



TAVOLA 2012

VAKBEURS VAN DE FIJNE EN VERSE VOEDING

11-12-13 MARCH 2012 - KORTRIJK XPO (B)

TAVOLA
2012

www.tavola-xpo.be



Persbericht Kortrijk Xpo

De winnaars van de Gouden Tavola 2012 zijn bekend: BbyB., Versalof, Ovi & Sens Gourmet-Didess

Kortrijk, 1 februari 2012. BbyB. uit Brugge, Versalof uit Steenhuffel, Ovi uit Olen en Sens Gourmet-Didess uit Rungis-Gierle. Uit de talrijke inzendingen werden de producten van deze 4 firma's na een nauwgezette evaluatie in twee juryrondes verkozen tot de winnaars van resp. de Gouden Tavola Delicatessen 2012, de Gouden Tavola Retail 2012, de Gouden Tavola Traiteur 2012 en de Gouden Tavola Foodservice 2012.

De wedstrijd Gouden Tavola – de prestigieuze wedstrijd onder de exposanten van Tavola – bekroont het beste & meest innovatieve nieuwe product op de beurs. Met een recordaantal van maar liefst 108 inzendingen, geven de exposanten een duidelijk signaal dat innovatie & nieuwe producten hoog op de agenda staan. Op 25 & 26 januari beoordeelde het jurypanel – samengesteld uit onder meer aankopers uit de grootdistributie, speciaalzaken en cateringorganisaties – de 65 genomineerde producten tijdens een uitgebreide evaluatie. De jury was unaniem: de hoge kwaliteit van de inzendingen was indrukwekkend. Dit laat alvast vermoeden dat het aanbod van de exposanten op TAVOLA bijzonder interessant wordt!

Een uitgebreide jurering. De wedstrijd Gouden Tavola mag telkens rekenen op heel wat enthousiasme in de foodbranche. Voor de editie 2012 werd zelf een recordaantal inzendingen van 108 producten genoteerd. Anno 2012 worden producten in 4 categorieën beoordeeld: Retail (: producten in consumentenverpakkingen voor verkoop in self-service), Traiteur (: producten voor traditionele bediening), Foodservice (: producten die door cateringbedrijven en grootkeukens aan de consument worden aangeboden), en de nieuwe categorie Delicatessen (: producten aangeboden in speciaalzaken & delicatessenzaken).

Tijdens de voorjurering werden de 108 producten voorgesteld aan minimum 2 aankopers binnen de productcategorie waartoe het product behoort. Zij beoordelen of het product voldoende vernieuwend is voor de productcategorie in de periode die de wedstrijd beoogt, en of het product zodoende kan doorgaan naar de volgende juryronde.

Maar liefst 65 producten werden weerhouden voor de finale, uitgebreide evaluatie door de jury samengesteld uit aankopers van retail, speciaalzaken en catering, chefs, leden van de pers en specialisten in productontwikkeling, communicatie en merken. Voor de finale jurering 2012 mocht TAVOLA een beroep doen op de enthousiaste medewerking van: Pascal Boon – Carrefour Belgium, Savina Carette – Delitrateur, Thierry Cattoir – Remarkable, Luc Cleymans – Sodexo, Peter Coucquyt – Sense For Taste, Anthony de Rooij – Sliagro, Dirk De Schrijver – DM&S, Eric de Wagenaere – Coeur d'Artichaut, Tony Debock – Colruyt, Peter Hoeks – ISPC, Piet Lecot – Hostellerie Klokhof, Jan Prinsen – Belgian Fresh Food Institute, Stefan Van Rompaey – Storecheck, Kurt Vander Elst – Compass Group, Frank Verhue – Super Magazine, Johan Vermeire – Delhaize Belgium en Robert Wickerhoff – Wickerhoff.

Onder toezicht van gerechtsdeurwaarders bepaalden zij voor elke categorie de winnaar van de Gouden Tavola en de twee nominaties. Doorslaggevende factoren bij deze beoordeling zijn de smaak en het innovatieve karakter. Uiteraard zijn ook de presentatie en verpakking hierbij uiterst belangrijk criteria.

