nieuws

Vijf nieuwe producten krijgen streekproduct-label

nieuws

Vijf nieuwe producten hebben het Vlaams erkenningslabel streekproduct.be van VLAM gekregen: de Postelse harde abdijkaas, Avelgemse perentaart, Brusselse bloempanch, appel-perenwijn uit het Pajottenland en piro uit de West-Vlaamse Scheldestreek. Opvallend is dat vooral lokale besturen het initiatief nemen om traditionele producten van eigen bodem te laten erkennen. Zij zien het duidelijk als een manier om hun gemeente prominenter op de toeristische kaart te zetten, luidt het bij VLAM.

23 JUNI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:43

Vijf nieuwe producten hebben het Vlaams erkenningslabel streekproduct.be van VLAM gekregen: de Postelse harde abdijkaas, Avelgemse perentaart, Brusselse bloempanch, appel-perenwijn uit het Pajottenland en piro uit de West-Vlaamse Scheldestreek. Opvallend is dat vooral lokale besturen het initiatief nemen om traditionele producten van eigen bodem te laten erkennen. Zij zien het duidelijk als een manier om hun gemeente prominenter op de toeristische kaart te zetten, luidt het bij VLAM.
In totaal werden al 83 producten als streekproduct erkend. Vlaams-Brabant voert met 21 producten op de lijst de rangschikking aan, gevolgd door West- en Oost-Vlaanderen die er elk 17 hebben. Bijzonder aan de laatste erkenningsronde is dat er ook voor het eerst een product uit Brussel het label heeft gekregen. De Brusselse bloempanch is een pens waarin ui, boekweitbloem, spekvetteerlingen en varkensbloed worden verwerkt.
De Postelse abdij voert het eerste erkend streekproduct van een abdij aan. De paters uit Mol-Postel maken al zestig jaar hun eigen kaas. Alle kazen worden bereid met melk van koeien die grazen in naburige weiden. Ondertussen worden de kazen ook in de supermarkt verdeeld. Het Pajottenland heeft met zijn appel-perenwijn een nieuw erkend streekproduct. De wijn is te vergelijken met cider, maar dan niet-bruisend.
West-Vlaanderen telt twee nieuwe streekproducten. De Avelgemse perentaart wordt gemaakt volgens een recept van schrijver Stijn Streuvels, ooit bakker in Anzegem. In

het meest zuidelijke punt van West-Vlaanderen, lust men graag een piro. Dat is een kruidig varkensvleesworstje verwerkt in pistoletdeeg. Daarvoor wordt samengewerkt met de plaatselijke slagers.(GL)

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