

ENJOY THE GREAT TASTE OF DUTCH VEAL!

L'actualité ALIMENTAIRE and Centrale Organisatie voor de Vleessector (COV) invite you to experience premium European veal with this piece. God fornøjelse (enjoy in dutch)!

CONTEST

Get a chance to win 1 of the 5 grants as well as a visibility package on EDIKOM's media platforms (LE must, L'actualité ALIMENTAIRE and DUX) by participating in our recipe creation contest. Share with us your recipe created with the piece of Dutch veal before December 6, 2020 for a chance to win this great price. The 5 winners will be selected among all of the submissions received. For all the details on the contest, visit edikom.ca/veal



Mathieu Masson-Duceppe,
chef of the Jellyfish crudo
charbon restaurant, and
winner of one episode of
Chopped Canada's second
season episode

For questions, please contact
Marine Dos Santos at
marine.dos-santos@sopexa.com



Give us your
feedback



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION



SAVOUREZ LE BON GÔÛT DU VEAU HOLLANDAIS !

L'actualité ALIMENTAIRE et l'Association néerlandaise de l'industrie de la viande (COV) vous invitent à découvrir le veau européen de première qualité avec cette pièce. God fornøjelse (savourer en néerlandais) !

CONCOURS

Courez la chance de gagner l'une des cinq bourses de 500 \$ ainsi qu'une belle visibilité sur les plateformes médias d'EDIKOM (LE must, L'actualité ALIMENTAIRE et DUX) en participant à notre concours de création de recettes. Partagez avec nous la recette que vous avez créée avec la pièce de veau reçu d'ici le 6 décembre 2020 pour une chance de gagner ce magnifique prix. Les 5 gagnants seront sélectionnés parmi toutes les recettes reçues. Pour plus de détails, visitez edikom.ca/veal



Mathieu Masson-Duceppe,
Propriétaire, chef du restaurant
Jellyfish et gagnant d'un
épisode de la saison 2 de
Chopped Canada.

Pour toutes questions,
contactez Marine Dos Santos à
marine.dos-santos@sopexa.com



Donnez-nous
votre avis



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC LE CAIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

