nieuws

# Vijftien traditionele streekproducten verwerven label

nieuws

Vijftien traditionele streekproducten kregen recent het label 'Streekproduct.be'. Het betreft producten uit zeer verschillende categorieën die alle bekend zijn in eigen streek en bogen op een traditionele productiewijze en authentieke streekeigen ingrediënten.

3 JUNI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
marketing

Vijftien traditionele streekproducten kregen recent het label 'Streekproduct.be'. Het betreft producten uit zeer verschillende categorieën die alle bekend zijn in eigen streek en bogen op een traditionele productiewijze en authentieke streekeigen ingrediënten.
"Het pallet erkende Vlaamse producten breidt uit en ook het aantal erkende producenten van één streekproduct neemt toe", verheugt VLAM zich.
De interesse van producenten voor een Vlaamse erkenning blijft aanhouden, getuige het groot aantal dossiers dat dit trimester werd afgewerkt. De nieuwe rist producten die het label van streekproduct mogen dragen, zijn: 'Boulogne' uit Oost-Vlaanderen, Belgische elixir, Kempense gedroogde en gerookte boerenhesp, grijze 'frut', Limburgse leverworst, Vlaamse rauwmelkse geitenkaas, rundvlees van het rood rund uit West-Vlaanderen, smout uit de Kempen, Gentse mosterd, zwarte en witte pensen uit Midden-Brabant, Geels Hartje en kaastaart uit de Druivenstreek.
Vroeger kende elke streek zijn planten- en dierenrassen aangepast aan de lokale omstandigheden. Deze diversiteit is ook in de landbouw sterk achteruitgegaan. Enkele boeren kiezen echter bewust voor traditionele rassen en bewaren zo niet enkel het ras maar ook het typische landschap. In West-Vlaanderen is het traditionele runderras het rood ras. Hieronder vallen zowel dubbeldoel- als vleesdieren.
Op het bedrijf van Johan Debruyne en Lieve Taveirne in Diksmuide grazen rode runderen van het vleestype op weiden met een gevarieerde botanische samenstelling

die ideaal zijn om runderen te laten opgroeien en vet te mesten. De erkenning betreft het rundvlees van de vrouwelijke dieren van minimum vier jaar oud. De runderen staan minstens zes maanden per jaar op de weiden en hun jaarlijks totaal rantsoen bedraagt minimum 80 procent gras.
In Antwerpen at men vroeger Kempense boerenhespen. De heideboeren mesten hun varkens vet om vervolgens voornamelijk de hespen door te verkopen aan de Antwerpse slagers. De hespen werden in oktober ter plaatse gepekeld en gedroogd in de keuken of leefruimte. De Kempense boerenhespen zijn lange hespen met heup van zware varkens.
**Lees het verhaal achter elk streekproduct op www.streekproduct.be.**

**Beeld:** Johan Debruyne


## 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