

Brusselse studenten scoren met innovatief ijshoorntje

nieuws

Een team van de Université libre de Bruxelles heeft in Parijs de tweede prijs weggekaapt op de Europese innovatiewedstrijd Ecotrophelia. Het team stelde er 'Specornoos' voor, een ijshoorntje met een verrassende speculaassmaak op basis van broodresten. Dat laat FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, weten. "Dit is een mooie en welverdiende beloning voor studenten die met hun creatie de kwaliteit, diversiteit en innovatie van Belgische voeding op een prachtige manier in de kijker zetten", aldus FEVIA-voorzitter Jean Eylenbosch.

🕒 20 OKTOBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:
voedingsindustrie



Een team van de Université libre de Bruxelles heeft in Parijs de tweede prijs weggekaapt op de Europese innovatiewedstrijd Ecotrophelia. Het team stelde er 'Specornoos' voor, een ijshoorntje met een verrassende speculaassmaak op basis van broodresten. Dat laat FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, weten. "Dit is een mooie en welverdiende beloning voor studenten die met hun creatie de kwaliteit, diversiteit en innovatie van Belgische voeding op een prachtige manier in de kijker zetten", aldus FEVIA-voorzitter Jean Eylenbosch.

Een team van ULB-studenten heeft na het winnen van de FEVIA Innovatiewedstrijd de zilveren medaille in de wacht gesleept op de innovatiewedstrijd Ecotrophelia, waarvan de prijsuitreiking plaatsvond op het Parijse voedingssalon SIAL. De studenten pakten uit met een ijshoorntje dat gemaakt is van broodresten en smaakt naar speculaas. 'Specornoos', zo werd het hoorntje gedoopt. "Ons product is perfect afgestemd op de gewoontes van ijshandelaars", aldus de studenten. "Het is krokant en origineel en kan consumenten dus aangenaam verrassen."

Voor FEVIA zat Guy Paternoster, voorzitter van FEVIA Wallonië, in de jury van Ecotrophelia. "Specornoos is een bijzonder innovatief product dat nog eens heerlijk smaakt ook", zo strooit hij met lof. "Het hoorntje heeft de populaire smaak van Belgische speculaas met de look van een traditionele handgemaakte conische wafel." Daarnaast kon ook het duurzaamheidsaspect de jury bekoren.

Meer info over de innovatiewedstrijden van FEVIA vind je [hier](#).

Beeld: FEVIA

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra