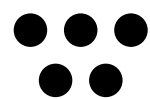




**ISM 2019**  
**BELGIUM - WALLONIA**



**Wallonia.be**

**EXPORT  
INVESTMENT**

**BELGIEN - WALLONIE**  
**BELGIUM - WALLONIA**

**HALLE 4.2 GÄNGE M/N**  
**HALL 4.2 AISLES M/N**

**KÖLN /COLOGNE, 27-30/01/2019**



# WALLONISCHE EXPORTFÖRDERUNGS- UND AUSLANDSINVESTITIONSAGENTUR

Place Saintelette, 2  
B-1080 Brüssel  
Tel. + 32 2 421 82 11  
info@awex.be  
www.awex-export.be  
www.investinwallonia.be  
www.wallonia.be

Die AWEX, Partner für die internationale wirtschaftliche Entwicklung der Wallonie. Die Wallonische Exportförderungs- und Auslandsinvestitionsagentur (AWEX) ist für die Förderung und das Management der internationalen Wirtschaftsbeziehungen der Wallonie verantwortlich.

Mit Blick auf den Außenhandel befasst sich die Agentur mit Förderungs- und Informationstätigkeiten sowohl hinsichtlich der Weltwirtschaft als auch der wallonischen Wirtschaft.

Für Käufer, Auftraggeber, Importeure und ausländische Interessenten kann die Agentur auf Anfrage folgende Leistungen anbieten:

- Bereitstellung von Wirtschaftsdaten über die Wallonie und deren Exportpotenzial
- Bereitstellung von Informationen über Produkte und Dienstleistungen der wallonischen Unternehmen
- Suche nach wallonischen Unternehmen für den Abschluss internationaler Partnerschaften
- Verteilung von Listen wallonischer Exporteure

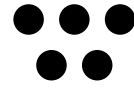
Die Agentur ist der zentrale Ansprechpartner weltweit für wallonische Unternehmen und bietet ihnen bei allen ihren Exporttätigkeiten eine Vielzahl an Serviceleistungen und Aktivitäten:

- allgemeine und handelsspezifische Informationen zu den Auslandsmärkten
- Erstellung von maßgeschneiderten Marktstudien auf Anfrage
- Organisation von Veranstaltungen zur Kundenakquise (Teilnahme an internationalen Messen, Durchführung von Wirtschaftsmissionen, branchenspezifische Kontakttage usw.)
- Kontaktvermittlung zu internationalen Organisationen
- Förderung der Wallonie und ihres Exportpotenzials im Ausland
- finanzielle Fördermittel und Exportfinanzierung
- Weiterbildung und Sensibilisierung im Bereich internationaler Berufsfelder

Was ausländische Investitionen betrifft, ist die Agentur allgemein für die Förderung, Akquisition und Information potenzieller Investoren zuständig. Darüber hinaus betreut sie aktiv in der Wallonie ansässige Investoren und bietet Leistungen für ausländische Übernahminteressenten, die auf der Suche nach wallonischen Industriestandorten sind, die umstrukturiert werden.

Die AWEX ist außerdem für die Stärkung des Markenimages der Wallonie weltweit zuständig. Die AWEX hat mehr als 400 Mitarbeiter und mehr als 100 Standorte im Ausland.

# WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY



**Wallonia.be**

**EXPORT  
INVESTMENT**

AWEX, partner of the international economic development of Wallonia.

The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is in charge of the development and management of Wallonia's international economic relations.

With regards to foreign trade, the Agency has a promotion and information mission with regard to both the international and Walloon business community.

Intended for purchasers, decision-makers, importers and foreign prospects, the Agency can, on request:

- pass on economic data regarding Wallonia and its export potential;
- provide information on the products and services of Walloon businesses;
- seek Walloon businesses for the conclusion of international partnerships;
- distribute lists of Walloon exporters.

Vis-a-vis Walloon businesses, the Agency is their comprehensive international partner, providing a range of services and activities covering the entire export process:

- General and commercial information on foreign markets;
- Production of individual market studies on request;
- Organisation of commercial canvassing operations (participation in international shows, organisation of economic missions, sector-based contact days, etc.);
- Contacts with international organisations;
- Promotion of Wallonia and its export potential;
- Financial support and funding for exports;
- Training and raising awareness of international professions.

With regards to foreign investment, the Agency provides general expertise in the areas of promotion, prospecting and informing potential investors. It also ensures active monitoring of investors based in Wallonia, as well a mission to find foreign buyers for Walloon industrial sites in the process of restructuring.

AWEX is also competent for the strengthening of the Wallonia brand image overseas.

AWEX has a workforce of more than 400 people and about one hundred offices overseas.



## **WWW.WALFOOD.BE: ONLINE-VERZEICHNIS FÜR 250 UNTERNEHMEN**

VSuchen Sie nach bestimmten Zertifizierungen wie **bio, halal, kosher**?  
Interessieren Sie sich für **Handelsmarken** (eigens für den Handel hergestellte, mit  
eigenem Markennamen versehene Produkte)?  
Ist Ihre Geschäftstätigkeit auf bestimmte Haltbarmachungs- und Verpackungsver-  
fahren ausgerichtet: **Vakuumverpackung, Tiefkühlung, Räuchern, Konserven etc.**?

### **WALFOOD PRÄSENTIERT DIE UNTERNEHMEN, DIE IN DER WALLONIE IN FOLGENDEN SEKTOREN TÄTIG SIND:**

Edelbiere und regionale Spirituosen  
Backwaren, Feinbackwaren, Kleingebäck  
Schokoladen und Süßwaren  
Wasser und alkoholfreie Getränke  
Kräuter und Gewürze  
Obst und Gemüse  
Lebensmittelzutaten  
Fisch und Meeresfrüchte  
Feinkost  
Milchprodukte, Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Gastronomie und Großküchen  
Fleisch- und Wurstwaren  
Verschiedenes

**EINE ZENTRALE MAIL-ADRESSE FÜR ALLE FRAGEN ZU DEN UNTERNEHMEN  
ODER ZUM POTENZIAL DES WALLONISCHEN NAHRUNGSMITTELSEKTORS:  
AGRO-EUR@AWEX.BE**





## **WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO 250 BUSINESSES**

If you are looking for one of the following production methods: **organic, Halal, Kosher ...**  
If you are interested in **PRIVATE LABEL** (distributor branded products)  
If your activities are based on the type of packaging: **vacuum packed, frozen, smoked, preserved ...**

## **WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:**

Bakery and confectionery  
Beers and spirits with character  
Chocolate and confectionery  
Commercial and collective catering  
Dairy and egg products and derivatives  
Delicatessen products  
Fish, crustaceans and shellfish  
Food Ingredients  
Fruits and vegetables  
Meat and cold cuts  
Spices and condiments  
Water and non-alcoholic drinks  
Miscellaneous

**FOR INFORMATION ON THESE BUSINESSES OR THE POTENTIAL OF THE  
WALLOON AGRIFOOD SECTOR, YOU ONLY NEED ONE ADDRESS :  
AGRO-EUR@AWEX.BE**



## NÜTZLICHE ADRESSEN USEFUL ADDRESSES

### **AWEX IN BELGIEN/BELGIUM**

Espace International Wallonie-Bruxelles

Place Saintelette, 2

B-1080 BRUXELLES

Tel : +32 2/421 82 11

Fax : +32 2/421 87 87

Website : [www.walfood.be](http://www.walfood.be)

E-mail : [agro-eur@awex.be](mailto:agro-eur@awex.be)

**Pascale DELCOMMINETTE, CEO**

### **Delegierte für den Nahrungsmittelsektor / Delegate for the Agro-Food Department**

#### **Arlette TANASIJEVITCH**

Tel : +32 2/421 84 56

E-mail : [a.tanasijevitch@awex.be](mailto:a.tanasijevitch@awex.be)

### **Handels-und Investitionsberater in Deutschland / Trade and Investment Counsellors in Germany**

#### **KÖLN - Isabella PROFETA**

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)

Stolkgasse 25-45, 4.OG

D-50667 KÖLN

Tel : +49 221 254 173

E-mail : [cologne@awex-wallonia.com](mailto:cologne@awex-wallonia.com)

#### **EUPEN - Jacqui MEESEN**

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)

