

voor **MARIE-ANNE DE NIL** -
info@denilvleeswaren.be



Sterrenchef en De Nil

Peter Goossens ontmoet De Nil Vleeswaren. De Nil Vleeswaren behaalt dit jaar drie certificaten op het hoogste niveau: IFS Higher level, BRC A-grade - versie 5 en ISO [lees meer...](#)



80 jaar Voedingssalon

Voedingsbeurs al jaren lang de grootste verwenbeurs. De 80e editie van het Voedingssalon staat in de steigers en belooft een ware opkikker voor lichaam en geest te zijn! Het [lees meer...](#)



Belgisch kampioen BBQ

BBQ-team The Healthy People is Belgisch kampioen Barbecue. Barbecue team 'The Healthy People' uit Rijmenam heeft het Belgisch kampioenschap Barbecue in Torhout gewonnen. Het barbecuefestival [lees meer...](#)



Agenda

04/10 - 06/10
HORECA LIFE
(BRUSSEL)

16/10 - 19/10
MEGAVINO
(BRUSSEL)

Abonneer u ook gratis op andere nieuwsbrieven uit de

- [bouw](#)
- [industrie](#)
- [non-food retail](#)
- [food](#)
- [event marketing](#)
- [consumer](#)



een koud kunstje

Voor meer informatie: www.debic.com



Degustatiedagen

Importugal nodigt u uit op 11 en 12 oktober 2009. Dit bedrijf uit Dessel voert wijnen, delicatessen, porto, olijfolie en terracotta rechtstreeks uit Portugal in. Tijdens hun [lees meer...](#)



Trufka Truffle pearls

Trufka, die alle delicate smaken van truffel in een schitterende parel verenigt, is het allernieuwste product van Pescaviar uit Spanje. Deze parels hebben de complete smaak van de [lees meer...](#)

[stuur ons uw persbericht](#)

[zoek in het archief](#)

[zoek een leverancier](#)

De nieuwsbrief Delicatesse is een uitgave van **Professional Media Group**
Torhoutsesteenweg 226, 2-6, 8210 Zedelgem
info@pmg.be - www.pmg.be

[contact](#)

***sterrenchef Peter Goossens ontmoet ***sterren paardenvlees De Nil

De Nil Vleeswaren behaalt dit jaar 3 certificaten op het hoogste niveau: IFS Higher level, BRC A-grade – versie 5 en ISO 22000 wat zeer opmerkelijk is in de vleesindustrie. Zaakvoerder Marie-Anne De Nil, 4^e generatie, zet kwaliteit, voedselveiligheid, hygiëne en efficiëntie bovenaan in haar paardenvleesverwerkend bedrijf te Hamme. De liefde, passie & vakkennis drijven haar en haar medewerkers elke dag opnieuw om hun artisanale producten te vervaardigen.

Deze kernwoorden hebben sterrenchef Peter Goossens van Hof van Cleve & Marie-Anne De Nil gemeenschappelijk. Hun gedrevenheid voor hun vak maken dat enkel het beste goed genoeg is om hun klanten te verwennen. "Keuken is voor alles de eerbied voor de natuur, het bewerken van kwaliteitsproducten en het samenbrengen van smaken". Dit uitnodigend statement vind je op de verfijnde kaart van Hof van Cleve, bezield door zijn sterrenchef, Peter Goossens, die op creatieve wijze een heerlijke en subtiele combinatie weet te vinden...

