nieuws

Eerste Europees erkende Poperingse hopscheuten verkocht

nieuws

In de REO-veiling in Roeselare zijn woensdag de eerste hopscheuten tegen een recordbedrag van 124,8 euro per 100 gram de deur uit gegaan.

18 DECEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:
varia

In de REO-veiling in Roeselare zijn woensdag de eerste hopscheuten tegen een recordbedrag van 124,8 euro per 100 gram de deur uit gegaan. In totaal werden 20 kistjes van 250 gram verkocht. De eerste hopscheuten zijn bestemd voor topchef Sergio Herman. Dit jaar werden de hopscheuten voor het eerst verkocht met de Europese BGA-oorsprongserkenning.

Traditiegetrouw gaat de REO-veiling de eindejaarsperiode in met de verkoop van de eerste hopscheuten. Al even traditioneel is dat het sociaal project van De Lovie uit Poperinge, een centrum voor personen met een verstandelijke beperking, de primeurhopscheuten aanlevert, al voor de eenentwintigste keer ondertussen. Enkele bewoners van De Lovie vulden tien potjes met 250 gram hopscheuten.

Ook teler Marc Vandevelde uit Reningelst had scheuten mee, goed voor samen 5 kilogram. Die werden in 4 loten verkocht. De eerste kistjes gingen de deur uit voor 124,8 euro per 100 gram, een recordbedrag. Volgens De Lovie zijn de scheuten goed van kwaliteit. "Het zijn zware scheuten, die op een perfect moment tot rust zijn gekomen dankzij enkele vriesnachten. Het rooien was niet gemakkelijk door de natte herfstperiode", aldus Eddy Lobeau.

De primeurscheuten gingen net als vorig jaar naar Tinos Fruit uit Westkapelle. Net zoals vorig jaar komen die geveilde hopscheuten op tafel in het sterrenrestaurant Oud Sluis van Sergio Herman. Univeg betaalde een nog hoger bedrag voor een aantal kistjes, namelijk 127,5 euro per 100 gram. In totaal nam het bedrijf uit Sint-Katelijne Waver 3,5 kilo mee naar huis. Die werden aangekocht in opdracht van retailer Metro.

Bijkomende troef dit jaar: de Poperingse hopscheuten zijn vanaf heden officieel erkend als streekproduct door de Europese BGA-erkenning, als allereerste product in West-Vlaanderen. Om de BGA-erkenning (beschermde geografische aanduiding) te verkrijgen, moet een bijzondere kwaliteit of reputatie van het product aan de geografische oorsprong kunnen worden toegeschreven. Minimaal één van de productie-, verwerkings- of bereidingsstadia moet in het geografische gebied gebeuren.

Bron: eigen verslaggeving/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