Hütte, 79/20 B - EUPEN 4700

Tel : +32 87/56 82 19

E-mail : [j.meessen@awex.be](mailto:j.meessen@awex.be)

#### **BERLIN - Nikola WINZLER**

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX) und der Hauptstadt Brüssel

c/o Belgische Botschaft

Jägerstraße 52-53

D-10117 BERLIN-MITTE

Tel. : +49 30 20 65 86 406

E-mail : [berlin@hub.brussels](mailto:berlin@hub.brussels)

#### **HAMBURG - Frank COMPERNOLLE**

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)

c/o Belgisches Konsulat

Langenhorner Markt 11, 3e étage

D-22415 HAMBURG

Tel : +49 40 532 4202

E-mail : [hambourg@awex-wallonia.com](mailto:hambourg@awex-wallonia.com)

#### **MÜNCHEN - Quentin DERZELLE**

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)

und der Hauptstadt Brüssel

Maximiliansplatz 12a

D-80333 MÜNCHEN

Tel : +49 89 389 8920

E-mail : [munich@awex-wallonia.com](mailto:munich@awex-wallonia.com)

# EXHIBITORS

Page

<b>ALIMAD FOOD</b>	<b>M-23</b>	<b>8-9</b>
<b>ALYSSE FOOD</b>	<b>N-38</b>	<b>10-11</b>
<b>ARTISTA CHOCOLATES</b>	<b>N-32</b>	<b>12-13</b>
<b>BELVAS</b>	<b>M-11</b>	<b>14-15</b>
<b>BONBONS A L'ANCIENNE</b>	<b>N-22</b>	<b>16-17</b>
<b>BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM</b>	<b>M-39</b>	<b>18-19</b>
<b>BRUYERRE CHOCOLATES</b>	<b>N-36</b>	<b>20-21</b>
<b>CANDY PACK BELGIUM</b>	<b>M-19</b>	<b>22-23</b>
<b>CARLIER</b>	<b>N-20</b>	<b>24-25</b>
<b>CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS</b>	<b>N-26</b>	<b>26-27</b>
<b>CHOC AND CO</b>	<b>N-30</b>	<b>28-29</b>
<b>CONFITURE L'ARDENNAISE</b>	<b>M-25</b>	<b>30-31</b>
<b>COUPLET SUGARS</b>	<b>N-18</b>	<b>32-33</b>
<b>DESOBRY</b>	<b>M-31</b>	<b>34-35</b>
<b>DOLFIN</b>	<b>M-09</b>	<b>36-37</b>
<b>FIDAFRUIT</b>	<b>M-37</b>	<b>38-39</b>
<b>FLARONIS</b>	<b>N-10</b>	<b>40-41</b>
<b>FLAVENCE</b>	<b>N-24</b>	<b>42-43</b>
<b>GICOPA</b>	<b>N-34</b>	<b>44-45</b>
<b>HUGO WAFELS</b>	<b>M-35</b>	<b>46-47</b>
<b>LES BISCUITS DE LOUISE</b>	<b>M-13</b>	<b>48-49</b>
<b>LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT</b>	<b>M-17</b>	<b>50-51</b>
<b>MAITRE JOPIL</b>	<b>N-14</b>	<b>52-53</b>
<b>MILLESIME CHOCOLAT</b>	<b>M-21</b>	<b>54-55</b>
<b>NANUK</b>	<b>M-29</b>	<b>56-57</b>
<b>P.L. DISTRIBUTION</b>	<b>M-27</b>	<b>58-59</b>
<b>RENSONNET</b>	<b>N-12</b>	<b>60-61</b>
<b>ROGER &amp; ROGER</b>	<b>N-28</b>	<b>62-63</b>
<b>SIROPERIE MEURENS</b>	<b>N-16</b>	<b>64-65</b>
<b>SWEETBEL</b>	<b>M-33</b>	<b>66-67</b>



# ALIMAD FOOD

Avenue des Artisans, 40  
B-7822 GHISLENGHIEN  
Tel : +32 68/28 52 85  
E-mail : [alimadfood@skynet.be](mailto:alimadfood@skynet.be)  
Website : [www.alimad.be](http://www.alimad.be)

## KONTAKT / CONTACT

Samir ABOUSLEIMAN, Managing Director  
Mobile : +32 485/60 04 00



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Das 1985 in Brüssel gegründete Unternehmen ALIMAD S.A. ist auf flüssige und halbflüssige Nahrungsmittel spezialisiert. 2006 wurde in einem Neubau in Ghislenghien eine Niederlassung von ALIMAD FOOD S.A. eröffnet.

## MEHRWERT

Unsere Produkte für orientalische Backwaren sind in puncto Qualität, Aroma, Geschmack und auch beim Preis bei Weitem die besten auf dem Markt.

## PRODUKTSORTIMENT / MARKEN / MÄRKTE

Orangenblütenwasser, Rosenwasser, mit Honig aromatisierter Glukosesirup, Zitronensaft  
4 Farbstoffe (Blau, Rot, Grün und Gelb)

12 Aromen (Ananas, Mandel, Banane, Kaffee, Schokolade, Kokosnuss, Zitrone, Orangenblüten, Erdbeere, Pistazie, Rose und Vanille)

Marken: SAMRA, ZAHRA, ZESTT, ASSAL, NAHLA, LIBELCO

Märkte: Europa, Kanada und Naher Osten

## HAUPTREFERENZEN

Unsere Marken sind in vielen Einkaufszentren in Europa erhältlich.

## ZERTIFIZIERUNG

HACCP

# ALIMAD FOOD



## COMPANY BACKGROUND

Specialising in liquid and semi-liquid food products, ALIMAD S.A. was created in 1985 in Brussels. In 2006, a subsidiary named ALIMAD FOOD S.A. opened a new production site, in Ghislenghien.

## ADDED VALUE

Our oriental products for Fine Pastry are by far the best on the market, in terms of quality, aroma, flavour and price.

## PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

Orange blossom water, rose water, honey flavoured glucose syrup, lemon speciality.

4 food colourings (Blue, Red, Green and Yellow)

12 flavours (Ananas, Almond, Banana, Coffee, Chocolate, Coconut, Lemon, Orange Blossom, Strawberry, Pistachio, Rose Blossom and Vanilla)

Brands: SAMRA, ZAHRA, ZESTT, ASSAL, NAHLA, LIBELCO.

Markets: Europe, Canada and Middle East.

## MAIN REFERENCES

Our brands are sold in many European supermarkets.

## CERTIFICATION

HACCP

## ALYSSE FOOD

ZI C, rue Charles Richet  
B-7180 SENEFFE  
Tel : + 32 64/52 06 30  
E-mail : [info@alyssefood.be](mailto:info@alyssefood.be)  
Website : [www.alyssefood.be](http://www.alyssefood.be)

### KONTAKT / CONTACT

Alain KUPCHIK, Sales & Marketing Manager  
Georges DELPLACE, Sales Manager  
Aude DESSALIVE, Sales & marketing Assistant



American Bread & Pastries

### GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Mit mehr als 20 Jahren Know-how hat sich Alysse Food in der Herstellung von Back- und Konditoreiwaren nach amerikanischem Vorbild zu einem führenden Unternehmen in ganz Europa und darüber hinaus entwickelt. Wir sind spezialisiert auf die Herstellung von Handelsmarkenprodukten für die europäischen Marktführer der großen Handelsketten. Außerdem beliefern wir die Hauptakteure in den Bereichen Außer-Haus-Gastronomie und Bäckerei & Konditorei.

### MEHRWERT

Unsere Produkte sind vorverpackt zur Aufbewahrung bei Raumtemperatur oder tiefgefroren zum Auftauen und Servieren erhältlich.

### PRODUKTSORTIMENT

Wir bieten nun eine breite Palette an Produkten nach authentischen Originalrezepten an :

a.MUFFINS: weich und luftig lecker. Reiche Vielfalt an Größen und Rezepten.

b.BROWNIES: zart schmelzend und weich, mit echter belgischer Schokolade.

Verschiedene Größen, Toppings und Füllungen.

c.BAGELS: weiche Krume und glänzende Kruste. Traditionell hergestellt.

d.CUPCAKES: luftig weich, überzogen mit einer köstlichen Glasur und mit einer Vielzahl verschiedener Verzierungen.

