

GOUDEN TAVOLA RETAIL 2022



Winnaar Gouden Tavola Retail 2022

Ready made cocktail or mocktail



Zin in een lekkere cocktail / mocktail maar geen tijd of geen ervaring om één te shaken? Dankzij een ambachtelijk, diepgevroren zakje bereidt u in een paar seconden een heerlijk aperitief!

Gedaan met het kopen van talloze ingrediënten, wassen, snijden, persen, crushen, doseren. En gedaan met de chemische alternatieven. DRINK iT FReSH zijn ambachtelijke, diepgevroren zakjes voor verse en 100% natuurlijke cocktails. Elk zakje bevat alle garnituren (muntblaadjes, citroenschijfjes, komkommer,...)

De ingrediënten zijn 100 % bio, ambachtelijk, vers gesneden en geperst en onmiddellijk ingevroren om hun smaak te bewaren.

Info: DRINK iT FReSH, Brussel, - stand 417b
0032(0) 473 59 33 37 - www.drinkitfresh.com

1^e nominatie Gouden Tavola Retail 2022: Pinsa bodem van Guy Troch Import



Pinsadeeg is samengesteld uit een exclusieve mix van tarwebloem, rijstmeel, sojameel, zuurdesem en water.

De combinatie van de exclusieve mix van het Pinsadeeg, de lange rijsttijd (48u), het manuele kneden en het hoge hydratatiegehalte resulteren in een knapperige korst en een zachte luchtige binnenkant. De Pinsabodem is licht verteerbaar en calorie-arm (Nutriscore A en B) is dan traditioneel pizzadeeg.

Garneren kan zowel hartig als zoet. Ook lekker natuur met wat olijfolie en zout. 2 smaken: Classica en volkoren + verschillende formaten.

Meer Info: Guy Troch Import, Wetteren – stand 612
Tel +32 (0)9 369 00 03 - www.pinsachef.eu

2^e nominatie Gouden Tavola Retail 2022: Vylmer Spritz Provençal



Vylmer Spritz Provençal is een aperitief met totaal nieuwe smaak, namelijk een mix tussen 'Pastis' en 'Aperol Spritz'. Het doel? Het verjongen van de 'anijs drinker' én een vernieuwende smaak brengen binnen de wereld van de 'Spritz'. De smaak is heel evenwichtig: bitter & zoet, fruitige toets van agrum, kruidig, floraal en een lichte toets van anijs.

Meng de Vylmer Spritz Provençal met een schuimwijn (brut) en bekom een Spritz cocktail met een Provençaalse identiteit.

Meer info: Vylmer – stand 690K
Tel +32(0)488 365 939 www.vylmer.com

GOUDEN TAVOLA DELICATESSEN 2022

Winnaar Gouden Tavola Delicatessen 2022: Merx Gekruid van Little Cheese Farm



Merx Gekruid is een bolvormig raspkaasje gemaakt van volle Jersey koemelk. Bij het opbollen worden ze omhuld met een mengsel van gedroogde bloemetjes, wat de kaasjes een zeer aantrekkelijk uitzicht geeft. De kaasjes rijpen nog 8 weken om op smaak te komen en om voldoende droog te zijn om te raspen. Ze hebben een pittige, intense smaak van zout, peper, look en bouillon (umami).

Ze zijn ideaal om allerlei gerechten op smaak te brengen. Dit kan gebeuren door de kaasjes te raspen of te schaven over de gerechten. Je kan deze kaas gebruiken als finishing-touch op een salade, op een steak, op een pasta, op een omelet, op een gebakken vis, in de soep,...

Meer info: Little Cheese Farm, Aalter – stand 570
Tel +32 (0)485 32 79 21 - www.littlecheesefarm.be

1^e nominatie Gouden Tavola Delicatessen 2022: Krokante toppings van Topp'd



Deze crumbles gebruik je als afwerking van een gerecht – ze zorgen voor een krokante smaakexplosie. Het is dus de allerlaatste stap in de keuken alvorens gerechten op tafel komen.

Dankzij de toegevoegde kruidenmengeling zorgen ze ook voor extra smaak.

De 5 hartige smaken vinden toepassingen in pasta, salade, vis, hummusdips... ; de 3 zoete varianten zijn lekker in combinatie met pannenkoeken, tiramisu, ijsjes,...

Voor de zoete crumbles wordt gewerkt met Belgische chocolade en speculoos.

