



Persbericht winnaars Gouden Tavola – 5 maart 2024

Sublimix , Terre de Fromages, Vecuisine by Nanuk en Funky Ouma by Ali-import winnen prestigieuze Gouden Tavola Awards

Wat wil de hedendaagse consument morgen écht op zijn bord?

Met deze uitdagende vraag gaan food bedrijven telkens opnieuw aan de slag om producten te ontwikkelen die tegemoetkomen aan de wensen van de bewuste consument. Van traditioneel tot vegan, van lokale tot mondiale producten met aandacht voor convenience over duurzaamheid tot clean label en allergenen.... Het verlanglijstje van de hedendaagse consument is lang. En bovenaan staat uiteraard smaak! Het zijn trends en wensen die fabrikanten maar liever niet links laten liggen. De consument is mee aan zet en dat was duidelijk zichtbaar bij de inzendingen van de wedstrijd Gouden Tavola.

Sinds de start in 1982 is Tavola uitgegroeid tot de toonaangevende vakbeurs voor foodprofessionals met een passie voor premium food & drinks. De doordachte mix van sterke marktleiders en ambachtelijke producenten creëert om de 2 jaar een uniek productassortiment van streng geselecteerde delicatessen en heerlijke high-end artikelen. Tavola verwelkomt van 17 tot en met 19 maart 2024 in Kortrijk Xpo 400 expoanten en verwacht ruim 14.000 professionals.

Het is ook altijd vol verwachting uitkijken naar de vernieuwing die de sector brengt. En die vernieuwing is gebundeld in de wedstrijd Gouden Tavola waar de meest innovatieve producten voorgesteld worden.

2 JURYRONDES – STRENGE SELECTIE

Voor de wedstrijd waren 117 producten ingeschreven – het hoogste aantal in de afgelopen 10 jaar van de wedstrijd! Doorheen 2 verschillende jureringrondes bepalen 38 juryleden de 12 laureaten: 1 winnaar en 2 genomineerden per categorie.

In ronde 1 wordt een selectie gemaakt op basis van de criteria innovatie in combinatie met commerciële slaagkans. Minstens 3 aankopers beoordelen elk product - is het voldoende vernieuwend, dan gaat het door naar de finale jurering. Daar worden de producten beoordeeld op basis van degustatie, innovatie, commerciële slaagkans, verpakking, duurzaamheid en marketing. De som van de resultaten levert de winnaar op.

“Wat opvalt in de totaliteit van het aanbod van producten is dat producenten in de eerste plaats focussen op heel veel lekkere en smaakvolle producten, pas in 2^e instantie komen meer actuele trends zoals vb vegan aan bod. In de voorgaande editie van de wedstrijd lag het accent bij de inzendingen wat meer op trends – nu was er toch een tendens ‘back to basics’. Zo wordt het zuivere product herontdekt - ik denk aan de diverse charcuterie producten en de Meule du Plateau kaas.

Verder stel ik een stijgende aandacht vast voor de milieubewuste consument” aldus Thierry Cattoir, voorzitter van de wedstrijd Gouden Tavola.

Als we ook nog even polsen naar een tip voor toekomstige deelnemers geeft Thierry Cattoir het volgende mee: *“ Vergeet de ‘last mile’ niet: in het bijzonder denk ik aan een aantrekkelijke verpakking of een duidelijk en verrijkend productverhaal’*

