nieuws

Innovaties op vakbeurs Tavola vallen in de smaak

nieuws

In Kortrijk Xpo stond de voorbije dagen fijnproeverij en verse voeding centraal op Tavola. 350 exposanten kwamen opdagen voor de veertiende editie van de tweejaarlijkse vakbeurs van de fijne en verse voeding. Deelnemers die in de kijker liepen, waren onder meer Danis, Belgomilk en Westvlees, dat zijn nieuwe producten voor het zomerseizoen voorstelde. Dan zal de vleesverwerker uit Westrozebeke onder meer een barbecuecolli voor één persoon en een minisaté lanceren.

12 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:42

In Kortrijk Xpo stond de voorbije dagen fijnproeverij en verse voeding centraal op Tavola. 350 exposanten kwamen opdagen voor de veertiende editie van de tweejaarlijkse vakbeurs van de fijne en verse voeding. Deelnemers die in de kijker liepen, waren onder meer Danis, Westvlees en Belgomilk.

Varkensintegrator Danis uit Koolskamp etaleerde op de beurs 'The Duke of Berkshire', een authentiek Engels varkensras. "Met dit ras willen we graag varkensvlees opnieuw op de menukaart zetten in de restaurants", aldus zaakvoerder Stefaan Lambrecht. En dat is tot nu toe al redelijk goed gelukt, want onder andere sterrenrestaurant De Karmeliet serveert de vleessoort één keer per week.

"Het vlees is iets donkerder van kleur en heeft een iets hogere zuurtegraad dan andere varkensvleessoorten. Daardoor houdt het vocht langer vast en is het sappiger. Het vlees van het Berkshire-ras heeft ook iets kortere spiervezels, waardoor het vlees malser is", zegt Lambrecht. De Berkshire-varkens worden in Ruiselede gekweekt. "Het hele proces gebeurt onder ons dak: van de bevruchting tot het uitvoeren naar andere landen".

Belgomilk uit Moorslede, voornamelijk bekend van de Oud Brugge en de Brugse Blomme, pakte uit met een primeur. "Het gaat om het Brugse Broodje Apero, een broodkaas waar mosterd en fijne kruiden werden aan toegevoegd. Eerder stelden we ook al het Brugse Broodje Classic voor, dezelfde kaas, zonder de kruiden. De kaas is

geschikt als aperitief of zelfs op een dessertkaasbord", aldus commercieel directeur Hugo Demullier.
Ook Westvlees uit Westrozebeke was zoals elke Tavolabeurs van de partij, en stelde er zijn nieuwe producten voor het zomerseizoen voor. Verkoopsdirecteur Lieven Devloo: "Wij leveren enerzijds vlees aan andere vleesverwerkende bedrijven over de hele wereld en anderzijds maken we zelf ook afgewerkte producten. Deze zomer stellen wij bijvoorbeeld onze barbecuecolli voor één persoon voor. Verder hebben we ook de minisaté en de traiteurbrochette. De vacuüm verpakte gemarineerde ribbetjes, gemarineerde varkenskotelet en varkensfilet zijn ook nieuwe producten voor volgend zomerseizoen".(KS)

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