

LABORATORIUM VOOR BOB- EN BGA-VLEESWAREN

HET TEAM VAN PROFESSIONALS VAN "A SLICE OF QUALITY" KOMT IN ACTIE

BRUXELLES, BELGIUM, January 26, 2026 /EINPresswire.com/ -- Op maandag 19 januari vond in Brussel een exclusieve opleidingsactiviteit plaats voor groep geselecteerde Belgische slagers en vleeswarenverkopers. De opleiding was gericht op het

“

Het gaat om een grootschalige promotie-actie met als centraal punt hun verkooppunten, waar consumenten onze producten gratis kunnen proeven en bovendien gadgets en informatiemateriaal ontvangen”

Gianluigi Ligasacchi

verdiepen van de voedingskundige kenmerken, productietechnieken en organoleptische kwaliteiten van vier uitmuntende vleeswaren: de Mortadella Bologna IGP, de Cotechino en Zampone Modena IGP en de Salamini Italiani alla Cacciatora DOP. Het evenement wordt georganiseerd in het kader van het project A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe, dat mede wordt gefinancierd door de Europese Unie en wordt gepromoot door de respectieve Consortia ter bescherming.

“Deze bijeenkomst was bestemd voor het team van vleeswarenverkopers en slagers dat ons de komende

weken zal begeleiden bij de voorlichtingsactiviteiten voor consumenten”, legt Gianluigi Ligasacchi uit, directeur van de drie Consortia ter bescherming die het project promoten. “Met deze professionals zijn wij een structureel partnerschap aangegaan, dat van start gaat met deze specifieke opleiding en de komende dagen wordt voortgezet tijdens de “weken van informatie en proeverijen”. Het gaat om een grootschalige promotie-actie met als centraal punt hun verkooppunten, waar consumenten onze producten gratis kunnen proeven en bovendien gadgets en informatiemateriaal ontvangen. De bijeenkomst op maandag, voegt Ligasacchi toe, was essentieel om concepten, waarden en een gemeenschappelijke taal te delen voor de valorisatie van Europese topproducten. We zullen ingaan op de betekenis van de BOB- en BGA-keurmerken, op de voedingskundige evolutie van onze vier vleeswaren, en op de productspecificaties, tradities en productiestandaarden. Het was een waardevolle kans voor professionele groei voor vakmensen die in contact staan met steeds veeleisendere en bewustere consumenten”.

Alle informatie over de deelnemende verkooppunten en de startdata van de acties is binnenkort

beschikbaar op de projectwebsite:

<https://asliceofquality.eu/> Voor meer informatie en
contact: @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/886556172>

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.

© 1995-2026 Newsmatics Inc. All Right Reserved.