### ZERTIFIZIERUNG

IFS, BRC.

# ALYSSE FOOD



## COMPANY BACKGROUND

On the strength of more than 20 years of expertise, AYSSE FOOD has become a leading company in the production of American-inspired bakery and pastry products throughout Europe and beyond. We specialise in making private label products for leading European supermarkets.

We also supply major companies working in catering and bakery and pastry distribution.

## ADDED VALUE

Our products are available pre-packaged for storage at room temperature or frozen for defrosting and serving.

## PRODUCT RANGE

We now offer a wide range of products produced from authentic and original recipes :

- a. MUFFINS: soft and deliciously aerated. A large variety of formats and recipes.
- b. BROWNIES: fondant and soft, with real Belgian chocolate. Various formats, toppings and additions.
- c. BAGELS: soft interior and shiny crust. Traditionally manufactured.
- d. CUPCAKES: moist, topped with tasty icing and a wide variety of decorations.

## CERTIFICATION

IFS, BRC.

# ARTISTA CHOCOLATES

Avenue Mercator, 10  
B-1300 WAVRE  
Tel : +32 10/24 13 66  
Website : [www.artistachoc.be](http://www.artistachoc.be)

KONTAKT / CONTACT  
Bart DERO  
E-mail : [bartd@artistachoc.be](mailto:bartd@artistachoc.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

2011 erwarben zwei belgische Schokoladenliebhaber und -spezialisten, Bart Dero und Michael Gijsselaar, das Schokoladenwerk von Baptista. Dies war die Geburtsstunde von Baptista Chocolates. Dem Duo gelang es, das Unternehmen wieder zum Leben zu erwecken und sich auf seine ruhmreiche Tradition zu besinnen. Die erfolgreichsten Produkte wurden verfeinert, während neue Produkte kreiert und das Sortiment erweitert wurde. Das Ergebnis ist eine großartige Mischung aus Authentizität und Modernität.

Im März 2016 verlegte und erweiterte Baptista Chocolates seine Produktion nach Wavre und gab dem Unternehmen infolge dieser Expansion einen neuen Namen: Artista Chocolates.

## MEHRWERT

Die Stärke unseres Unternehmens beruht auf seiner Kreativität, dem innovativen Charakter, der Belieferung berühmter Chocolatiers und den Eigenmarken. Unsere Produktion erlaubt die Realisierung zahlreicher Anwendungen innerhalb sehr kurzer Fristen, sodass wir den Anforderungen eines im ständigen Wandel befindlichen Marktes gerecht werden können.

## PRODUKTSORTIMENT

Das Angebot besteht aus einer großen Palette an gefüllten und ungefüllten Schokoladen erlesener Geschmacksrichtungen wie karamelisierter Sesam, Früchte und andere mehr.

Die Wünsche unserer Kunden und die Zusammenarbeit mit ihnen haben für uns bei der Entwicklung neuer Produkte und Konzepte oberste Priorität.

## HAUPTREFERENZEN

Wir können in die ganze Welt exportieren.

**Artista Chocolates - Ihr Partner für Schokolade mit innovativer Note**

# ARTISTA CHOCOLATES



## COMPANY BACKGROUND

In 2011, two Belgian chocolate enthusiasts and specialists: Bart Dero and Michael Gijselaar acquired the chocolate production facilities of Baptista, Baptista Chocolates was born. The duo has given the company a new lease of life, while anchoring it in its traditions. The most successful products have been refined, new products created and the range expanded. The result is a great balance between authenticity and novelty. In March 2016, Baptista Chocolates transferred and expanded its production to Wavre, the result of this expansion is a new name: Artista Chocolates.

## ADDED VALUE

The strength of our business is based on creativity, its innovative character, and subcontracting for renowned chocolatiers and “private label” manufacturers. Our production facilities enable us to produce many applications to very short deadlines in response to continually developing market requirements.

## PRODUCT RANGE

This line exists out of a wide range of filled and non-filled chocolates decorated with value added flavors like caramelized sesame seeds, fruit, ... We are always listening and working together with our customers for the development of new products and concepts.

## MAIN REFERENCES

We export our products worldwide.

**Artista Chocolates, your partner in chocolate revolution.**

# BELVAS

Chemin du Fundus, 7  
B-7822 GHISLENGHIEN  
Tel : +32 68/33 77 46  
E-mail : [info@belvas.be](mailto:info@belvas.be)  
Website : [www.chocolaterie-belvas.be](http://www.chocolaterie-belvas.be)

## KONTAKT / CONTACT

Thierry NOESEN, Manager  
Tel : +32 68/25 03 60  
Mobile : +32 475/40 30 50  
E-mail : [thierry.noesen@belvas.be](mailto:thierry.noesen@belvas.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Die Schokoladenfabrik Belvas liegt zwischen Brüssel und Lille.

Hier werden Schokoladentrüffel, Pralinen und Bruchschokolade, die sogenannten Belgian Thins, hergestellt.

Wir sind stolz, im Verlauf der Jahre eigene Bestimmungen entwickelt zu haben, die noch über die gesetzlichen Vorgaben für Bioprodukte und Fair Trade hinaus gehen.

## MEHRWERT

**BELVAS: Fair gehandelte Bioschokolade aus Belgien.**

### Belvas bietet zwei Produktsortimente:

- Das erste ist ein Sortiment aus 100 % Bioprodukten, ohne Kompromisse : es ist außerdem frei von Glutenen, Lecithin sowie Farb- und Konservierungsstoffen. Einige Produkte tragen ein Vegan-Zertifikat.

Die Herkunft unseres Kakaos kann lückenlos rückverfolgt werden. Wir arbeiten mit 3 Kooperativen in Peru und einer Kooperative in Santo Domingo.

- Das zweite ist ein „Fairtrade Only“-Sortiment, das den Bauern der ECSP-Genossenschaft an der Elfenbeinküste den Lebensunterhalt bescheinigt. Eine direkte Prämie von 1.100 Dollar pro Tonne wird für spezifische Ziele wie konkrete Maßnahmen gegen Kinderarbeit, für Aufforstung und Ermächtigung von Frauen vereinbart.

Auf [www.directcocoa.org](http://www.directcocoa.org) erfahren Sie mehr über dieses Programm

## PRODUKTSORTIMENT

BELVAS bietet Schokolade mit ursprünglichem Geschmack, die ausschließlich aus reinen, hochwertigen Zutaten hergestellt wird: Schokolade mit 72 % Kakao aus Peru und Santo Domingo, Biomandeln aus Murcia, Biohaselnüsse aus dem Piemont, Biopistazien aus Sizilien, Biokokosnüsse aus Sri Lanka usw.

## ZERTIFIZIERUNG

BIO - FAIRTRADE - BRC - KOSHER - EMAS - VEGAN

# BELVAS



## COMPANY BACKGROUND

BELVAS is a chocolate factory located between Brussels and Lille. We produce truffles, pralines and broken chocolate (Belgian Thins).

We are proud to have established over the years a set of specifications that go beyond the legal standards of organic and fair trade.

## ADDED VALUE

### **BELVAS: organic and fair Belgian chocolate maker.**

BELVAS presents two product ranges:

- The first is a full range of organic chocolates, without compromise. But also gluten-free, lecithin-free, colouring-free, preservative-free. Some of our chocolates are also Vegan certified. We are labelled Fairtrade. Our cocoa is fully traceable. We work with 3 cooperatives in Peru and 1 in Santo Domingo.
- The second range is a “Fairtrade Only” assortment that certifies the “Living Income” to the farmers of the ECSP cooperative in Ivory coast. . A direct premium of 1100 dollar per ton is agreed against specific targets like concrete measures towards reforestation and women empowerment and against child labour.

See more about this program on [www.directcocoa.org](http://www.directcocoa.org)

## PRODUCT RANGE

BELVAS proposes chocolates with authentic flavours of pure and quality ingredients: 72% cocoa chocolate from Peru and Santo Domingo, organic almonds from Murcia, organic hazelnuts from Piedmont, organic pistachios from Sicily, organic coconut from Sri Lanka ...

