

Bijlage: 100% West-Vlaams erkent elf nieuwe streekproducten en zeven producenten

Overzicht 7 nieuwe hoeve-en streekproducenten per regio en postcode

Brugse Ommeland	Bakkerij Devisch	8470 Gistel
	De broodsmid	8200 Brugge
	Wijndomein 't Neerhof	8200 Brugge
	Javana	8000 Brugge
	Brouwerij De Poes	8700 Tielt
De Kust	De Biopluktuin	8400 Oostende
Leiestreek	Aspergehoeve Bossuyt	8780 Oostrozebeke

Overzicht 11 nieuwe streekproducten per regio en postcode:

Brugse Ommeland	Bakkerij Devisch - Godelievekoek	8470 Gistel
	De broodsmid Speltbrood	8200 Brugge
	Wijndomein 't Neerhof Brugse wijnen (Blanc de Bruges, Rose de Bruges, Noir de Bruges, Noir de Bruges Barrique) en Brugse mousserende wijnen (Brugse Bubbels, Bulles de Bruges)	8200 Brugge
	Javana Javana koffie	8000 Brugge
	Brouwerij De Poes De Poes bieren (10, blond, bruin, speciale belge, houblon, pilsner), Tielts Kloosterbier (blond, bruin) en Titan Pils	8700 Tielt
	ODAS – De Kruiderie Audace Verbena	8730 Beernem
De Kust	Chocolatier Olivier Willems Ensor pralines	8400 Oostende
Westhoek	Wijngoed d'Hellekapelle	8958 Heuveland

Wie meer info wenst over de erkenningsflow van de streekproducten kan contact opnemen met POM West-Vlaanderen (Anke Allaert – anke.allaert@pomwvl.be 0471 67 16 08)

Bakkerij Devisch

Gistel: Kerkstraat 13

Met Dominique zijn passie voor het ambacht als bakker en Claudine haar flair om klanten vriendelijk te bedienen, groeide Bakkerij Devisch uit tot een vaste waarde in het centrum van Gistel.

- **Erkend streekproduct: Godelievekoek**
Een hap van deze smeùige koek katapulteert velen terug naar nostalgische herinneringen aan de Godelieveprocessie. Die trekt elk jaar begin juli door de straten van Gistel. Bakkerij Devisch houdt dit eeuwenoude overgeleverd recept van de zusters van de Brugse Godelieveabdij in ere.

De broodsmid

Brugge: Gistelse Steenweg 88

Stefan Vandaele van De broodsmid bakt broden en lekkernijen op de traditionele manier. In zijn bakkerij werkt hij enkel met natuurlijke ingrediënten. Voor de desembroden, artisanale boterkoeken met boter en de 'baguette tradition' doen mensen al eens een ommetje!

- **Erkend streekproduct: Speltbrood**
Met spelt geteeld door een biolandbouwer in Gistel maakt Stefan een 100% West-Vlaams speltbrood heel voedzaam en puur.

Wijndomein 't Neerhof

Brugge: Legeweg 290

Wijnmakers Sascha en Sonia maken in het prachtige Brugge wijn in harmonie met de natuur. Ze profiteren van de zanderige, licht ijzerhoudende grond en het milde kustklimaat om een kwaliteitswijn te produceren. Geworteld in traditie en gedreven door ecologische teelt maken ze wijn van onder andere druivenrassen met een knipoog naar de Spaanse roots van Sonia.

Erkende streekproducten:

- **Brugse wijnen**
Wijn als resultaat van een harmonieus evenwicht tussen natuur en landbouw. Proef de Blanc de Bruges, Rose de Bruges, Noir de Bruges of Noir de Bruges Barrique.
- **Brugse mousserende wijnen**
Elegante bubbels met een blend van pinot noir, tempranillo en chardonnay. Proef de Brugse Bubbels en Bulles de Bruges.

Javana

Brugge: Steenstraat 6

In de familiale koffiebranderij in hartje Brugge wordt vandaag nog steeds op artisanale wijze koffie gebrand. Nog steeds, want de Brugse branderij heeft een geschiedenis die teruggaat tot 1949. Een kopje koffie vol smaak, aroma en karakter!

