

## PERSBERICHT ONDER EMBARGO TOT 10 NOVEMBER 2022

### Koken met oer-Belgische Wycam's confiserie

**Kaasaffineur Frédéric Van Tricht, mixologist Hannah Van Ongevalle en patissiers Toon De Klerck en Valérieane Gréban toveren unieke feestrecepten op tafel met Wycam's bollen als 'secret ingrediënt'**

21 september 2022 – De snoepblikken van Wycam's zijn al jarenlang een vaste waarde in iedere snoepkast. De bollen zijn gekend als een lekkere *guilty pleasure* voor ieders smaak. Maar wist je dat je met de traditionele en authentiek Belgische Wycam's confiserie ook heerlijke gerechten op tafel tovert? De bollen met verschillende smaken (munt-, koffie-, boter-, fruit- en borstbollen) lenen zich tot verrukkelijke bereidingen. Kaasaffineur Frédéric Van Tricht, mixologist Hannah Van Ongevalle en patissiers Toon De Klerck en Valérieane Gréban lieten hun creativiteit erop los en komen met 4 overheerlijke Wycam's recepten, ideaal voor jouw feestmenu!

#### Puur Belgische Wycam's Confiserie

Wycam's zorgt al sinds 1946 voor heerlijk hard suikerwerk op ambachtelijke wijze. De borstbollen zagen het licht op de stoof van Camille Wyckmans. Doorheen de jaren vervoegden ook de heerlijke boterbollen, fruitbollen, koffieballen en muntbollen de Wycam's familie. Tot op vandaag wordt de Wycam's traditie in ere gehouden, mét respect voor de authentieke recepten. En de alom bekende blikken, die gebruiken ze nog steeds.

#### Het geheime ingrediënt Wycam's

De oer-Belgische Wycam's bollen zijn al generaties gekend. Vier Belgische topchefs werden getriggerd door de authentieke smaken en wilden ze graag integreren in een van hun gerechten. De bollen werden gesmolten, fijngemalen of op de manier die de chefs het wilden herleid tot een nieuw 'secret ingrediënt'. Zo ontstonden volledig nieuwe bereidingen en enkele klassiekers met een Belgische twist. Verras je gasten en zet er eentje of enkele op je feestmenu, ze zullen er zeker van smullen!

#### De chefs en hun creaties

**Mixologist Hannah Van Ongevalle** (Knokke), ook wel gekend van cocktailbar 'The Pharmacy' of als host op njam!, viel voor de frisse smaak van Wycam's muntbollen. Haar 'Wycam's Winter Punch' met o.a. rode vermout en donkere rum houdt je gegarandeerd warm tijdens de koude eindejaarsdagen.

**Kaasaffineur Frédéric Van Tricht** (Antwerpen) van Kaasaffineurs van Tricht ging aan de slag met de klassieker der klassiekers: de borstbollen. *"De smaak van borstbollen ademt voor mij pure nostalgie. Ik zag die perfect blenden met een zachte geitenkaas. De combinatie van beide zal iedere gastronomische liefhebber verrassen en bekoren"*, aldus Van Tricht.

**Sterrenbakker en patissier Toon De Klerck** (Sint-Niklaas) was een tijdlang chef-patissier bij 3-sterrenrestaurant Hof van Cleve en heeft nu zijn eigen ambachtelijke bakkerij in Sint-Niklaas. Hij ging voor een upgrade van waarschijnlijk een van de populairste desserts uit de Italiaanse keuken: een Wycam's Panna Cotta. Hiervoor smolt hij de heerlijke koffieballen.

Ook **Valériane Gréban** (Hannut), **patissier** en finaliste van *Meilleur Pâtissier 7* op RTL, liet zich verleiden door de zacht zoete smaak van koffie en mokka. Zij verwerkte de koffieballen in overheerlijke amandelkoekjes.

Alle recepten vind je in de receptenbundel hier in bijlage of op [www.wycams.be/recepten](http://www.wycams.be/recepten).

--- Einde van het persbericht ---

## Over Wycam's

Het verhaal van Wycam's start in 1946 op de stoof van Camille Wyckmans in Schoten. Toen al verpakte hij de borstbollen in de typische blikjes die Wycam's ook vandaag nog steeds gebruikt. In 1973 verhuisde Wycam's naar een echte fabriek in Kalmthout en in 2017 werd de nieuwe fabriek in Sint-Niklaas in gebruik genomen. Ondertussen is Wycam's een gevestigde waarde in de confiserie. Ze produceren 10.000 blikken per dag en exporteren naar Nederland en Frankrijk. De productie van het harde suikerwerk vindt volledig plaats in België en wordt aangedreven door 100% lokale en groene energie van Wase Wind. Wycam's zet enorm in op ecologie: ze springen zuinig om met grondstoffen, verpakkingen en energie. Zo zijn in de fabriek bijvoorbeeld alle leidingen super geïsoleerd, is er enkel nog LED verlichting te vinden en wordt warm water voorzien door middel van warmtepompen die hun warmte halen uit de stookplaats.

[www.wycams.be](http://www.wycams.be)

**Dit persbericht staat onder embargo tot 10 november 2022, omdat de eindejaarscampagne pas vanaf dan zichtbaar zal zijn in de verkooppunten.**

Voor meer informatie, beeldmateriaal of reviewaanvragen, gelieve contact op te nemen met (enkel voor pers): *Wavemakers PR & Communications* - Nele De Klerck - [nele@wavemakers.eu](mailto:nele@wavemakers.eu) - 0479 59 00 42