

Van Bommel komt met La Confiance Speculoos

La Confiance is een unieke Belgische speculoos (ofwel speculaas zoals het in Nederland genoemd wordt) met een uitzonderlijke smaak. Het authentieke familie-recept uit 1924 werd weer tot leven gewekt met alleen biologische ingrediënten, die rechtstreeks bij de boeren wordt ingekocht: bio tarwe van boer Thibaut, echte roomboter en zorgvuldig geselecteerde kruiden. De speculaas werd officieel erkend als streekproduct en door een internationale jury van 135 chefs bekroond met een 3-sterren Superior Taste Award.

De nieuwe speculaas wordt tevens gelanceerd met premium biologische hazelnoten van boer Federico uit Piëmonte én een speculaas met stukjes biologische en fair trade cacao, rechtstreeks van boer José uit Peru.

HOE HET BEGON

Bakker Jozef Borms, en zijn partner August richtten in de jaren '20 La Confiance op. Ze kozen niet toevallig voor deze naam. 'Confiance' betekent vertrouwen. Jozef geloofde dat je het vertrouwen van mensen wint met eerlijkheid, betrouwbaarheid en door elke dag naar de beste resultaten te streven. Deze waarden werden doorgegeven aan de volgende generatie.

Leo Borms, de oprichter van het huidige La Confiance vond vier jaar geleden de recepten en aantekeningen van zijn overgrootvader Jozef Borms, terug. Dat inspireerde hem om zijn droom te volgen, vervuld van dezelfde waarden die zijn overgrootvader koesterde. Daarom blies Leo nieuw leven in La Confiance, om mensen te laten genieten van de vreugde van authentieke Belgische speculoos, uitsluitend gemaakt van ingrediënten van betrouwbare boeren. Alleen natuurlijke ingrediënten. Niets anders.

LESS IS MORE:

Borms: 'we gebruiken voornamelijk pure ingrediënten die rechtstreeks van de boerderij, ver verwijderd van alle industriële processen, afkomstig zijn. En we kopen in bij lokale Belgische boeren en telers: zorg-

volgig gemalen meel, echte boerenboter, onbewerkte rietsuiker. Voor de speculaas selecteren we alleen biologische ingrediënten, die voornamelijk verbouwd worden in het gebied rondom ons, van België tot Noord-Frankrijk. Ze zijn afkomstig van boeren die we kennen en bij wie we rechtstreeks kunnen inkopen; gewoon omdat klanten en vele anderen dat belangrijk vinden! Al deze informatie is te vinden op de verpakkingen. De foto op de verpakking is bijvoorbeeld de foto van de boer waar de ingrediënten van afkomstig zijn.

AUTHENTIEKE KRUIDEN

Leo Borms: 'La Confiance heeft ervoor gekozen de hoeveel-

heid suiker die in veel recepten wordt gebruikt te verminderen en de authentieke kruiden die mijn overgrootvader gebruikte toe te voegen, zodat u een speculaas met een echte, (h) eerlijke smaak eet. We gebruiken koperen speculaasvormen om het perfecte, goudgebakken speculaaskoekje te bakken en we wachten net zo lang tot het deeg heeft gerust en zijn volle smaak heeft gekregen ... En we hebben het inderdaad over kleine hoeveelheden. Maar is klein vaak niet mooier?'

BEKRONING

La Confiance is bekroond met maximale score van de Superior Taste Award. La Confiance doorstond met glans de gerenommeerde smaaktest van iTQi (International Taste and Quality Institute): een toonaangevende jury van chefs en sommeliers kende het product meer dan 90% van de punten én aldus een 3 sterren Superior Taste Award toe. 'Een label dat we de komende jaren met terechte trots zullen dragen!', aldus Borms.

Meer informatie over deze speculaas met een uniek verhaal is te vinden op www.bommelsconservern.nl en telefonisch te verkrijgen op nummer 0180-465255

