



FRAMBOZE- NEUZE NEUZE



Wie ze bedacht en waar de naam vandaan komt, weet niemand, maar dat ze lekker zijn, weet iedereen. De Oost-Vlaamse cuberdons van Confiserie 2000 dragen sinds 2009 het label 'streekproduct'. De snoepjes worden vooral op markten verkocht, omdat ze vers het lekkerst zijn. Sinds kort vind je ze ook in enkele Oost-Vlaamse Delhaize winkels*. Het geheim? Daarvoor moet je bij de Gentse familie Scheir zijn.



WEETJES

- Bij de traditionele cuberdons wordt de suikermassa op smaak gebracht met frambozenpulp en vervolgens gebonden met Arabische gom, een plantaardig bindmiddel. Als de cuberdons met Arabische gom gemaakt worden, zijn het de enige échte cuberdons.
- De typische kegelvorm (= het neusje) wordt 'gestempeld' in een bak met witte bloem, dan gevuld met vloeibare suikermassa en tenslotte verdwijnt alles in de droogkast. Een paar dagen later wordt de bloem eraf geblazen en zijn de cuberdons klaar om verpakt te worden. Een verse cuberdon heeft een dun korstje rond de gekoelde stroop. Week na week wordt het korstje dikker en dikker en ...
- Vandaag zijn cuberdons zo populair dat de familie Scheir ook 'cuberdonpasta' levert aan bakkers, patissiers en ijsmakers. Zou het bezoek van Jeroen Meus aan hun fabriek daar voor iets tussen zitten?



* Product beschikbaar in de Delhaize supermarkten van Gent Ster, Wondelgem, Oudenaarde, Ronse, Dendermonde, Lokeren, Aalst, Watersport, Waasland en Ledeborg.

Ontdek hoe cuberdons gemaakt worden op www.youtube.com/DelhaizeBelgium