

- CUBERDONS – RODE NEUZEN

Een cuberdon is een echt Belgisch snoepje dat reeds van bij zijn oorsprong in Gent, de hoofdstad van Oost-Vlaanderen, geproduceerd en verkocht wordt. De uiterlijke kenmerken zijn de kegelvorm en de paarsrode kleur. We herkennen het snoepje natuurlijk ook aan de uitzonderlijke smaakexplosie door de frambozensmaak in combinatie met een dunne suikerkorst. Die bekomt men door de lekkernij enkele dagen in een oven te drogen. Naast suiker zorgt Arabische gom, afkomstig van de acaciaboom, als hoofdbestanddeel voor de smeulige vulling.

Het familiebedrijf Confiserie 2000 maakt reeds decennia lang cuberdons. Stichter Roger Scheir verfijnde een oud recept om de typische kenmerken van de dunne suikerkorst met smeulige vulling in ere te houden. Zoon Frederic zet nu deze traditie verder. Confiserie 2000 staat erom bekend om kwaliteitsvol snoepgoed nog steeds op een ambachtelijke wijze te produceren.

De cuberdons van Confiserie 2000 zijn in 2009 erkend als Belgisch streekproduct door VLAM.

- CUBERDONS – NEZ ROUGES

Un cuberdon est une friandise typiquement belge qui origine de Gand, la capitale de la Flandre orientale, où il est fabriqué et vendu. Ses caractéristiques typiques sont sa forme de cône, sa couleur pourpre, son goût extraordinaire de framboise qui explose dans la bouche, et sa croûte extérieure sucrée. Les cuberdons passent au four pendant plusieurs journées pour former cette croûte. Ils sont fabriqués à partir de gomme arabe, un produit naturel des arbres acacias qui est l'ingrédient principal de la farce liquide.

L'entreprise familiale Confiserie 2000 fabrique des cuberdons depuis des décennies. Le fondateur, Mr Roger Scheir, a amélioré une recette ancienne pour honorer les caractéristiques typiques de la croûte fine et sucrée avec le mélange liquide et crémeux à l'intérieur. Son fils, Frederic, continue cette tradition. Confiserie 2000 est connu pour ses friandises de haute qualité produites toujours de façon artisanale.

En 2009, le VLAM, l'office flamand d'agro-marketing, a reconnu les cuberdons de la Confiserie 2000 comme un produit régional belge.

- CUBERDONS – RED NOSES

A cuberdon is a typical Belgian candy that was founded, produced and sold in Ghent, the capital of East Flanders. Cuberdons have a typical cone shape and a purple color. The inside is gelatinous and raspberry-flavored with a thin crust on the outside, thanks to days of drying in the oven. Cuberdons are made with Arabic gum from the acacia tree.

Confiserie 2000, a family business, is specialized in the production of cuberdons for decades. The founder of the company, Roger Scheir, has finetuned an old recipe to honour the characteristics of the candy: crusty on the outside, creamy on the inside. His son Frederic continues this tradition. Confiserie 2000 is known for candy of the highest quality, produced in an artisanal way.

The VLAM, the Flemish agency for agro-marketing, has recognized the cuberdons of Confiserie 2000 as an official regional product in 2009.