

**Blik Meesterbakkers
Arnesteinweg 35
4338 PD MIDDELBURG**

Wageningen, 12-11-2024

Onderwerp: Bekroond met Goud

Beste ondernemer,

Gefeliciteerd! Jouw product is 'Bekroond met Goud', een prachtige prestatie!

In de bijlage van deze mail treft je de beoordeling en een persbericht dat je kunt gebruiken. Het fysieke certificaat ontvang je per post. Daarnaast vermelden we jouw be kroonde product op de website www.bekroondmetgoud.nl

Online felicitatie

Wij zullen jouw bekroning ook delen op Facebook. Deel dit bericht ook op je eigen Facebookpagina om je klanten te laten weten dat je product is Bekroond met Goud.

Promotiemateriaal

[Via deze link](#) kun je een promotiepakket voor je winkel samenstellen. Er zijn diverse keuzes: 'Bekroond met Goud' stickers, posters, banners voor Facebook en/of website of gepersonaliseerde banners & posters. Voor de voorschriften over het gebruik van de promotiematerialen verwijzen wij je naar de Algemene Voorwaarden.

Geldigheid

Het behaalde certificaat is 6 maanden geldig. Uiteraard is het mogelijk om jouw product na deze periode opnieuw aan te melden of om een andere product te laten beoordelen.

Heb je nog vragen, dan horen wij dat graag.

Met vriendelijke groet,

Het Bekroond met Goud-team

Bekroond met
GOUD **PRODUCTBEOORDELING**
 GEKEURD DOOR **FOODBASE**

**BEMONSTERING****Blik Meisterbakkers**

Arnesteinweg 35, 4338 PD MIDDELBURG

GLUTENVRIJE OLIEBOL MET ROZIJNEN

Bemonsteringsdatum: 8 november 2024

Bemonsteringsplaats: Winkel

PRODUCTGEWICHT

Gewicht(en) bij onderzoek:

77 - 81 - 76 - 79 - 80 - 77 - 78 - 78 - 81 - 79 gram

BEKROOND MET GOUD

*Dit product is door de keurmeesters van FoodBase gekeurd en bekroond met **GOUD**.*

RESULTATEN KWALITEITSBEOORDELING

Vorm



Uitwendige kleur



Structuur



Eeteigenschappen



Smaak



Vulling



Vet





GLUTENVRIJE OLIEBOL MET ROZIJNEN van Bliet Meesterbakkers verdient Gouden Bekroning

MIDDELBURG - GLUTENVRIJE OLIEBOL MET ROZIJNEN van Bliet Meesterbakkers is door de keurmeesters van FoodBase Bekroond met Goud. Hiermee voldoet het product aan strenge kwaliteitseisen en onderscheidt het zich van andere producten.

Bliet Meesterbakkers mag de titel de komende 6 maanden voeren voor **GLUTENVRIJE OLIEBOL MET ROZIJNEN**.

Bakkers die kwalitatief hoogwaardige producten bakken, komen in aanmerking voor een Gouden Bekroning. Tijdens de keuring, die wordt uitgevoerd door de keurmeesters van FoodBase in Wageningen, wordt naar diverse aspecten van het product gekeken. De geanonimiseerde producten worden beoordeeld op bijvoorbeeld vorm, kleur, geur en smaak/aroma.

De lat ligt hoog

Om in aanmerking te komen voor een Gouden Bekroning moet het product aan hoge eisen voldoen. De score wordt uitgedrukt in maximaal 5 gouden medailles per onderdeel. Wanneer een product op 3 onderdelen de maximale score haalt en op alle andere onderdelen niet lager scoort dan 4 medailles, verdient het de titel Bekroond met Goud.

GLUTENVRIJE OLIEBOL MET ROZIJNEN van **Bliet Meesterbakkers** en andere met Goud Bekroonde producten zijn voor de consument herkenbaar door de gouden zegel. Alle producten die met Goud Bekroond worden, zijn terug te vinden op de website www.bekroondmetgoud.nl

FoodBase

FoodBase is de zakelijke dienstverlener in de foodsector. Bij FoodBase werken diverse keurmeesters met een lange staat van dienst in de bakkerijsector. De keuringen van FoodBase zijn objectief en onafhankelijk en worden uitgevoerd door onze vakmensen.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie:

Voor vragen over dit persbericht kunt u bellen met:

Bliek Meesterbakkers
Arnesteinweg 35
4338 PD MIDDELBURG

Bekroond met Goud is een initiatief van FoodBase in Wageningen. Voor meer informatie of interviews kunt u bellen met de afdeling communicatie via 0317-471283 of mailen naar Communicatie@FoodBase.nl

Tips voor het verantwoord frituren

1. Kies frituurvet met maximaal 5 procent transvetzuren en minimaal 65 procent onverzadigde vetzuren. Vloeibaar frituurvet waarop het logo verantwoord frituren staat afgebeeld voldoet in elk geval aan deze voorwaarden. Verder zijn alle soorten frituurolie geschikt.
2. Check voor en tijdens het frituren de kwaliteit van het vet. Een slechte kwaliteit herkent u aan:
 - Een ranzige geur
 - Een donkere kleur
 - Stroperig vet
 - Kleine belletjes die langzaam verdwijnen
 - Walmend vet



En / of gebruik een indicatorstrip of een vettester

3. Warm de olie of het vet langzaam op. Doe dit in drie stappen met tussenpozen van een half uur. Eerst naar 100, dan naar 140 en vervolgens naar maximaal 175 graden Celsius.
4. Verwijder het eventueel aanwezige overtollige ijs van de producten die uit de vriezer komen en de losse kruimels.
5. Bak niet teveel producten tegelijkertijd: vuistregel 1 kilogram product op 10 liter vet.
6. Let op de kleur van de producten. In te donkere producten vormen zich mogelijk schadelijke stoffen.
7. Stopt u even met bakken, zet dan de thermostaat op 120 graden Celsius. Wanneer u de olie of het vet een tijd niet gebruikt, laat het dan afkoelen tot kamertemperatuur en dek het af. Houdt wel rekening met de opwarmtijd als u het vet daarna weer nodig heeft.
8. Filter de olie of het vet tijdig om kruimels en productresten te verwijderen.