De jury in de finale ronde bestaat uit aankopers, verantwoordelijken uit de gastronomie, reclamewereld, product- en merkontwikkeling en pers. Voor deze editie mocht Tavola een beroep doen op het professionele oordeel en de enthousiaste medewerking van: Thierry Cattoir – Remarkable & juryvoorzitter Gouden Tavola, Ann Bober, Senior Buyer, Compass Group Belgium; Peter Coucquyt, Co Founder, Foodpairing; Klaas Fremaut, Chairman Confrad & Zaakvoerder Max Consulting, Remi Gautier, Acheteur / Chef de Produit Charcuterie Stand, Auchan; Jonathan Hertog, VP Commercial Unit Fresh & Sourcing, Delhaize; Mieke Koch, Zaakvoerder, Aula; Laurens Kool, Senior Buyer, La Providenza; Anne-Françoise Laurent, Director of Product, Data & Analytics and Supply Chain, Delitrateur; Patrick Lauret, Chef, Xpo Group Meeting Center & Managing Director of Concuise; Pieter Meeuwessen, Buyer, Sligro Food Group; Emily Oelbrandt, Category Manager Fresh, Albert Heijn; Jonny Peeters, Service Development Manager, ISS Catering; Jan Prinsen, Zaakvoerder, Belgian Fresh Food Institute; Stefaan Urkens, Executive Chef, J&M – Silverspoon; Stefan Van Rompaey, Chief Editor, Retail Detail; Eldrid Vindevogel, Purchaser cheese, charcuterie, drinks and dry food CRU; and Alexis Wyngaerden, Offer Development Fresh & Frozen - Team Leader, Carrefour.

4 CATEGORIEËN

Omdat voeding via verschillende kanalen op ons bord terecht komt en de criteria voor vernieuwing verschillen per kanaal – een supermarkt heeft andere wensen dan een cateringbedrijf – houdt de wedstrijd Gouden Tavola hier rekening mee. De wedstrijd onderscheidt 4 categorieën: Fine Foods Zelfbediening (kanaal supermarkt) , Fine foods met bediening (kanaal versspeciaalzaak vb kaaswinkel, slager, supermarkt met bedieningstonbank), Fine Foods Delicatessen (voor delicatessenzaken) en Fine Foods Foodservice (producten die verder bereid / bewerkt worden voor het foodservice kanaal).

Alle producten die de 2^e ronde bereikten worden tijdens Tavola tentoongesteld in de centrale Rambla. Meteen de perfecte uitvalsbasis om de meest opvallende nieuwigheden te ontdekken. De 12 winnaars en laureaten beschikken over een eigen stand waar bezoekers niet alleen extra info ontvangen over de producten maar deze ook kunnen degusteren en stemmen voor de publieksprijs.

Winnaar Gouden Tavola Fine Foods Zelfbediening 2024

Thai Bouillon - Sublimix



Met Thai bouillon geef je elk gerecht in een handomdraai een Aziatische twist: rijst- noedel of wokgerechten, soepen, sauzen, mosselen, vispannetjes,... Deze bouillon in poedervorm is uniek in zijn soort, en blinkt uit door gebruiksgemak, veelzijdigheid en smaak. Het product is vegan, glutenvrij, lactosevrij en bevat geen MSG. Doelgroep is de thuis kok die op een zeer toegankelijke en laagdrempelige manier de Thaise smaken in eigen keuken wil introduceren.

Bewust niet te pittig gemaakt om een brede doelgroep te bereiken. Liefhebbers van de pittige Thaise keuken dienen dus nog een pittig ingrediënt toe te voegen.

Info: Sublimix | Lommel – stand 283

T: +32 (0)11 54 76 45- sublimix.be

1 nominatie – Gouden Tavola Fine Foods Zelfbediening 2024

Freezecakes – Pleese - Galana



DIT IS GEEN IJS!

Maar wel 's werelds 1°schembare diepvries cheesecake, verpakt in handige potjes en beschikbaar in 3 verschillende smaken: Raspberry & Lemon / Butterscotch & Caramel / Double Chocolate.

Freezecakes is niet alleen een heerlijk alternatief voor roomijs, maar ook een slimme zet om de diepvriesdessertcategorie te dynamiseren.

Info: Pleese - Galana / Beldessert | Waregem – stand 147

T +32 (0)56 77 45 85 - mademoiselledesserts.com

2e nominatie – Fine Foods Zelfbediening 2024

Aquafaba – Botanica Spices



Dit is een veelzijdige en veganistische vervanger voor eiwit in poedervorm. 100% natuurlijk en vegan optie voor het vervangen van ei of eiwit in gerechten – geproduceerd uit kikkererwten en daarom 100% natuurlijk en vegan. In vergelijking met andere eiwitvervangers is Aquafaba poeder ook gluten- en cholesterol vrij en vrij van additieven (geen zetmeel, gommen, kleurstoffen of bewaarmiddelen) en neutraal van smaak. Superhandig voor de bartender om een schuimlaagje te creëren op een cocktail. Ook een verrijking voor de vegan kok of mensen met een intolerantie voor ei producten.

