

Zoetigheden en likeuren van hopscheuten



Gewas

Hop

Humulus lupulus

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Relevante plantenstoffen

Koolhydraten

Beschrijving

Wanneer de subtiele smaken van de hopscheuten samengaan met andere natuurlijke aroma's, ontstaat een nobel huwelijk dat elke kenner aanspreekt. "Houblon" en "duchesse" smelten samen in Houblonesse, een exclusief en traditioneel Belgisch merk uit Poperinge, West-Vlaanderen, dat de hopshoots naar de adelstand verheft.

Hop is alomtegenwoordig in de regio Poperinge. En degenen die hop zeggen, denken meteen aan bier. Maar hop heeft nu veel meer toepassingen. De hopscheuten - de jonge scheuten van de hopplanten die in het voorjaar worden geoogst - zijn een ware delicatessen. Gedreven door topkoks en fijnproevers, worden ze "wit goud" genoemd. De hopscheuten worden met de hand en met grote zorg geplukt. Een arbeidsintensief en tijdrovend werk dat het een kostbaar en exclusief product maakt.

In samenwerking met kenniscentra zoals Hogeschool VIVES in Roeselare en Foodpairing uit Brugge, ontwikkelde Houblonesse exclusieve producten waarin de subtiele smaak van de hopscheuten wordt verhoogd. De producten zijn verkrijgbaar in de webshop en lokale winkels en supermarkten.

Voorbeelden van eindproducten



Jenever

Je kan de mens uit Poperinge halen, maar je kan Poperinge niet uit de mens halen. Dat is het verhaal achter de Houblonesse jenever. Toen ex-Poperingenaar Mieke De Backer over de Houblonesse hopscheutenconfituur hoorde, rijpte meteen het idee van een eigen drankje op basis van hopscheuten. Samen met haar man Jan ontwikkelde ze in hun huisbrouwerij 't Nieuwhuys de Houblonesse jenever, een klassieker uit de Lage Landen met Poperingse toets. De Houblonesse jenever wordt ambachtelijk gestookt en heeft een alcoholgehalte van 35°. Naast de traditionele kruiden worden tijdens het distilleren ook hopscheuten toegevoegd. Deze jenever onderscheidt zich door de echte, natuurlijke geur van hopscheuten ... en zijn uitgesproken milde smaak. PRODUCTINFO stenen kruik van 500 ml, 35% vol.



Karamelwafeltjes

Voor wie op zoek is naar een lekker alternatief voor de klassieke suikerwafel. Dit heerlijk ouderwetse, zachte wafeltje bevat kleine stukjes Houblonesse karamellen voor een ongekende smaakbeleving. Gemaakt op grootmoeders wijze en volgens het recept van één van onze medewerkers! PRODUCTINFO doosje van 125 g (6 stuks) Ingrediënten: tarwebloem, suiker, boter, gepasteuriseerde eieren, karamelsnoep (9%) (suiker, puur hopscheutensap, room,

Bronnen

<https://www.houblonesse.be/> Website van initiatief