De jury was vol lof over de hoge kwaliteit van de deelnemende producten, de aandacht voor nieuwe en heerlijke smaaksensaties, en het professionalisme waarmee de firma's hun producten en deelname hebben aangepakt. De 12 producten die aldus een onderscheiding van de vakjury van TAVOLA 2012 ontvangen, weerspiegelen het aanbod op de vakbeurs zelf dat ruim, veelzijdig én kwalitatief is.

De winnaars van de Gouden Tavola 2012:

►► GOUDEN TAVOLA RETAIL 2012



De **winnaar** van de Gouden Tavola Retail 2012 (product voor verkoop in zelfbediening) is de firma *Versalof* met het product **Oogstvers**.

Oogstvers voorgedaarde & vacuüm verpakte groenten werden bereid zonder bewaarmiddelen, kleurstoffen of zout en dit met behoud van alle mineralen en vitamines. Dankzij Oogstvers tovert men in een mum van tijd een heerlijke en gezonde maaltijd op het bord. Aan de consument de keuze: enkele minuten in de microgolf of even aanstoven in de pan. Het assortiment bestaat uit witlof, wortel mini, spruiten, bloemkool en asperges.

De jury oordeelde dat de smaak van Oogstvers uitzonderlijk is en deze van het verse product evenaart, wat het product in zijn categorie uniek en waardevol maakt.

*Meer info: Versalof, Steenhuffel (B) – standnr. 4139
tel +32 (0) 52 30 17 13 – www.versalof.be*



De **1^e nominatie voor de Gouden Tavola Retail** gaat naar de firma *FIT Food – Basic Business* voor het product **Veggitude**.

Deze heerlijke biologische vegetarische gebraden & gepaneerde producten maken bio-vegetarisch toegankelijk voor iedere consument. De aantrekkelijke verpakking en het concept spreken jong & oud aan, en maken van Veggitude een trendy product. Het gamma bestaat uit balletjes, burger, steak, nuggets, schnitzel & cordon bleu.

*Meer info: FIT Food – Basic Business, Blandain (B) – standnr. 551
tel +32 (0) 69 84 87 00 – www.fitfood.be*



De **2^e nominatie voor de Gouden Tavola Retail** werd toegekend aan de firma *d'Haubry* voor het product **Macarons de Pauline**.

Dankzij een speciaal procédé is de firma d'Haubry er in geslaagd om de gekende macarons een houdbaarheid van 9 maanden op kamertemperatuur te geven. Hierdoor wordt de macaron eerder als een koekje benaderd, wat er voor zorgt dat de macaron krokanter is van textuur dan een verse macaron.

*Meer info: d'Haubry, Kortrijk (B) – standnr. 1103
tel +32 (0) 56 20 62 60 – www.dhaubry.com*

► Gouden Tavola Traiteur 2012



Binnen de categorie Gouden Tavola Traiteur (product verkocht in traditionele bediening) werd de firma Ovi de **winnaar** voor het product **Trésor – een friandise van bloc de foie gras en uienkonfijt**.

De jury was unaniem, Trésor werd met ruime voorsprong de winnaar. Het biedt een mooie meerwaarde aan de productcategorie omwille van het hoogwaardige karakter en de verfijnde smaak.

Dit verfijnde hapje is ideaal voor tijdens het aperitief. De combinatie van peperkoek met foie gras & uienkonfijt vormt een ideale smaakcombinatie. Het hapje moet enkel ontdooid worden waardoor de consument steeds een feestelijk hapje in huis heeft voor elke feestelijke gelegenheid.

*Meer info: Ovi, Olen (B) – standr. 202
tel: +32 (0) 14 21 30 51 – www.ovi.be*

De **1^e nominatie** in de Gouden Tavola Traiteur gaat naar de firma **Duroc D'Olives** met **Duroc D'Olives**.