Info: Botanica Spices | Lummen – stand 1112
T: +32 (0)473 80 51 42 - botanicaspices.be

GOUDEN TAVOLA - FINE FOODS MET BEDIENING 2024

WINNAAR GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS MET BEDIENING 2024

Meule du Plateau Réserve 18 maanden – Terre de Fromages



Dit is een 100% Belgische kaas gemaakt van rauwe melk van koeien die enkel gras / hooi te eten krijgen (geen ingekuild voer) een belangrijk element om melk van superieure kwaliteit te bekomen. Deze unieke geperste kaas rijpt 18 maanden op houten sparren planken. De rijping zorgt voor een intensere, complexere nootsmaak en is lichtjes meer gezouten. De textuur van de kaas is soepel, ietsjes broos en smelt in de mond. De aanwezige zoutkristallen zijn het resultaat van de langdurige rijping.

Info: Terre de Fromages | Herve – stand 149
T : +32(0)87 30 58 67 - terredefromages.be

1^e NOMINATIE GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS MET BEDIENING 2024

Enigma – Butcher's Craft by De Laet & Van Haver

	<p>Hiervoor gebruiken we het staartstuk van het rund, beter bekend als de 'Picanha'.</p> <p>Het vlees laten we eerst rusten in een uitgekende pekelmengeling. Dit wordt de basis voor een heerlijk malse en sappige delicatessen.</p> <p>Daarna wordt het vlees ingewreven met een lichtzoete paprika.</p> <p>Info: Butchers Craft by De Laet & Van Haver Aartselaar stand 526 - T: +32 (0)3 455 26 74 - butcherscraft.be</p>
---	---

2^e NOMINATIE GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS MET BEDIENING 2024

Ahumado – Butcher's Craft by De Laet & Van Haver

	<p>Dit is een licht gerookt stuk entrecôte dat zowel bij de aperitief of als carpaccio geserveerd kan worden.</p> <p>De gerookte smaak is niet te overheersend en toch weer speciaal van smaak door het beukenhout dat hier doordringt.</p> <p>Info: Butchers Craft by De Laet & Van Haver Aartselaar – stand 526 - T: +32 (0)3 455 26 74 - butcherscraft.be</p>
---	--

WINNAAR GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS DELICATESSEN 2024

Black Garlic Salt Rub – Funky Ouma | Ali-Import

	<p>Een ware smaaksensatie, samengesteld uit zeezout, gefermenteerde knoflook, citroenschilpoeder, knoflook en ui-vlokken.</p> <p>Deze mix voegt niet alleen een unieke umami-smaak toe aan je gerechten, maar biedt ook een snelle en gemakkelijke vervanging voor gehakte ui en knoflook. Meng het met wat olijfolie en je hebt een geweldige rub voor al je favoriete gerechten!</p> <p>Waarom Funky Ouma? Innovatieve Verpakking / handig voor onderweg / compacte formaat maakt ze ideaal voor zowel tafelgebruik thuis als in brasserieën en restaurants / niet alleen een functioneel product maar ook 100% recycleerbaar.</p> <p>Info: Funky Ouma / Ali-Import Deinze - stand 609B T : +32 (0) 477 289 700. – funky-ouma.be</p>
---	---

1e NOMINATIE GOUDEN TAVOLA – FINE FOOD DELICATESSEN 2024

Tea Vinegar – Atelier Roger & BBody

	<p>Suikervrije, alcoholvrije en smaakvolle drank die je als shot puur kan drinken in de ochtend en voor elke maaltijd, maar ook een geweldige vervanger van ongezonde frisdranken.</p> <p>Meng 1 deel Tea Vinegar met 4 delen water, voeg ijs toe en je hebt een overheerlijke mocktail, begeleider van maaltijden en met toevoegen van wat munt en citroengras een geweldige ice tea.</p> <p>Wordt gebruikt als geheim ingrediënt in desserts om een gebalanceerde zoet zuur ervaring te brengen.</p> <p>Info: Atelier Roger & BBody – Schilde / stand 690H Tel: +32 (0)485 03 74 22 – teavinegar.eu</p>
---	--