- **Erkend streekproduct: Javana koffie**
De arabicakoffies van Javana zijn ambachtelijk gebrand en vol smaak, aroma en karakter.

Brouwerij De Poes

Tielt: Lindenlaan 9.

Wil je de heerlijke biertjes van Brouwerij De Poes proeven? Zak dan even af naar Tielt, de thuisbasis van de brouwerij.

Erkende streekproducten:

- **De Poes bieren (10, blond, bruin, speciale belge, houblon, pilsner)**
In een De Poes-bier proef je altijd Belgische hop. Ga jij voor de blond, bruin, pilsner, houblon of het jubileumbier 10? Of kies je met de amberkleurige speciale belge voor onze rijke Belgische biergeschiedenis?
 - De Poes blond (8%)
 - De Poes bruin (8,5%)
 - De Poes 10 (10%)
 - De Poes speciale belge (6%)
 - De Poes houblon (5,5%)
 - De Poes pilsner (5,2%)
- **Tielts Kloosterbier (blond, bruin)**
Proef deze typisch Belgische tripel of dit typisch Belgisch zwaar bruin bier.
 - Tielts Kloosterbier blond (8%)
 - Tielts Kloosterbier bruin (8%)
- **Titan Pils**
De Titan Pils een ode aan het vroegere Tieltse fietsenmerk Titan-Buysens. Een soepele pils (5%) naar de tred van menig fietsliefhebber. Het ideale bier om je heroïsche fietsverhalen bij te bespreken.

ODAS – De Kruiderie

Beernem: Bulscampveld 12

- **Erkend streekproduct: Audace Verbena**
In deze frisse non-alcoholische apéro proef je citroenverbena, geplukt en gedroogd door de maatwerkers van De Kruiderie in Beernem en gebotteld in ODAS te Brugge. Een tuin van Eden in je glas ... met een sociale knipoog. Proost!

D’Hellekapelle

Heuvelland: Dikkebusstraat 220

- **Erkend streekproduct: Picon van d’Helle**
Picon is een populaire aperitief in het noorden van Frankrijk en in de Westhoek - net over de ‘skreve’. Bij d’Hellekapelle mengen ze de bitterlikeur Picon met hun witte wijn van de auxerroisdruif ‘Zilveroogje’. Picon van d’Helle, een drinkklare onweerstaanbaar lekkere aperitief!

Chocolatier Olivier Willems

Oostende: Alfons Pieterslaan 120

- **Erkend streekproduct: Ensor pralines**

Maskers ... Ensor schilderde ze in verschillende vormen en kleuren. Chocolatier Olivier Willems pikte er 1 uit en creëerde er 4 bijzondere pralines mee. Stuk voor stuk smaakbommetjes met een link naar de zee, het strand en Ensor. Proef de Stormy Clouds met Aroma Koffie, de zanderige hazelnoot Sable Salé, de Tea at Sea met knipoog naar Engeland of de mistige fondant Brume de Mer. Collector's item!

Aspergehoeve Bossuyt

Vlasstraat 7, 8780 Oostrozebeke

Aspergehoeve Bossuyt in Oostrozebeke is al jaren 'the place to be' voor lekkere maar vooral verse asperges. 7 dagen op 7 steekt (oogst) Kris zijn 'witte goud' voor dag en dauw om dit topproduct vers aan de man te brengen. Liefhebbers kopen ze in het aspergeseizoen, van maart tot en met juni, in de hoevewinkel of op de boerenmarkt in Tielt. Wie naast dit erkende product van ander lekkers wil proeven, kan aspergesoep en aspergekroketten uit de automaat kopen.

De Biopluktuin

Stuiverstraat 599, 8400 Oostende

Te midden van een historisch polderlandschap ligt zelfoogsttuin De Biopluktuin van Buitengoed Oostende. Duurzame landbouw en natuurbeheer gaan er hand in hand. De groenten worden er gekweekt volgens de biologische principes. Wie in de zelfpluktuin oogst of een groentepakket bestelt, eet volgens de seizoenen en leert vergeten groenten kennen. Buitengoed Oostende kreeg een erkenning voor zijn groenten en eieren, maar in de hoevewinkel zijn nog tal van andere korteketenproducten te vinden. Het verhaal van deze bijzondere plek ontdekken kan tijdens een rondleiding.