## CERTIFICATION

BIO - FAIRTRADE - BRC - KOSHER - EMAS - VEGAN



# BONBONS À L'ANCIENNE

Rue du Térés, 54  
B-4100 SERAING  
Tel : +32 4/336 54 64  
E-mail : [info@cuberdons.eu](mailto:info@cuberdons.eu)  
Website : [www.cuberdons.eu](http://www.cuberdons.eu)

## KONTAKT / CONTACT

Christian MAENHOUT, Propriétaire / Artisan  
Tel : +32 4/336 54 64  
Mobile : +32 489/33 31 00  
E-mail : [info@cuberdons.eu](mailto:info@cuberdons.eu)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Bonbons à l'Ancienne ist ein kleines Familienunternehmen, das 2005 von Christian Maenhout gegründet wurde. Die Manufaktur befindet sich in Seraing in der Provinz Lüttich.

## MEHRWERT

Der traditionelle Cuberdon wird in etwa dreißig Geschmacksrichtungen hergestellt!

## PRODUKTSORTIMENT

Neben dem traditionellen Cuberdon bietet Ihnen Bonbons à l'Ancienne geölte, gezuckerte und zitronige Gummibärchen, ein farbenfrohes Produkt, das reich an Geschmack ist! „Plaques à casser“, kleine würfelförmige Bonbons mit natürlichen Aromen und ohne künstliche Farbstoffe! Sowie das Sortiment „Artisans de chez nous“, das eine Vielzahl handgefertigter Produkte und Spezialitäten aus unserer Gegend umfasst!

## HAUPTREFERENZEN

Einzelhandel: Delhaize, Carrefour, Spar, Intermarché, Belgique gourmande usw.

## ZERTIFIZIERUNG

Comeos

# BONBONS À L'ANCIENNE



## COMPANY BACKGROUND

Bonbons à l'Ancienne is a small family SME created in 2005 by Christian Maenhout. The artisanal production site is located in Seraing on the upper reaches of Liege.

## ADDED VALUE

The traditional cuberdon is produced in about thirty different flavours!

## PRODUCT RANGE

In addition to the traditional cuberdon, Bonbons à l'Ancienne offers small bear-shaped oily, sweet and citrus gums, a product that is rich in taste and colour! "Plaques à casser", small cube-shaped sweets prepared with natural flavours and colours! As well as the "artisans de chez nous" range that offers a multitude of local artisanal products and specialities!

## MAIN REFERENCES

Retail: Delhaize, Carrefour, Spar, Intermarché, Belgique gourmande, and more.

## CERTIFICATION

Comeos

# BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

Avenue Ernest Solvay, 26  
B-1480 SAINTES (TUBIZE)  
Tel : +32 2/366 95 25  
Mobile : +32 472/12 91 94  
E-mail : [info@bostani.be](mailto:info@bostani.be)  
Website : [www.bostani.be](http://www.bostani.be)

## KONTAKT/CONTACT

Benjamin NEMAYECHI Sales Director  
Mobile : +32 497 21 24 71  
E-mail : [export@bostani.be](mailto:export@bostani.be)



**Bostani**  
CHOCOLATIER  
*Belgium*

## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Als führendes Unternehmen für die Herstellung einer exklusiven Kollektion von personalisierten Premium-Pralinen und Luxus-Etuis beliefern wir Unternehmen und den Einzelhandel, um die besten Produkte vor Ort, regional und weltweit mit den höchsten Qualitätsstandards, hervorragenden Konzepten und Designs zu liefern.

## MEHRWERT

Vom Königreich Belgien, unserem Heimatland, dem Herzen des Schokoladengeschäfts im Laufe der Zeit, bis nach Asien durch das Königreich Saudi-Arabien, dem bemerkenswerten und starken Markt für europäische Unternehmen, machen wir den Unterschied.

## PRODUKTSORTIMENT

Dank unserer hochmodernen Fabriken entwickeln wir kontinuierlich unverwechselbare und qualitativ hochwertige Dienstleistungen, die auf den ersten Blick und auf den ersten Blick überzeugen.

## ZERTIFIZIERUNG

HACCP

# BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

## **COMPANY BACKGROUND**

As leaders in manufacturing of an exclusive collection of premium-personalised chocolates and luxury cases, we supply corporate and retail sectors in order to keep delivering the best products locally, regionally and globally with the highest standards of quality, awesome concepts and designs.

## **ADDED VALUE**

From the kingdom of Belgium, our home country, the heart of the chocolate business over the times, to Asia through the Kingdom of Saudi Arabia, the remarkable and strong market for European business, we make the difference.

## **PRODUCT RANGE**

Thanks to our state-of-the-art factories, we are continually developing distinctive and high quality services to impress at first sight and at first bite.

## **CERTIFICATION**

HACCP

# BRUYERRE CHOCOLATES

Rue François-Léon Bruyère, 38  
B-6041 GOSSELIES  
Tel : +32 71/23 23 89  
E-mail : maxime.branne@bruyere.eu  
Website : www.bruyere.eu

## KONTAKT / CONTACT

Maxime BRANNE, Commercial & Marketing manager  
Tel : +32 71/23 23 84  
E-mail : maxime.branne@bruyere.eu



## MEHRWERT

BRUYERRE stellt schon seit mehr als 100 Jahren Schokolade der Extraklasse her. Zusammen mit unseren Meister-Chocolatiers sind wir immer auf der Suche nach exquisiten, neuen und überraschenden Geschmackserlebnissen. Unser Motto: Qualität und Service, Tag für Tag.

## PRODUKTSORTIMENT

BRUYERRE stellt mehr als 80 verschiedene Sorten Schokolade her und ist berühmt für seine Füllungen und Dekorationen. Wir verarbeiten ausschließlich reine Kakaobutter und verwenden keine Konservierungsstoffe. Das Haselnuss-Praliné, die Krone unserer Produktpalette, wird bis heute nach einem alten, traditionellen Fertigungsprozess von Hand hergestellt. So erhält sie ihren einzigartigen, unverwechselbaren Geschmack.

## ZERTIFIZIERUNG

HACCP  
IFS Global Market  
PCQI

## BRUYERRE CHOCOLATES



### **ADDED VALUE**

With an experience of more than 100 years in chocolate, BRUYERRE, together with its chocolate masters, is always in search of new taste associations as delicious as surprising. Our motto: quality and service day by day.

### **PRODUCT RANGE**

BRUYERRE produces more than 80 different kinds of chocolates famous for their fillings and for their decorations. We only use 100% butter cocoa chocolate and we do not add any preservatives to our products. The hazelnut praliné, jewel of our production, is still handmade following ancestral and traditional production processes, which gives it a unique and recognizable taste.

### **CERTIFICATION**

HACCP  
IFS Global Market  
PCQI

# CANDYPACK BELGIUM

Avenue des Biolleux, 2/Z  
B-4800 PETIT RECHAIN  
Tel : +32 (0)87 29 38 40  
E-mail : [info@candypack.be](mailto:info@candypack.be)  
Website : [www.candypack.be](http://www.candypack.be)

## KONTAKT / CONTACT

Alison DAWIR, Commercial Assistant  
Tel : +32 87/29 38 54  
E-mail : [alison.dawir@candypack.be](mailto:alison.dawir@candypack.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Seit mehr als 30 Jahren sind wir dynamischer Bestandteil der Süßwarenindustrie. Wir produzieren vor allem Verpackungen für alle Arten von Süßwaren.

## MEHRWERT

Unser Produktsortiment erweitern wir ständig und wir sind Experten in der Entwicklung innovativer Konzepte!

## PRODUKTSORTIMENT

Wir bieten Verpackungen für alle Arten von Süßwaren: Schüttware, einzeln verpackte Ware, Saisonprodukte (Weihnachten, Halloween, Ostern usw.) und Becher, Tüten oder Eimer in den verschiedensten Größen. Wir haben folgende Marken entwickelt: Sweet Party, Cocktail Candy, Monkey Balls, Crack Ups, Elisabeth. Weltweit verfügen wir über die Exklusivrechte für „Smiley Candys“, die wir in Zukunft zu unserem Premium-Angebot machen möchten. Wir können auch Eigenmarken bedienen.

## HAUPTREFERENZEN

Wir arbeiten mit Einzelhandelsketten in Belgien, sondern auch mit Großhändlern für den Lebensmittelmarkt zusammen. Wir exportieren nicht nur nach Europa, sondern auch weltweit.

