

## Tarweteelt voor Belgische pasta in de Kempen

nieuws

Na een succesvol proefproject van drie jaar door RV Food en wetenschappers van de Thomas More Hogeschool, wordt voor het eerst een pasta van Belgische bodem gelanceerd. "Een product dat in alle opzichten vergeleken kan worden met de zuiderse pasta's en deze op meerdere punten zelfs overtreft", maken de initiatiefnemers zich sterk. De pasta zal verkocht worden onder de naam 'Belcampi', een verwijzing naar de proefvelden waar de tarwe voor het eerst geteeld werd: in de Belgische Kempen.

🕒 20 MEI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:50

Lees meer over:

akkerbouw

voedingsindustrie



Na een succesvol proefproject van drie jaar door RV Food en wetenschappers van de Thomas More Hogeschool, wordt voor het eerst een pasta van Belgische bodem gelanceerd. "Een product dat in alle opzichten vergeleken kan worden met de zuiderse pasta's en deze op meerdere punten zelfs overtreft", maken de initiatiefnemers zich sterk. De pasta zal verkocht worden onder de naam 'Belcampi', een verwijzing naar de proefvelden waar de tarwe voor het eerst geteeld werd: in de Belgische Kempen.

Een test had volgens de initiatiefnemers uitgewezen dat België over teeltgronden beschikt die sterke gelijkenissen vertonen met die in zuiderse landen: zandleemgronden die de warmte lange tijd vasthouden en met een grote waterdoorlatendheid. Alle basisvoorwaarden voor het telen van harde tarwe waren daardoor aanwezig.

Pasta wordt geproduceerd op basis van harde durumtarwe, een tarwesoort die tot voor dit initiatief niet op de Belgische gronden geteeld werd. "De teelt van durumtarwe biedt onvermoede mogelijkheden voor de Belgische boer", klinkt het nu. "De boeren krijgen het financieel beter, aangezien de vergoeding die ze krijgen voor deze harde tarwe, beduidend hoger is dan die voor de traditionele in België geteelde (voeder)tarwe."

De Belcampi pasta zal vanaf eind juni verkrijgbaar zijn bij een aantal warenhuisketens. Het assortiment omvat momenteel spaghetti, penne, linguine en fusilli in droogverpakking. In de nabije toekomst worden hier nog verse varianten aan toegevoegd.

**Bron:** Belga

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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