

Les Walloniales

Traditions et terroir www.walloniales.be

Les Bonbons à l'ancienne

Christian Maenhout Rue des Teris, 56, 4100 Seraing 04/336.54.647

www.cuberdons.eu info@cuberdons.eu

BE 0885 095 504





Qui ne connait pas les cuberdons ? Cul de bourdon, chapeau de curé, neuzeke...

Le cuberdon est une friandise traditionnelle de Belgique dont le processus de fabrication et la recette auraient été mis au point en 1873 par le pharmacien gantois De Vynck, mais on n'en

connaît pas l'origine avec certitude.

Le cuberdon est fabriqué à partir de sucre, de gomme arabique (résine d'acacia) et de saveurs fruitées, principalement la framboise pour le cuberdon classique d'autrefois, il se décline aujourd'hui en diverses variétés.

Le mélange liquide est coulé dans des moules en amidon et est passé au four où le sucre durcit et forme la croûte extérieure, alors qu'à l'intérieur reste un liquide gélatineux fondant au goût très sucré.

Il se présente en règle générale sous forme conique, de couleur rouge-rosé ou violacée, pour une hauteur d'environ 2,5 cm.

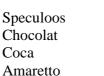
On l'appelle Neuzeke dans la partie flamande du pays.



Les Bonbons à l'ancienne présentent près de 30 sortes de cuberdons différents:



Framboise Violette Myrtille Cassis





Citron
Banane
Pamplemousse
Ananas
Gingembre







Fruits des bois Cerise Fraise Rose Kiwi Poire Pomme Menthe Thé Orange Mandarine Melon Abricot

Cointreau

Mandarine Napoléon