## ZERTIFIZIERUNG

IFS FOOD

# CANDYPACK BELGIUM



## COMPANY BACKGROUND

For over 30 years, we have been evolving in the world of candy. The manufacturing of packaging for all kinds of sweets is our prior activity.

## ADDED VALUE

We have a production unit that keeps developing. Creating range and innovating concept is really our asset!

## PRODUCT RANGE

We have a large range of products covering all kinds of candies. Including: bulk, wrapped candies, seasonal products (Christmas, Halloween, Easter ...) presented in different packages, e.g. cups, bags, tubs,... This can be developed under your own brand or available in Candy Pack's brands: Sweet Party, Cocktail Candy, Monkey Balls, Crack Ups, Elisabeth. We have now worldwide exclusivity on the "Smiley Candy Range" that will be our Premium range in the future.

## MAIN REFERENCES

We work with the main retail chains in Belgium but also with distributors of convenience stores. We are also present on the international scene.

## CERTIFICATION

IFS FOOD



## CARLIER

Avenue Zénobe Gramme, 3  
B - 1480 SAINTES  
Tel : +32 2/377 58 78  
E-mail : [nougat.carlier@skynet.be](mailto:nougat.carlier@skynet.be)  
Website : [www.nougat-carlier.be](http://www.nougat-carlier.be)

### CONTACT

Christophe CARLIER  
Tel : +32 2/334 38 23  
Mobile : +32 477/79 82 33  
E-mail : [nougat.christophe@skynet.be](mailto:nougat.christophe@skynet.be)



### GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Unser Familienunternehmen wurde 1925 gegründet und entwickelte sich schnell zu einem bedeutenden Akteur auf dem Nougatmarkt.

### MEHRWERT

Durch eine Politik der konsequenten Investition in unsere Anlagen und in die Qualität unserer Produkte ist Nougat Carlier heute einer der größten europäischen Hersteller. Unsere Produktion ist automatisiert, aber wir produzieren nicht vollautomatisch am Band, was den Vorteil hat, dass wir das traditionelle Rezept bewahren, keine Fette hinzufügen und flexibler reagieren können.

### PRODUKTSORTIMENT

Weicher und harter Nougat in verschiedenen Größen und Geschmacksrichtungen. Nougatkuchen.

### ZERTIFIZIERUNG

IFS Höheres Niveau

# CARLIER



## COMPANY BACKGROUND

Founded in 1925, our family company quickly became a major actor on the nougat market.

## ADDED VALUE

As the result of consistent investment policy in our equipments and in the quality of our products, Nougat Carlier is now one of the biggest european producer. Our production is automated but we do not manufacture on full automatic lines which has the advantage that we can keep the traditional recipe and not add fats and also allows greater flexibility.

## PRODUCT RANGE

Soft and hard nougat in different sizes and tastes. Nougat cakes.

## CERTIFICATION

IFS Higher level

# CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS

Place Jacques Brel, 8  
B - 4040 HERSTAL  
Tel : +32 4/264 66 44  
E-mail : [chocolat@charlemagne.be](mailto:chocolat@charlemagne.be)  
Website : [www.charlemagne.be](http://www.charlemagne.be)

Pierre-Yves ARAGHI, Gérant  
Tel : +32 4/264 66 44  
Mobile : +32 498/32 42 71  
E-mail : [chocolat@charlemagne.be](mailto:chocolat@charlemagne.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

1974 gründete Frau Courant unter dem Namen „Charlemagne Chocolates“ eine Schokoladenfabrik, die auf die Entwicklung eines sehr hochwertigen Produkts ausgerichtet ist. Seit 1985 tragen ihr Sinn für guten Geschmack und ihre Fantasie zu ständiger Innovation bei.

## MEHRWERT

Früher lag der Geschmack von Schokolade in der Füllung, die von klassischer dunkler Schokolade, Milch- oder weißer Schokolade umhüllt war. Der größte Erfolg der Charlemagne-Schokolade ist die Entwicklung eines patentierten Herstellungsverfahrens: „Aromen in der Masse“, was die Herstellung eines sehr feinen Produkts ermöglicht, dessen Aromen von ätherischen Ölen lange im Mund verweilen und Sie immer wieder verzaubern.

## PRODUKTSORTIMENT

Das führende Sortiment unter den Charlemagne-Pralinen ist „Topsy Turvy“ mit 8,5 g. Einzeln verpackte Schokoladenstückchen in 16 Blüten-, Gewürz-, Frucht-, Kaffee- und Teearomen.

# CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS



## COMPANY BACKGROUND

In 1974, Ms Courant created a chocolate factory under the name “Charlemagne Chocolates” oriented towards the development of a very high quality product. Since 1985, her sense of good taste and imagination helped her to constantly innovate.

## ADDED VALUE

Formerly, the taste of chocolate was in the filling, coated with classic dark chocolate, milk or white. The greatest success of Charlemagne chocolates lies in the development of a patented manufacturing process: “fragrances in the mass”, which allows the production of a very fine product, long in the mouth, whose aromas of essential oils will never cease to enchant you.

## PRODUCT RANGE

The leading range among the Charlemagne ranges is the « Topsy Turvy » of 8,5 g, a Napolitan available in 16 flowers, spices, fruits, coffee and tea flavors.

# CHOC AND CO

Avenue Reine Astrid, 1  
B-1440 WAUTHIER-BRAINE  
Tel : +32 2/366 96 14  
E-mail : [info@chocandco.com](mailto:info@chocandco.com)  
Website : [www.chocandco.com](http://www.chocandco.com)

## KONTAKT / CONTACT

Andrea GEMBLER, General Manager  
Tel : +32 2/367 20 21  
Mobile : +32 475/59 24 24  
E-mail : [agembler@chocandco.com](mailto:agembler@chocandco.com)

CHOC AND CO®

## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Unser Familienunternehmen ist kreativ, dynamisch und flexibel. Seit 1964 stellen wir hochwertige Schokolade her, die in mehr als 40 Länder exportiert wird.

## MEHRWERT

Wir vertreiben unsere Schokolade von hoher Qualität unter Eigenmarken und haben uns auch auf maßgeschneiderte Schokoladenprojekte spezialisiert.

## PRODUKTSORTIMENT

NAPOLITAINS 5 g, FAMILIENGRÖSSE-RIEGEL 85 g, MINI-RIEGEL 9 g, RIEGEL 30 g, RIEGEL 45 g, TRÜFFEL, PRALINEN, OSTEREIER - reine Schokolade, kein Zusatz von Zucker oder Stevia - Bio und Fairtrade.

## HAUPTREFERENZEN

Handels- und Eigenmarken: Café-Tasse, Perlège, Bel Arte, AROSA und unsere neue Bio & Fairtrade Marke : Hippie.

## ZERTIFIZIERUNG

HACCP/IFS/BIO/FAIR TRADE

# CHOC AND CO



## COMPANY BACKGROUND

Family owned and run business. We are creative, dynamic and flexible. We make high quality chocolates since 1964 and export in more than 40 countries.

## ADDED VALUE

We produce our own high end brands and excell in made to measure chocolate projects.

## PRODUCT RANGE

NEAPOLITANS 5gr, FAMILY BARS 85gr, MINI BARS 9gr, BARS 30gr, BARS 45 gr, TRUFFLES, PRALINES, EASTER EGGS - regular chocolate, no sugar added/stevia - organic & fairtrade.

## MAIN REFERENCES

Private label + own brands : Café-Tasse, Perlège, Bel Arte, AROSA as well as our new Organic & fairtrade brand : Hippié.

## CERTIFICATION

HACCP/IFS/BIO/FAIR TRADE

# CONFITURE L'ARDENNAISE

Route de Marche, 2  
B-4190 XHORIS  
Tel : +32 42/28 91 59  
Mobile : +32 477/77 71 97  
E-mail : [nele@confiturelardennaise.com](mailto:nele@confiturelardennaise.com)  
Website : [www.confiturelardennaise.com](http://www.confiturelardennaise.com)

**KONTAKT / CONTACT**  
Nele VAN GERWEN, Sales Account  
Tel : +32 4/228 91 59  
Mobile : +32 477/77 71 97  
E-mail : [nele@confiturelardennaise.com](mailto:nele@confiturelardennaise.com)



**Confitures fines**



## **MEHRWERT**

CONFITURE L'ARDENNAISE hat sich seit mehr als 60 Jahren auf die Produktion von Marmeladen und Konfitüren spezialisiert. 2009 haben wir in eine neue Kochanlage investiert, mit der wir unsere Früchte bei niedriger Temperatur unter Vakuum verarbeiten können. Ein Kondensator fängt die dabei verdampfenden Aromastoffe auf und führt sie dem Produkt wieder zu. Unsere Erzeugnisse sind so voller Früchte, haben eine einzigartige Farbe und einen intensiven Geschmack.