Meer info: Topp'd, Zoersel – stand 1148
Tel +32 (0)476 28 43 45 – www.toppd.be

2^e nominatie (ex-aequo) Gouden Tavola Delicatessen 2022 – Vleeskroket van Mestdagh Artisan



De vleeskroket is een volledig nieuwe ontwikkelde kroket. De basis van deze kroket is marbré de boeuf, gemaakt met heerlijk vlees van het West-Vlaams rood rund, een specialiteit van Dierendonck.

Het sublieme vlees wordt langzaam gegaard in een heerlijke runderbouillon met Gulden Draak bier, hoeveboter en mosterd.

Deze rijkelijk gevulde kroket wordt verhuuld met een natuurlijke chapelure die zorgt voor een krokante beet.

Meer info: Mestdagh Artisan, Veurne – stand 506
Tel +32 (0)58 28 00 90 – www.mestdagh-artisan.be

2^e nominatie (ex-aequo) Gouden Tavola Delicatessen 2022 – Le Gourmet van Chimay Fromages



Le Gourmet is een geperste, halfgekookte trappistenkaas gemaakt met weidemelk uit de streek rond Chimay. De kaas is ambachtelijk vervaardigd met een kaasdoek.

Na een rijping van zes maanden in kelders, geeft deze kaas al zijn aroma's vrij. We herkennen toetsen van droge vruchten, abrikoos en perzik. Een zurige toets aan het begin zorgt voor een zekere frisheid 'Le Gourmet' is een kaas die zich in de loop der maanden helemaal ontwikkelt en beter wordt met de tijd.

Meer info: Chimay Fromages, Baileux – stand 659
Tel +32 (0)60 21 03 11 – www.chimay.com

GOUDEN TAVOLA FOODSERVICE 2022

Winnaar Gouden Tavola Foodservice 2022:
Crunchy Grains & Seeds van Food Revolution by Didess



Geroosterde linzen, bulgur, quinoa en boekweit zijn de heerlijke granen en zaden die tot dit assortiment behoren.

Ze worden op een unieke manier geroosterd en krijgen hierdoor een mooie crunchy textuur. Tijdens het productieproces wordt er geen olie of vet gebruikt, zo blijft de heerlijk geroosterde en pure smaak behouden, zonder ranzig te worden. Het vleugje zout geeft de granen en zaden nog een extra smaakdimensie. De zaden en granen zijn supergezond, perfect geschikt als garnering en smaakmaker voor elk type gerecht.

Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110
Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

1^e nominatie Gouden Tavola Foodservice 2022: Vegan Viennoiserie van Nordic Baking & Cooking

	Het nieuwe in de bakkerijrayon is de combinatie van vegan als statement op ingrediëntenvlak in combinatie met indulgence. Minder suiker én met trendy vullingen: superfruits, wortel-grapefruit, ginger & lime... en decoraties (boekweit, witte quinoa, ...) zodat deze vegan pastries ook voor non-vegan consumenten aantrekkelijk zijn. De pastries zijn anders dan de gekende klassiekers in viennoiserie met vullingen op basis van gele room, chocolade, frangipane,... enerzijds en de American bakery met donuts en muffins anderzijds. Dit assortiment biedt mogelijkheden om een nieuwe wind te laten waaien door het viennoiserie-assortiment en om zich zo aan te passen aan de nieuwe consumptiegewoonten van de generatie Vegan, de Millenials. Meer info: Nordic Baking & Cooking – Stand 1160 Tel +32 (0)9 324 77 39 - https://www.nordicbc.com
---	---

2^e nominatie (Ex-aequo) Gouden Tavola Foodservice 2022: Vegan Crème Brûlée van Didess

	Crème brûlée, een suikerlaagje dat kraakt als je de heerlijke smeuïge crème eronder wil ontdekken. Maar wat als je een suikerarm of lactosevrij dieet moet volgen of je gekozen hebt voor een veganistische levensstijl? Deze crème brûlée is volledig vegan is, zonder toegevoegde suikers, dus helemaal geschikt voor diabetici. Het heeft het gekende romige mondgevoel van de klassieke variant en is op smaak gebracht met echte Madagaskar (Bourbon) Vanille. Sweetess; de bijhorende suikervervanger om over de Crème Brûlée te strooien en af te branden is laag in calorieën en rijk aan vezels. Je gebruikt die in een 1-op-1 verhouding om de suiker te vervangen. De crème brûlée is ovengebakken in een bruin terracotta potje en diepvriesbestendig waardoor die niet gaat verwateren na het ontdooien en de smeuïge structuur behouden blijft. Zeer eenvoudig in gebruik: ontdooien, afbranden en serveerklaar! Na ontdooien 3 dagen houdbaar in de koeling. Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110 Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be
---	--

