

Couques Jacobs, fabrique de couques de Dinant



WBT - JP Remy

Rue Grande 147
Dinant - 5500

Téléphone de contact : +32 82 22 21 39

https://www.destinationcondroz.be/details/PRD-0B-000OOD&type=258

Passez la porte de la pâtisserie Jacobs à Dinant et découvrez la couque de Dinant, une véritable tradition familiale.

Couques en vente à l'info.shop VISITWallonia

Les Jacobs perpétuent la tradition des couques de Dinant de père en fils depuis 1860, ce qui fait d'eux, une des plus vieilles familles productrices de couques.

La Couque de Dinant est un biscuit composé d'un subtil mélange de farine de froment, de miel pur et de sucre. La cuisson, à très haute température, permet d'atteindre la caramélisation du miel rapidement. En refroidissant, la couque durcit, comme un caramel.

La couque de Rins, quant à elle, est une variante molle (par ajout de sucre) de la couque de Dinant.

La Fabrique Couques Jacobs propose une **visite pour groupes** accompagnée d'une vidéo explicative. Un salon de dégustation, dans un cadre d'exception est également à votre disposition.

Faites attention à vos dents... La couque de Dinant ne se mord pas, elle se suce !

Ces informations vous sont données à titre indicatif

Renseignez-vous avant votre départ directement auprès du partenaire touristique qui vous intéresse.

Editeur Responsable :

Etienne CLAUDE, Directeur Général

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl .Avenue Comte de Smet de Nayer 14 .5000 Namur . Belgique +32 (0)2 504 02 11https://visitwallonia.beinfo@visitwallonia.be

Les informations contenues dans ce document ont été rassemblées par VISITWallonia avec le maximum de précautions. L'éditeur ne peut être tenu pour responsable d'éventuelles modifications qui se seraient produites entre la collecte des données et leur présentation dans ce document.

Sauf mention contraire, les informations que vous trouvez dans ce document appartiennent à VISITWallonia.

Une autorisation écrite préalable est requise pour l'utilisation ou pour la reproduction de ces informations.

VISITWallonia se réserve tous les droits de propriété intellectuelle sur ce document.