## **PRODUKTSORTIMENT**

CONFITURE L'ARDENNAISE stellt normale Marmeladen und Konfitüren (Vallée de l'Ourthe 370 g) und solche ohne Zuckerzusatz (L'Ardennaise 250 g) her. Dabei verwenden wir in unserer Pur Natur-Palette Produkte aus biologischem Anbau. Wir produzieren für Handelsmarken und sind bei der Verpackung äußerst flexibel.

**NEU: Ab sofort stellen wir auch naturtrüben, pasteurisierten Bioapfelsaft ohne Zuckerzusatz her.**

## **HAUPTREFERENZEN**

Einzelhandel: Colruyt Group, Provera, Carrefour, Aldi B, Lidl B, PQ, AH, aber auch Großhändler wie Trendy Foods, Ameel, Excellent Food Group usw.

## **ZERTIFIZIERUNG**

IFS, Bio (Certisys)

# CONFITURE L'ARDENNAISE



## ADDED VALUE

CONFITURE L'ARDENNAISE produces jams for over more than 60 years. In 2009 we invested in a new cooking system which allows us to cook our fruit under vacuum at a low temperature. With a condensator we regain the evaporated aroma's and we re-insert them in the final product. This gives us big chunks of fruit, a nice color and an intens flavor.

## PRODUCT RANGE

CONFITURE L'ARDENNAISE produces conventional jams (Vallée de l'Ourthe 370g) and jam with no added sugar (L'Ardennaise 250g). But we also produce these products with organic ingredients => our Pur Natur range. We produce PL and we are very flexible concerning packaging.

**NEW : from now on we also produce 100% organic non filtered apple juice ; pasteurized and no sugar added.**

## MAIN REFERENCES

Retail : Colruyt Group, Provera, Carrefour, Aldi B, Lidl B, PQ, AH but also wholesales like Trendy Foods, Ameel, Excellent Food group ....

## CERTIFICATION

IFS, Bio (Certisys)



# COUPLET SUGARS

Rue de la Sucrierie, 30  
B-7620 BRUNEHAUT-WEZ  
Tel : +32 69/34 36 50  
E-mail : [info@coupletsugars.com](mailto:info@coupletsugars.com)  
Website : [www.coupletsugars.com](http://www.coupletsugars.com)

## KONTAKT / CONTACT

Marc Painsmayer, Sales & Marketing Director  
Tel : +32 69/34 36 67  
Mobile : +32 498/58 62 25  
E-mail : [m.painsmayer@coupletsugars.com](mailto:m.painsmayer@coupletsugars.com)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Couplet Sugars ist ein belgisches Familienunternehmen. Es hat sich seit mehr als 170 Jahren auf die Herstellung von Spezialzuckern spezialisiert und ist Weltmarktführer bei Perlzucker.

## PRODUKTSORTIMENT

Couplet Sugars produziert eine große Auswahl an Spezialzuckern für die professionelle Verwendung in Back- und Konditorwaren, Schokolade, Waffeln, Eiskrem, Kleingebäck und Konfekten sowie in der Food-Service-Branche. Grundlage für unsere Zuckerprodukte ist Kristallzucker aus Europa: Perlzucker, (Weißzucker, Hagelzucker), Fondantpulver, Puderzucker, brauner Zucker, gefärbter und aromatisierter Zucker, Bienenfondant (als Bestandteil der Bienenernährung).

## HAUPTREFERENZEN

Lotus Waffeln, Vandelmolen Gewürzbrot, Tropézienne Kuchen, Jules Destrooper Spekulatius, Pasquier Brioche, Paul French „Chouquettes“, Delicato Mazarin, Couplet Braunzucker usw.

## ZERTIFIZIERUNG

FSSC 22000, Kosher, Halal, RSPO, Bio (Perlzucker, brauner Zucker).

# COUPLET SUGARS



## COMPANY BACKGROUND

COUPLET SUGARS is a Belgian family owned company. It has been producing sugar specialities for more than 170 years and is now the world leader in pearl sugar.

## PRODUCT RANGE

COUPLET SUGARS produces a large range of sugar specialities sugars for professionals from the bakery, pastry, chocolate, waffles, ice cream, biscuits, confectionery sectors and for the food service. Our sugars are made from European crystal sugar: pearl sugar (nib sugar - hail sugar), powdered fondant, icing sugars, brown sugars, coloured and flavoured sugars, Beefondant (for bee feed).

## MAIN REFERENCES

Lotus waffle, Vandelmolen spice bread, Tropézienne pie, Jules Destrooper speculoos biscuits, Pasquier brioche, Paul French "chouquettes", Delicato mazarin, Couplet brown sugar...

## CERTIFICATION

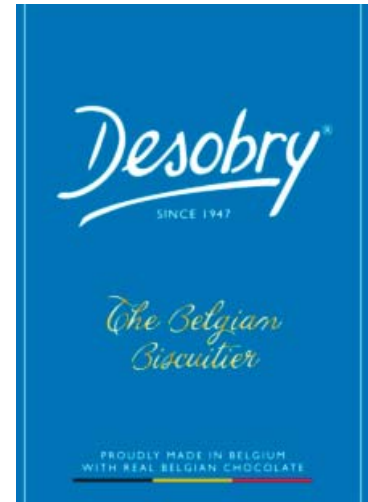
FSSC 22000, Kosher, Halal, RSPO, Organic (pearl sugar and brown sugar)

# DESOBRY

Rue du Vieux Colombier , 1  
B-7500 TOURNAI  
Tel : +32 69/89 17 50  
E-mail : [info@desobry.be](mailto:info@desobry.be)  
Website : [www.desobry.be](http://www.desobry.be)

## CONTACT

Dimitri VAN MEERBEECK, Sales & Marketing Director  
Tel : +32 69/89 17 53  
Mobile : +32 478/45 19 68  
E-mail : [dimitri.van.meerbeek@desobry.be](mailto:dimitri.van.meerbeek@desobry.be)



## MEHRWERT

DESOBRY ist ein Familienunternehmen, das sich auf feinstes Gebäck spezialisiert hat. Wir sind stolz, Teil der kulinarischen Szene Belgiens zu sein, die sich mit belgischer Schokolade, Pommes Frites, Bier und Spekulatius weltweit einen Namen gemacht hat. Unsere innovativen Produkte haben einen einzigartigen Geschmack, und wir haben mit unserer „Perle“ den klassischen Keks neu erfunden: In ihr verschmelzen die wichtigsten Zutaten traditioneller Backkunst und belgischer Pralinen.

## PRODUKTSORTIMENT

Wir bieten eine große Produktsortiment : Blechkisten, Trend-Boxen mit Magnetverschluss, unsere „Moment Boxes“ mit einzeln verpackten Gebäckstücken oder unsere klassischen Angebote. Ganz neu ist unser Snack-Angebot mit 3 „Perlen“: Ideal für eine exquisite Pause!

## HAUPTREFERENZEN

DESOBRY exportiert weltweit sowie an große Einzelhandelsketten (Wal-Mart, Costco, Carrefour, Auchan usw.)

## ZERTIFIZIERUNG

BRC und IFS (High Level)

# DESOBRY



## ADDED VALUE

DESOBRY is a family-owned business that produces fine biscuits. We are proud to be part of the worldwide known Belgian gastronomy (Belgian chocolate, French Fries which are "Belgian Fries", Beers, speculoos, etc.). Our innovations are tasteful and we even reinvented the classic cookie with our "Perle" : a product that takes the most of a biscuit & of a Belgian praline.

## PRODUCT RANGE

Our range is very large : Tin boxes, Trendy Boxes with a magnetic opening, our "Moment Boxes" for a single biscuit consumption (single wrapped biscuit), our classic carton cases. We recently launched our snacking, composed by 3 "Perles" : ideal for a delicious break !