	Uniek nieuw broodbeleg op basis van omelet gemaakt van vrije uitloopeieren in vier verschillende smaken. Het is een heerlijk alternatief voor vleeswaren op smaak gebracht met lekkere ingrediënten. Er zijn 4 smaken waarvan 2 vegetarisch: 1. Naturel, 2. Italiaanse omelet met kaas en pesto kruiden, 3. Boerenomelet met gebakken spekjes met ui, rode paprika, champignons en bieslook, 4. Spaanse omelet met chorizo, aardappel, ui, rode paprika en knoflook. Zowel voorgesneden als in bulkstuk beschikbaar – het product oogt ambachtelijk dankzij de zichtbaarheid van de groenten, kruiden en de heerlijke bakrand die ontstaat bij het grillen tijdens de afwerking. De sneetjes zijn breed inzetbaar en kunnen ook gebruikt worden als smaakmaker in bijvoorbeeld wraps of verwerkt worden in een aperitiefhapje. Ideaal voor de flexitariër! Meer info: Imperial Meat Products, Lovendegem – stand 433 Tel: +32(0)9 370 02 11 - www.imperial.be
---	---

GOUDEN TAVOLA TRAITEUR 2022

Winnaar Gouden Tavola Traiteur 2022:
Natural sauces van Food Revolution by Didess



	Als vegan hoef je helemaal niets meer te missen, want het assortiment sauzen van Food Revolution is gemaakt op plantaardige basis. Uniek is het gebruik van vezels en plantaardige proteïnen wat zorgt voor een gelijkaardige textuur als traditioneel bereide mayonaisse met eieren. De sauzen bevatten minder dan 60% olie (= 40% minder dan in traditionele mayonaisse), zijn clean label en bovendien zonder toegevoegde suikers. De uiteenlopende smaken zijn zowel traditioneel bekend als verrassend nieuw: Viyonnaise, Cocktail, Wasabi, Basilicum, Ras el Hanout, Salsa Brava en Aji Amarillo. Ook voor niet-veganisten: deze sauzen kan je perfect serveren bij een heerlijk stuk vlees of vis. Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110 Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be
---	--

1^e nominatie Gouden Tavola Traiteur 2022: Corn Panko's van Food Revolution by Didess



Panko is gekend vanwege het Japanse paneermeel en wordt gemaakt op basis van brood.

Het unieke aan deze panko's is dat ze gemaakt zijn op basis van maïsbloem. Het voordeel is dat ze glutenvrij zijn en bovendien krokanter en luchtiger dan panko's op tarwebasis.

De maïsranko is verkrijgbaar in zijn pure vorm en ook op smaak gebracht met groene kruiden, curry, kimshi en soja. Ze zijn geschikt voor het paneren van vis, vlees, snacks of te gebruiken als crumble. De panko is makkelijk te verwerken in warme en koude gerechten, met als voordeel behoud van smaak en kleur na verhitten.

Meer info: Food Revolution by Didess, Gierle – stand 110
Tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.be

2^e nominatie Gouden Tavola Traiteur 2022: Pepino Zwarte Look van Imperial Meat Products



De Pepino, één van de klassiekers in het assortiment worstwaren op basis van kalkoen, varkensvlees en varkensspek, wordt verrijkt met de zachte smaak van zwarte look. Zwarte knoflook is niet een ander soort knoflook, maar gefermenteerde witte knoflook.

Zwarte look kent zijn oorsprong in Korea en werd ontwikkeld als een gezondheidsproduct die het immuunsysteem boost. De knoflookbol wordt in een gecontroleerde vochtige ruimte voor 30-40 dagen op een temperatuur van 60-90°C gefermenteerd.

De structuur van zwarte knoflook wordt door het fermentatieproces zacht en plakkerig, de smaak een beetje zoutig. Het is vergelijkbaar met bouillon of sojasaus met een lichte knoflooksmaak. Daarnaast smaakt de gefermenteerde knoflook zachter en zoeter dan rauwe knoflook en is ze minder scherp.

Meer info: Imperial Meat Products, Lovendegem – stand 433
Tel: +32(0)9 370 02 11 - www.imperial.be



**TAVOLA
2022**

Tavola 2022: vakbeurs van de fijne en verse voeding

www.tavola-xpo.be

Zondag 20, maandag 21 en dinsdag 22 maart 2022

Kortrijk Xpo - Doorniksesteenweg 216 - 8500 Kortrijk

Toegang is voorbehouden aan professionals in de voedingssector

Voor verdere info mbt de Gouden Tavola:

Isabelle Fruy - +32(0) 56 24 11 36 – isabellefruy@kortrijkxpo.com