2e NOMINATIE GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS DELICATESSEN 2024

Angus Beef Grand Cru & Wagyu Beef Grand Cru by Ganda – Ganda Fine Foods



Less is more - gemaakt met 1 ingrediënt: minimum aan Camargue zeezout

Zonder bewaarmiddelen, volledig clean label. Komt in natuurvorm uit de droogkamers zonder bijkomende bewerkingen. niet gevormd of gespoten - dry curing behandeling

Angus runderen zijn oorspronkelijk afkomstig uit Schotland en zijn door toenmalige pioniers meegenomen naar het Wilde Westen. Vandaag worden ze op verschillende continenten gekweekt. Dit vlees (afkomstig van Amerika) van de met graan gevoede Angus runderen onderscheidt zich door zijn marmering en een fijne, volle smaak.

Wagyu is van oorsprong een Japans runderras, bekend om zijn exclusieve en smaakvolle vlees. 'Wa' is een oude verwijzing naar Japan en 'gyu' betekent rundvlees. Het ras werd rond de 2e eeuw door geprivilegieerde grondbezitters ingevoerd uit het Aziatische vasteland. Door eeuwenlange selectie op spierkracht en uithoudingsvermogen zijn een groot aantal foklijnen ontstaan. Het vlees van Wagyu runderen is sterk vetdooraderd of 'gemarbreerd'. Door het eten van gras en graanrijke voeding krijgen ze hun typische smaak.

Producten voor high end gastronomie

Info: Ganda Fine Foods – Destelbergen / stand 610

T: +32 (0)470 62 19 87 - ganda.be

WINNAAR GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS FOODSERVICE 2024

Plant Based Mousse Crumble - Vecuisine



Deze taartjes zijn innovatieve desserts die een breed publiek moeten bekoren. Naast de 15 bestaande vegan mousses zijn sinds eind 2023 deze 4 plant based gebakjes gecreëerd op basis van vegan crumble en vegan mousse.

Een nieuwe wending voor het dessert assortiment > Tegen 2030 alle dessert producten omzetten naar een plant-based versie.

Info: Vecuisine – Nanuk | Moeskroen – stand 530b
T: +32(0)56 48 18 00 - vecuisine.be

1e NOMINATIE GOUDEN TAVOLA – FINE FOOD FOODSERVICE 2024

Balfego Bluefin Tuna - Lobsterfish



Er is wereldwijd een overbevissing op tonijn, maar wat Balfego bluefin tonijn duurzaam maakt is de specifieke vangst en kweekmethode.

Balfego is het enige bedrijf ter wereld dat op aanvraag tonijn opvist op zijn ultieme vet-punt én met een uniek tracking systeem.

Ze gebruiken een speciale extractie methode die zorgt voor stress vrije tonijn van uitzonderlijke kwaliteit voor 's werelds beste keukens.

De tonijn wordt volledig opgebruikt, van staart tot kaak. Zelfs de ogen en het hart die in Aziatische keukens al 100' en jaren gebruikt worden en bij ons als nieuw ingrediënt beschouwd wordt.

De pure, optimale smaak is te danken aan het optimale vetgehalte en de traceerbaarheid die uniek is in de wereld.

Info: Lobsterfish – Deerlijk / stand 155
T: +32 (0)56 70 24 00 - lobsterfish.be

2e NOMINATIE GOUDEN TAVOLA – FINE FOODS FOODSERVICE 2024

Buloo - Apero - Maanvallei



Buloo is je 'unguilty sparkling pleasure' als je niet drinkt. Een elegant parelend aperitief met de allures van champagne, maar dan zonder alcohol en arm aan calorieën.

Een verrassend verfrissende combinatie van kombucha, rooibos, citroen, kers en kruiden. Uniek van smaak en bereid volgens een ambachtelijk productieproces: 100% natuurlijk.

Info: Maanvallei – Brugge / stand 579b

T: +32 (0)473 49 59 66 - buloo-apero.be

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