## MAIN REFERENCES

DESOBRY exports worldwide & in all big retailers (Walmart, Costco, Carrefour, Auchan, etc.)

## CERTIFICATION

BRC and IFS (High Level)

## DOLFIN

Avenue Robert Schuman, 172  
B - 1401 BAULERS (NIVELLES)  
Tel : +32 2/366 24 24  
E-mail : [info@dolphin.be](mailto:info@dolphin.be)  
Website : [www.dolphin.be](http://www.dolphin.be)

### KONTAKT / CONTACT

Jean-Jacques de Gruben, General Manager  
Tel : +32 2/366 24 24  
E-mail : [jean-jacques@dolphin.be](mailto:jean-jacques@dolphin.be)



### GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

DOLFIN wurde 1989 gegründet. Die Grundidee bestand in der Herstellung personalisierter Schokoladen.

DOLFIN bot daher Napolitains in den Farben von Firmen, Geschäften oder Vereinen an. Diese kleinen Schokoladentäfelchen stellten die erste Innovation und den Anfang einer großen, vielfältigen Produktpalette dar, wobei Qualität das Leitmotiv von DOLFIN ist.

### MEHRWERT

DOLFIN und seine Maîtres Chocolatiers entwickeln mit Leidenschaft handwerkliche, subtile und harmonische Rezepturen.

Feinste natürliche Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und zu köstlicher Schokolade nach belgischer Tradition verarbeitet. Die Geschmackskombinationen sind Ergebnisse eines innovativen Geistes und echte Neuheiten für Genießer. Ein Unternehmen kann nicht von einwandfreier Qualität sprechen, ohne den Umweltschutz im Auge zu behalten. Der Hersteller ist als CO<sub>2</sub>-neutral zertifiziert. Außerdem setzt er sich in Projekten zur Reduzierung der Kohlenstoffemissionen ein.

### PRODUKTSORTIMENT

Tafeln à 70g, Minitafeln à 30g, Napolitains mit 5g, Schokoflocken und Schokoladenpulver. Was den Geschmack angeht, enthalten die Schokoladen weniger Zucker, weniger Fett und mehr Kakao als herkömmliche Rezepturen. Bei der Herstellung werden keinerlei Zusätze (Konservierungs- oder Farbstoffe) verwendet.

DOLFIN entwickelte auch eine 100% biologische, faire Marke TOHI, die folgende Produkte umfasst : Tohi Tafeln à 70g, Tohi Schokoflocken und Tohi Napolitains.

[www.tohi.be](http://www.tohi.be)

### HAUPTREFERENZEN

DOLFIN ist heute als innovative, hochwertige belgische Schokolade zu vernünftigen Preisen bekannt.

### ZERTIFIZIERUNG

DOLFIN ist zertifiziert : BRC - CO<sub>2</sub>-neutral.

# DOLFIN



## COMPANY BACKGROUND

DOLFIN was founded in 1989. The initial idea was to create personalised chocolates, and the company offered Neapolitans in the colours of businesses, shops and organisations. The little chocolate squares were the first innovation and the start of a wide and varied range of products, the quality of which is DOLFIN's main priority.

## ADDED VALUE

DOLFIN and its passionate master chocolatiers imagine traditional, subtle and harmonious recipes.

Natural ingredients of exceptional quality are carefully selected and directly blended with full-flavoured traditional Belgian chocolate. Innovation lies at the heart of the DOLFIN spirit, and the taste combinations are genuine novelties for gourmands. A business cannot speak of unrivalled quality without however being concerned for the environment. Our company is therefore Carbon Neutral certified. In addition, it is engaged in social projects aiming to reduce its carbon emissions.

## PRODUCT RANGE

70g bars, 30g mini bars, 5g Neapolitans, chocolate flakes and chocolate powders. Concerning flavour, the chocolates are low in sugar and fat and richer in cocoa compared to traditional products. They do not contain any artificial additives (preservatives or colourings). DOLFIN has also created an organic and Fair Trade brand TOHI, which is composed of the following products : Tohi 70g bars, Tohi chocolates flakes and Tohi Neapolitans. [www.tohi.be](http://www.tohi.be)

## MAIN REFERENCES

DOLFIN is today recognised as an innovative, high quality and competitively priced Belgian chocolate.

## CERTIFICATION:

DOLFIN is certified : BRC - carbon neutral.

# FIDAFRUIT

Zoning industriel des Hauts-Sarts - zone 1  
Première Avenue, 255  
B-4040 HERSTAL  
Tel : +32 42/64 72 14  
E-mail : [info@fidafruit.be](mailto:info@fidafruit.be)  
Website : [www.fidafruit.be](http://www.fidafruit.be) - [www.fidabio.be](http://www.fidabio.be)

**KONTAKT / CONTACT**  
Anthony DI CIOCCIO, Commercial  
Tel : +32 42/64 72 14  
Mobile : +32 498/27 43 75  
E-mail : [info@fidafruit.be](mailto:info@fidafruit.be)



## **MEHRWERT**

Import von Trocken- und Dörrobst sowie sämtlichen Sorten von Nüssen und Kernen konventioneller und biologischer Herkunft aus aller Welt. Rösten, Verarbeiten, Behandeln, Mischen und Verpacken in verschiedenste Arten von Verpackungen an unserem Produktionsstandort.

## **PRODUKTSORTIMENT**

Nüsse (Mandeln, Nusskerne, Cashewkerne), Trockenfrüchte (Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen), geröstete Erzeugnisse (ungeschälte Erdnüsse, Pistazien), Snacks (Reis-Cracker, verschiedene Mischungen).

Zutaten für Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren, Schokolade und Backwaren

## **Sortiment an Nüssen und Trockenfrüchten auch für Anbieter von Bio-Produkten.**

Komplette Produktsortimente für große Mengen: PET-Schalen und Runddosen in verschiedenen Größen, verpackt unter Schutzatmosphäre, mit Deckel, Polsterbeutel und Standbeutel.

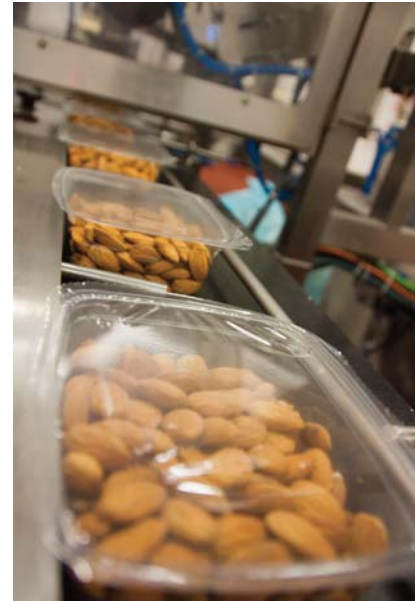
## **HAUPTREFERENZEN**

Große Handelsketten bzw. Supermärkte, Hotel- und Gaststättengewerbe bzw. Außer-Haus-Gastronomie und auch Zutaten für Hersteller.

## **ZERTIFIZIERUNG**

BRC V7 / FSSC 22000 / Zertifizierung BIO Certisys.

# FIDAFRUIT



## **ADDED VALUE**

Imports of dried and dehydrated fruit and all sorts of nuts and seeds from the five continents, whether from conventional or organic farming. Roasting, transformation, processing, mixing and different types of packaging at our production site.

## **PRODUCT RANGE**

Nuts (almonds, walnuts, cashews), dried fruit (dates, figs, apricots, prunes), roasted products (peanuts in shell, pistachios), aperitif snacks (rice crackers, various mixtures).

## **Dried nuts and fruit ranges for organic product distributors as well.**

Complete selections of products for volume (PET trays and tubs of various sizes packaged in a protective atmosphere with a lid, pillow pouches and flat bottoms).

## **MAIN REFERENCES**

Retailing/medium-size and large-scale retail outlets; hospitality/catering sector distributors, ingredients for fresh meat/cold meat, chocolate and bakery manufacturers.

## **CERTIFICATION**

BRC V7 / FSSC 22000 / Certisys ORGANIC certification.



