

DV Foods valt in de prijzen met drie producten

- 18 augustus 2018
- 02u28



Foto VDI Sonja Kimpen, Dirk Verwilst en Gertjan Goemaere (DV Foods) en Jean-Pierre Goeseels (ITQI) met de bekroonde producten en een van de Awards.

Drie producten uit het gamma van DV Foods, de industriële bakkerij en koekjesfabriek van de Meulebeekse burgemeester Dirk Verwilst, hebben een Superior Taste Award gekregen van het International Taste & Quality Institute (ITQI). Die in Brussel gevestigde onafhankelijke organisatie houdt jaarlijks blinde proefsessies waarbij chefs van over de hele wereld bepaalde producten testen. “Onze klassieke bouchée, een pastetje van 7 centimeter dat we met een artisaan recept maken, kon als eerste de jury overtuigen”, vertelt Gertjan Goemaere van DV Foods. “Ook de Synergie Break en variant Synergie Break Chia Cranberry kregen elk zo’n award. Die laatste kregen een beoordeling van meer dan 80 procent, wat goed is voor twee sterren van ITQI. Er werd geoordeeld op zeven factoren, van smaak en nasmaak tot zicht, geur, vorm en textuur.”

Sonja Kimpen

Het gaat om gezonde tussendoortjes met onder andere lijnzaad, pompoen- en zonnebloempitten die mee door gezondheidsgoeroe Sonja Kimpen ontwikkeld zijn. Ook zij was gisterenvoormiddag aanwezig bij de uitreiking van de Awards. “Het is vijf jaar geleden dat de originele Synergie Break ontstond”, vertelt ze. “De markt wordt overspoeld door varianten met toegevoegde suikers. Wij wilden een gezond alternatief voor zo’n koekjes creëren en in DV Foods vonden we daar de ideale partner voor. De Awards die we nu krijgen, bevestigen de kwaliteit die we nastreefden en dat doet natuurlijk deugd.” (VDI)

Meer over