Duroc D'Olives varkensvlees dankt zijn unieke smaak en malsheid aan de combinatie van het Durco varkensras en het speciale dieet dat de varkens dagelijks krijgen. Dit bevat enkel pure grondstoffen zoals tarwe, gerst, maïs en soja waaraan olijfolie als vetbron wordt toegevoegd. Hierdoor krijgt het vlees niet alleen zijn specifieke smaak, maar het verhoogt ook het gehalte aan gezonde onverzadigde vetzuren in het vlees.

*Meer info: Duroc D'Olives, Lochristi (B) – standnr. 679
tel: +32 (0) 495 18 68 77 – www.durocdolives.be*

De **2^e nominatie** in de Gouden Tavola Traiteur is voor de firma **Noyen** met het product **Coq Au Vin**.

Het is genieten van deze heerlijke klassieker uit de Franse keuken. Voor deze nieuwkomer werkt Noyen uitsluitend met ingrediënten van topkwaliteit en opteert daarbij voor echte Franse haantjes uit de Loire streek en lekkere rode bio wijn uit de Languedoc. Verder worden ook gerookte spekreepjes, zilveruitjes en gebakken champignons aan het stoofpotje toegevoegd.

*Meer info: Noyen, Evergem (B) – standnr. 6107
tel: +32 (0) 9 226 15 80 – www.noyen.be*



►► GOUDEN TAVOLA FOODSERVICE 2012

Binnen de categorie Gouden Tavola Foodservice (producten voor cateringbedrijven en grootkeukens) werd de firma Sens Gourmet-Didess als **winnaar** uitgeroepen voor het product **Natur'Mouss**.



De Natur'Mouss spuitbus met vruchtenmousse is in meerdere opzichten innovierend: dankzij een unieke en gepatenteerde productietechniek, die de eigenschappen van de grondstoffen bewaart verkrijgt men een product met een 100% plantaardige textuur. Verder is het product ook heel voordelig voor de foodcost: uit een verpakking van 405ml basisproduct bekomt met namelijk 1,2 liter mousse. De gespoten mousse 'espuma' bevat 100% vruchten en behoudt de voedingswaarden van de basisingrediënten (vruchtenpuree Ravifruit). De Natur'Mouss producten brengen dus vitamines bij onder een vloeibare vorm en textuur zonder enige vorm van dierenvet. Het Natur'Mouss gamma bestaat reeds met vruchten maar zal eind 2012 ook beschikbaar zijn met 100% groenten. Niet alleen vond de jury dit product echt vernieuwend, maar werd ook de smaak uitmuntend bevonden. Zij waren bovendien onder de indruk van het feit dat de Natur'Mouss in een glaasje ook lang zijn volume en structuur behoudt.

*Meer info: Sens Gourmet, Rungis (FR) – Didess, Gierle (B) – standnr. 134-135
tel +33 (0) 1 44 79 98 29 / +32 (0) 14 55 35 20 – www.sens-gourmet.com –
www.didess.com*

De **1^e nominatie** in de Gouden Tavola Foodservice gaat naar de firma Didess met het product **Kroepoek – zoet & gezouten**.



De firma Didess is er samen met topchef Carl Wens van De Pastorie in Lichtaart in geslaagd om een geheel nieuwe, innovatieve en verrassende wending te geven aan het begrip kroepoek. De basis hiervoor is niet langer garnalen of vis. Na veel experimenteren, ontstonden vijf totaal nieuwe smaken van kroepoek die zowel in hartige als in zoete gastronomische gerechten gebruikt kunnen worden. De kroepoeksmaken rozenwater en saffraan zijn oneindig toepasbaar in de zoete keuken; wasabi, sepiea en rode curry geven de hartige keuken een dimensie die er tot nu toe niet was. Het is een krokante en kleurige vernieuwing voor alle creaties van de chefs en kent op het gebied van smaak, kleur en decoratie zijn gelijke niet.

