nieuws

Dubai lanceert chocolade op basis van kamelenmelk

nieuws

Wie bij melkchocolade automatisch aan koeien denkt, vergist zich schromelijk. In de Verenigde Arabisch Emiraten ligt nu ook chocolade op basis van kamelenmelk in de rekken. Volgens berichten in de krant Gulf News vonden een aantal van de eerste proevers de lekkernij wat te zoet, terwijl anderen spraken van een eerder intensieve nasmaak. Toch vonden alle chocoladefans deze nieuwe smaakbelevenis ongewoon en interessant.

24 OKTOBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Wie bij melkchocolade automatisch aan koeien denkt, vergist zich schromelijk. In de Verenigde Arabisch Emiraten ligt nu ook chocolade op basis van kamelenmelk in de rekken. Volgens berichten in de krant Gulf News vonden een aantal van de eerste proevers de lekkernij wat te zoet, terwijl anderen spraken van een eerder intensieve nasmaak. Toch vonden alle chocoladefans deze nieuwe smaakbelevenis ongewoon en interessant.

De nieuwe chocolade past in het huidige streven van de regering van de Emiraten om de eigen cultuur en de tradities van het Arabische schiereiland te bewaren. Geen makkelijke opdracht aangezien ongeveer tachtig procent van de bevolking buitenlanders zijn. Kamelenmelk en dadels behoorden eens tot de primaire voedingsmiddelen van de Arabieren in deze regio. Bovendien heet de chocolade, die een kleine kameel op de verpakking heeft, "Al-Nassma", waarmee men in het Arabisch een lichte, aangenaam koele bries bedoelt, iets waar de woestijnbewoners in hun tenten en lemen huizen hevig naar verlangen.

Voor de productie en de lancering van de kamelenmelkchocolade zijn experts uit Oostenrijk en Duitsland aangetrokken. Een van hen is de manager van de nieuwe chocoladefabriek, Martin von Almsick, die vroeger in het chocolademuseum in Keulen werkte. Ook chocoladeproducent Johann Georg Hochleitern uit Wenen, die al ervaring had met de productie van chocolade op basis van geiten- en schapenmelk, werkt mee aan deze originele chocoladesoort.(GL)

Bron: Belga

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