

47.000 MENSEN KOZEN DIT JAAR VOOR “A SLICE OF QUALITY” VLEESWAREN

Ook de derde editie van de Restaurant Week was een groot succes bij het publiek.

BRUXELLES, BELGIUM, November 13, 2025
/EINPresswire.com/ -- De Mortadella Bologna BGA, Cotechino en Zampone Modena BGA en Salamini Italiani alla Cacciatora BOB waren een hele maand lang uitverkocht!

Deze vier Europese vleeswaren van topkwaliteit stonden afgelopen oktober centraal tijdens de Restaurant Week in 19 geselecteerde restaurants in en rond Brussel. Meer dan 47.000 consumenten kwamen af op deze exclusieve kans om deze uitzonderlijke producten te proeven. Het is een van de meest gewaardeerde activiteiten van het project A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe, dat mede wordt gefinancierd door de Europese Unie.

In de afgelopen drie jaar heeft het project meer dan 80.000 Belgen bereikt, dankzij de samenwerking met bekende en creatieve chef-koks, die de uitdaging van de beschermingsconsortia zijn aangegaan en 56 originele recepten hebben gecreëerd. Al deze recepten zijn nu beschikbaar op

www.asliceofquality.eu



“Het initiatief spreekt consumenten aan, omdat het hen de kans biedt om de veelzijdigheid van onze producten te ontdekken. Simpele ingrediënten die ook gemakkelijk in de eigen keuken zijn toe te passen, waardoor het eenvoudig is het recept thuis na te maken en gasten te verrassen,” legt Gianluigi Ligasacchi, directeur van de drie beschermingsconsortia die het project promoten, uit. “Maar het initiatief valt ook bijzonder goed in de smaak bij de chef-koks. In de afgelopen drie jaar hebben zij ons met enthousiasme gevolgd, velen van hen zelfs voor meerdere edities. Het record gaat naar Le Tournant in Elsene, dat aan alle drie de edities deelnam en steeds koos voor recepten met Cotechino di Modena BGA, een product dat steeds bekender en gewilder wordt, ook bij professionals in de sector”.

Over het algemeen is het project zeer succesvol gebleken en zal in de komende maanden worden voortgezet met initiatieven voor bewustwording en betrokkenheid, zowel voor consumenten als voor professionals. De vier vleeswaren die hier centraal staan zijn enkele van de meest geliefde in België, het derde EU-land wat betreft de consumptie van Italiaanse charcuterie. En met de wintermaanden en de feestdagen in aantocht is het het ideale moment om een aantal van deze recepten thuis uit te proberen!

Over het "A Slice of Quality" programma

Het project "A SLICE OF QUALITY - CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE" is opgezet om beschermde kwaliteitsproducten met vleeswaren met een AOP- en IGP-label te promoten. De ambassadeurs van deze categorie zijn vier authentieke, beschermde producten: Mortadella Bologna BGA, Zampone Modena IGP, Cotechino Modena IGP en Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. De campagne, die mee gefinancierd wordt door de Europese Unie, heeft als doel het concurrentievermogen en de erkenning van deze uitzonderlijke producten te verbeteren en consumenten te leren om Europese landbouwproducten met AOP/IGP te herkennen en te waarderen

Over het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP

Het Consorzio Zampone en Cotechino Modena IGP werd in 2001 opgericht door de vereniging van de belangrijkste bedrijven, die de beste Italiaanse vleeswaren met deze twee IGP's produceren, om hun kennis over de hele wereld te promoten. Het Consorzio garandeert de consument ook zorgvuldige waakzaamheid op de markt, zowel in Italië als daarbuiten, om de echte IGP's Zampone en Cotechino Modena te beschermen tegen mogelijke fraude.

Over het Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna

Het Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna is officieel opgericht in 2001 door de vereniging van de belangrijkste producenten van dit nobele gezouten vlees. Zijn fundamentele missie is het beschermen, promoten, verbeteren en informeren van de consument en in het algemeen het behartigen van de belangen, die verbonden zijn aan de beschermde geografische aanduiding Mortadella Bologna. Bij de uitvoering van zijn activiteiten zet het Consorzio zich in om de nodige maatregelen te treffen om verschijnselen die direct of indirect schadelijk zouden kunnen zijn voor het product, het Consorzio en de leden van het Consorzio, te voorkomen en te vermijden. En dat voornamelijk door de regels van het productiereglement toe te passen, waarbij elke producent de mogelijkheid wordt geboden om zijn originele recept te behouden en voortdurend te verbeteren. Het belangrijkste doel van deze constante activiteit is, om consumenten een product te garanderen met unieke eigenschappen op het vlak van kwaliteit en smaak.

Over het Consorzio Cacciatore Italiano

Het Consorzio Cacciatore Italiano is in 2003 opgericht om de Salamini Italiani alla Cacciatora AOP

te beschermen, te verbeteren en te promoten. Het Consortium verenigt de meest relevante producties van deze AOP en heeft ook de bevoegdheid om op te treden en toezicht te houden op de hele productieketen om misbruik, imitatie, piraterij en namaak op nationaal grondgebied en daarbuiten tegen te gaan. Het Consortium promoot programma's gericht op het verbeteren van de productiekwaliteit inzake gezondheid en hygiëne, veiligheid en de chemische, fysieke, organoleptische en nutritionele eigenschappen van het beschermde product.

@asliceofquality_be @asliceofquality.be

Martina Tarantini

Blancdenoir

+39 0307741535

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Instagram](#)

[Facebook](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/866905237>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.