*Meer info: Didess, Gierle (B) – standnr. 135
tel +32 (0) 14 55 35 20 – www.didess.com*

De **2^e nominatie** in de Gouden Tavola Foodservice is voor de firma Fag Creative Foods met het product **Cocktailparels**.

Deze cocktailparels geven extra smaakkleur en een feestelijke toets aan een heleboel gerechten van hapje tot dessert. U kunt kiezen uit vijf verschillende smaken: limoen, citroen & peper, aardbei, appel & gember, azijn & sjalot.

*Meer info: FAG Creative Foods, Oostende (B) – standnr. 506
tel +32 (0) 59 80 70 60 – www.fag.be*





De **winnaar** van de Gouden Tavola Delicatessen 2012 (product voor speciaalzaken) is de firma *BbyB*. met het product **BbyB Chocolates**.

De jury was bijzonder enthousiast over het schitterende concept en de uitmuntende smaak van de BbyB Chocolates. De klant stelt zelf een assortiment aan pralines samen in een mooie design box. Hiervoor maakt hij gebruik van een kleurenpallet en nummering. Smaakzin is het belangrijkste zintuig gezien de pralines door dezelfde rechthoekige vorm niet van elkaar te onderscheiden zijn. Het volledige assortiment – 24 pralines – is opgedeeld in verschillende groepen.

*Meer info: BbyB., Brugge (B) – standnr. 557
tel +32 (0) 50 70 57 60 – www.bbyb.be*



De **1^e nominatie** voor de Gouden Tavola Delicatessen gaat naar de firma *Sens Gourmet* voor het product **Caviaroli**.

Caviaroli werd ontwikkeld om olijfolie anders te kunnen opdielen om haar smaak en voedingswaarde te gebruiken in recepten waar een vloeïende olie problematisch is zoals hapjes, terrines, toasts. Caviaroli is op meerdere manieren innovierend, niet alleen dankzij de technologie van het inkapselen zoals dit ook in de farmaceutische industrie gebeurt, waardoor het product al zijn nutritionele en fysische eigenschappen behoudt maar ook dankzij de moderne ronde presentatie. De Caviaroli parels kunnen gebruikt worden voor sausen, soepen, koude of warme recepten, waaraan ze een verrassend en kwalitatief uiterlijk geven. De parels kunnen ook op smaak gebracht worden met kruiden of citruschillen.

*Meer info: Sens Gourmet, Rungis (FR) – standnr. 134
tel +33 (0) 1 44 79 98 29 – www.sens-gourmet.com*



De **2^e nominatie** voor de Gouden Tavola Delicatessen werd toegekend aan de firma *Belberry Preserves* voor het product **Belberry Cheese & Fruit Délice**.

Deze heerlijke konfijten te serveren bij kaas zijn minder zoet dan originele confituren en geven door toevoeging van kruiden of wijn een extra dimensie. Belberry Cheese & Fruit Délice stelt 4 smaken voor: Abrikoos & Komijn – Rabarber & Muscat – Paarse Vijgen & Zwarte Peper – Framboos & Steranijs.

*Meer info: Belberry Preserves, Kortrijk (B) – standnr. 187
tel +32 (0) 56 22 05 60 – www.belberry.com*

U ontdekt deze producten op Tavola 2012 – Vakbeurs van de Fijne en Verse Voeding, op 11 – 12 – 13 maart 2012 in Kortrijk Xpo (België). Alle deelnemende producten van de wedstrijd worden tentoongesteld in de centrale Rambla, en vormen voor de bezoekers de ideale uitvalsbasis om de nieuwe producten op TAVOLA te ontdekken. Alle winnende en genomineerde producten worden gepresenteerd in hall 5, waar de bezoekers deze ook kunnen proeven.

Voor meer info: www.tavola-xpo.be

Noot voor de redactie: Voor alle verdere info in verband met de wedstrijd Gouden Tavola kunt u contact opnemen met Kortrijk Xpo – Kim de Gruyter: tel.nr. + 32 (0) 56 24 11 17 of via tavola@kortrijkxpo.com.