



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 connaît 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



Fruits des bois

Cerise
Fraise
Rose



Speculoos
Chocolat
Coca
Amaretto



Kiwi
Poire
Pomme
Menthe
Thé



Citron
Banane
Pamplemousse
Ananas
Gingembre



Orange
Mandarine
Melon
Abricot
Cointreau
Mandarine Napoléon

COMMERÇANT RECOMMANDÉ PAR LES WALLONIALES