PERSBERICHT CHOCOLATE NATION

27 augustus ’25

Van boterham tot Bo’ke: Chocolate Nation vertaalt een Vlaams icoon naar chocolade

In Vlaanderen is een *boke* meer dan zomaar een boterham. Het is een alledaags, herkenbaar element van onze Vlaamse keuken en cultuur. Vaak belegd met kaas, hesp of choco, staat de boterham symbool voor eenvoud en gezelligheid. Van de brooddoos op school tot de klassiekers bij grootouders: een *boke* is een stukje eetcultuur dat generaties met elkaar verbindt.

Chocolate Nation, het grootste Belgische chocolademuseum ter wereld, brengt dit alledaagse icoon nu in chocoladevorm tot leven met de creatie van het ***Bo’ke***. De collectie bestaat uit vier varianten die herinneren aan klassieke broodbeleg-favorieten: **speculaas, hagelslag, confituur en discodip**. De *Bo’kes* worden volledig artisanaal gemaakt door de chocolatiers van Chocolate Nation.

“Met ons *Bo’ke* wilden we een vertrouwd symbool uit onze eetcultuur vertalen naar de wereld van chocolade,” zegt Ellen Van Orshaegen, woordvoerder van Chocolate Nation. “Een *boke* roept vaak herinneringen op aan eenvoudige maar warme momenten. Door het in chocolade te vertalen, kunnen mensen dat gevoel opnieuw beleven en tegelijkerijd genieten van een overheerlijk chocolademomentje.”

De lancering van het *Bo’ke* past binnen de bredere missie van Chocolate Nation om de rijke geschiedenis van de Belgische chocolade zo breed mogelijk kenbaar te maken. De *Bo’kes* zijn vanaf donderdag 28 augustus verkrijgbaar in de winkel van Chocolate Nation.

PERSCONTACT:

Ellen Van Orshaegen – 0475 20 62 77 – ellen.vanorshaegen@chocolatenation.be

chocolate nation THE BELGIAN CHOCOLATE EXPERIENCE

Over Chocolate Nation

Chocolate Nation, het grootste Belgische chocolademuseum ter wereld is een plek vol zintuiglijke ervaringen en verhalen van chocolademerken en chocolatiers. Chocoladetradities, geschiedenis, producten en innovaties komen allemaal aan bod in dit belevingsmuseum. In veertien gethematiseerde ruimtes nemen we bezoekers mee in een chocoladereis van 60 tot 90 minuten. De reis start in de cacaoplantages aan de evenaar en volgt de cacaoboon naar de grootste opslaghaven van cacao ter wereld in Antwerpen. Een reusachtige fantasiemachine toont hoe Belgische chocolade wordt gemaakt en hoe de fluweelachtige smaak ontstaat. Onderweg ontdekken bezoekers waarom Belgische chocolade wereldberoemd is en kan er ook geproefd worden.

De bijgeleverde foto's zijn rechtenvrij beschikbaar.

chocolate nation THE BELGIAN CHOCOLATE EXPERIENCE