnemelk bij hen in de rekken. Volgens de melkveehouders van Délimel zijn er nog tal van mogelijkheden binnen de verse, authentieke zuivelproducten zodat zij hun gamma willen uitbreiden in de nabije toekomst.
Délimel verzorgt zowel de ophaling als de artisanale verwerking van de melk. "Op deze manier blijft de prijs voor de consument aantrekkelijk en zijn de aangesloten melkveehouders zeker van een eerlijke prijs per liter. Tijdens de verwerking blijven de unieke smaak en de essentiële voedingsstoffen en vitamines bewaard", aldus de intiatiefnemers.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada