



PERSBERICHT

Edingen, Koninkrijk België, 15 juni 2022

Léopold presenteert zijn fruitsnoepjes ... met Cuberdonsmaak.

Cuberdons Léopold onthult zijn nieuwigheid voor het najaar van 2022: zachte fruitbonbons met het aroma van Cuberdons Léopold. Met een vruchtgehalte van 70 % is niets te zoet voor Léopold.

Beschikbaar in beperkte oplage vanaf 15 september via www.cuberdonsleopold.com en in onze exclusieve verkooppunten.

De fruitsnoepjes: geschiedenis en wist-je-datjes

Onze bonbons worden gemaakt van fruitpasta, een zoetigheid waarvan de oorsprong teruggaat tot de 10de eeuw. In die tijd werd de fruitgelei beschreven als droge confituur. De plattelandsbevolking smulde van het vele fruit dat de weelderige boomgaarden van die tijd haar brachten, maar door de vruchten te drogen, konden mensen die ook bewaren tijdens de wintermaanden.

Onze bonbons worden gemaakt van fruitpasta, een zoetigheid waarvan de oorsprong teruggaat tot de 10de eeuw. In die tijd werd de fruitgelei beschreven als droge confituur. De plattelandsbevolking smulde van het vele fruit dat de weelderige boomgaarden van die tijd haar brachten, maar door de vruchten te drogen, konden mensen die ook bewaren tijdens de wintermaanden.

De bereiding van de fruitbonbons is iets minder eenvoudig en vereist vakmanschap en precisie. De verhouding glucose-suiker, het type en de hoeveelheid pectine, de zuurtegraad van het koken en de kooktemperaturen: alles moet precies op punt staan. Bij het afgieten in de vormpjes mogen we ten slotte vooral niet treuzelen, want bij 80 graden bevriest het mengsel al! Nadat alles is afgekoeld, bedekken we onze lekkernij met kristalsuiker. Helemaal klaar voor fijnproevers !



Aanbevolen verkoopprijs voor het zakje van 100 g : 8.95 euro incl. btw.

Beschikbaar vanaf 15 september via www.cuberdonsleopold.com en in de exclusieve verkooppunten: Rob in Sint-Lambrechts-Woluwe, l'Atelier en Herbe in Brussel (Grote Zavel), Smets in Luxemburg, Martine & Co en Méli-Mélo in Luik, Vandererfven-Delicatessen in Kortrijk, Grappe de Raisin in Knokke, Floriste Ghyselincx in Zwalm, Vela Lingerie in Lodelinsart, Balo Living in Style in Mol, Old Bacchus in Schoten, l'Atelier Gourmand in Ukkel ...

Achtergrondinfo: de Cuberdon Léopold

Een legendarisch snoepje. De cuberdon zag het levenslicht in het midden van de negentiende eeuw in België. Maar zijn echte oorsprong blijft, net als zijn recept, een van de best bewaarde geheimen van het Koninkrijk.

“Vandaag kunnen we de artisanale vakmannen die de échte cuberdon maken, op één hand tellen”, zegt David Decroix, zaakvoerder van Cuberdons Léopold. “Volgens het authentieke recept zijn zeven werkdagen nodig, en die houden we in ere in ons atelier in Edingen in koperen ketels. Zo toveren we de zachte stroop om tot een klein kegeltje dat zowel krokant als subtiel smeuïg is. Het traditionele aroma is dat van frambozen, die de cuberdon zijn unieke smaak en zijn paarse jasje geven.”

Tussen traditie, nostalgie en moderniteit profileren de Cuberdons Léopold zich als dé Belgische topconfiserie. Ter herinnering: de naam 'Léopold' is een eerbetoon aan Léopold I, de eerste Koning der Belgen. Hij legde op de Grondwet de eed af op 21 juli 1831, het tijdperk waarin de allereerste cuberdon ten tonele kwam. “Hoeft het te verwonderen dat wij 21 cuberdons in onze hoedendoos steken, ter herinnering aan die heuglijke dag?”



Het gamma

Het assortiment draait altijd rond de traditionele Cuberdons, die te verkrijgen zijn in 4 handige formaten (48, 21, 10 en 3 stuks). Daarnaast zijn er een cuberdonsiroop, een minisiroop, spekjes (marshmallows), zandkoekjes, cuberdonconfituur en noga. De degustatiecuberdons zijn ook verkrijgbaar voor evenementen.

Het hele gamma kan gepersonaliseerd worden als relatiegeschenk, geboorte- of huwelijkscadeau ...



Perscontact:

top secret communication | Samya Ouhab
samya@top-secret.be | +32(0)484 07 09 03