# FLARONIS

Herbesthaler Straße, 323  
B-4701 EUPEN  
Tel : +32 87/89 90 23  
E-mail : [info@flaronis.be](mailto:info@flaronis.be)  
Website : [www.flaronis.com](http://www.flaronis.com)

## KONTAKT / CONTACT

Frédéric FIGIEL, Export Manager  
Tel : +32 87/89 90 23  
E-mail : [frederic.figiel@flaronis.be](mailto:frederic.figiel@flaronis.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

FLARONIS S.A. ist ein 1979 gegründetes Familienunternehmen, das sich auf den Feinkostsektor spezialisiert hat. Flaronis produziert und vertreibt seine eigenen Marken D'Artagnan, Flaronis, Domino und Café Royal N° 1. FLARONIS SA ist in den Beneluxländern sowie auf internationaler Ebene ein wichtiger Akteur. Außerdem ist das Unternehmen mit seiner eigenen administrativen, kommerziellen und logistischen Struktur in Moskau in Russland gut vertreten.

## MEHRWERT

- Produkte von hervorragender Qualität
- Attraktive und gut durchdachte Verpackungen, die von unseren eigenen Designern entworfen werden.
- Ein laufend aktualisiertes Produktsortiment
- Attraktive Wettbewerbspreise
- Auf internationalem Niveau aktiv und immer an den Bedürfnissen des Kunden orientiert
- Flexibilität und Reaktionsvermögen

## PRODUKTSORTIMENT

- Kaffee (Bohnen, gemahlen, Pads, Instant, Kapseln)
- Tee
- Schokolade "Made in Belgium" (Pralinen, Trüffel, Riegel, ...)
- Konditorei / Süßwaren (Waffeln, Kekse, Nougat, Marzipan ...)
- Weine (Weine, Schaumweine und Champagner)

## HAUPTREFERENZEN

FLARONIS vertreibt zudem exklusiv Marken wie Baileys, Schirmer, Rotkäppchen,...

# FLARONIS



## COMPANY BACKGROUND

Founded in 1979 FLARONIS S.A. is a family firm specialized in fine food products, as well as producer and distributor of its own brands (D'Artagnan, Flaronis, Domino, Café Royal n° 1, etc.), FLARONIS is a major player in the Benelux countries and beyond. Flaronis has also gained a strong position in Russia thanks to its own administrative, commercial and logistical structure in Moscow.

## ADDED VALUE

- Premium quality products
- Attractive and elaborate packaging created by our own designers
- A constantly updated product range
- Attractive and competitive prices
- Globally active but still always fully devoted to our customer's needs
- Flexibility and reactivity

## PRODUCT RANGE

- Coffee (beans, ground, pads, instant, capsules)
- Tea
- "Made in Belgium" chocolate (Pralines, truffles, sticks, etc.)
- Pastries/confectionery (waffles, biscuits, nougat, marzipan, etc.)
- Wine, sparkling wines and champagnes

## MAIN REFERENCES

FLARONIS is also the exclusive distributor of brands such as Baileys, Schirmer, Rotkäppchen, ...

# FLAVENCE QUALITY FLAVOURS

Parc Industriel Paysager de Tyberchamps, 25  
B-7180 SENEFFE  
Tel : +32 64 23 88 00  
E-mail : [info@flavence.com](mailto:info@flavence.com)  
Website : [www.flavence.com](http://www.flavence.com)

## KONTAKT / CONTACT

Arnaud DE BEUKELAER, Managing Director  
E-mail : [a.debeukelaer@flavence.com](mailto:a.debeukelaer@flavence.com)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Unterstützt durch ein enthusiastisches Team hat sich FLAVENCE auf die Kreation, die Herstellung und Vermarktung von natürlichen Aromen für Mittelständler und Industriebetriebe des Nahrungsmittelsektors spezialisiert.

## MEHRWERT UND PRODUKTSORTIMENT

Hochwertige natürliche Aromen

### Reaktivität

- Hochwertige natürliche Aromastoffe
- Eine breite Palette differenzierter Aromaprofile
- Transparenz hinsichtlich der Preise und der Qualität
- Maßgeschneiderten Produkt- und Kundendienst
- Große Flexibilität bei der Beschaffung

### Maßgeschneidert

- Maßgeschneiderte Aromen
- Rückentwicklung synthetischer Aromastoffe in natürlichen Aromen
- Aromen zur Verdeckung
- Aromen zur Typisierung

## Produktqualität und hochwertige Informationen

# FLAVENCE

## QUALITY FLAVOURS



### **COMPANY BACKGROUND**

Driven by a team of passionate people, FLAVENCE specialises in the creation, manufacture and marketing of natural flavourings aimed at artisans and manufacturers in the food processing industry.

### **ADDED VALUE AND PRODUCT RANGE**

Very high-quality natural flavourings

#### **Reactivity**

- Very high-quality natural flavourings
- A wide range of flavourings with shades of taste profiles
- Clarity regarding pricing and distinct quality
- A personalised service and tailored products
- Great flexibility of supply

#### **Tailored**

- Tailored flavourings
- Copies of artificial flavourings into natural flavourings
- Masking flavourings
- Typing flavourings

### **Quality of products and information**

# GICOPA

Rue Lileutige, 122  
B-4140 SPRIMONT  
Tel : +32 4/264 00 95  
Mobile : +32 470/37 18 34  
E-mail : [contact@gicopa.be](mailto:contact@gicopa.be)  
Website : [www.gicopa.be](http://www.gicopa.be)

**KONTAKT / CONTACT**  
Nadia GRÉGOIRE, Sales & Marketing Manager  
Mobile : +32 470/37 18 34  
E-mail : [nadiagregoire@gicopa.be](mailto:nadiagregoire@gicopa.be)



## **GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS**

GICOPA setzt sich aus den Anfangsbuchstaben von Gillard, Confiserie & Pain d'épices zusammen und geht auf den Namen des Gründers M. Hubert Gillard zurück. Seit 1895 stellt GICOPA in Belgien hochwertige Süßwaren und Gebäck her.

## **MEHRWERT**

Die besten Bonbons, die es gibt! Mit unserem traditionellen Produktionssystem und den hochwertigen Rohstoffen wie Zucker aus belgischen Zuckerrüben gehört GICOPA zu den Meistern der Süßwarenproduktion in Europa.

Unsere Produkte werden ausschließlich in unserem Werk in Belgien hergestellt. Wir bieten flexiblen Service und erfüllen individuelle Wünsche (Geschmack, Formen usw.)

## **PRODUKTSORTIMENT**

Wir produzieren ca. 25 Standardgeschmacksrichtungen für die verschiedensten Vertriebskanäle und stellen uns flexibel jeder Kundenherausforderung hinsichtlich Geschmack, Form usw. im Hartzuckerkonfekt.

- 60 g Flowpack - AUTOMATEN
- 100 g Flowpack - IMPULSE
- 150 g Kunststoffbecher - DELIKATESSLÄDEN/TANKSTELLEN
- 200 g Flowpack - SUPERMÄRKTE/LEBENSMITTELEINZELHANDEL
- 1 kg & 3kg Flowpack - GROSSHANDEL

Wir produzieren auch für HANDELSMARKEN.

## **HAUPTREFERENZEN**

Die größten belgischen Einzelhandelsketten vertrauen GICOPA und vertreiben unsere Produkte landesweit (Colruyt Group, Ahold Delhaize, Carrefour,...) Wir exportieren auch in Länder in Europa und Asien.

## **ZERTIFIZIERUNG**

FSSC22000 zertifiziert durch SGS

# GICOPA



## COMPANY BACKGROUND

GICOPA stands for the first two letters of Gillard, Confiserie & Pain d'épices (Gillard, Confectionnary and Gingerbread) from the name of its founder M. Hubert Gillard. Since 1895, GICOPA has been producing in Belgium qualitative hard candies and biscuits.

## ADDED VALUE

The tastiest, most qualitative hard candy you'll ever try! With its traditional production system and qualitative raw products such as Belgian beetroot sugar, GICOPA offers the best of European confectionnary.

100% of our range is produced in our factory in Belgium. We offer a flexible service, delivering your resquests in the hard candy field (flavours, shapes,...)

## RANGE OF PRODUCTS

We produce around 25 standard flavours in packaging formats suiting all type of channels and are open to develop anything in the hard candy field (other flavours/shape/...)

- 60g Flowpack - VENDING
- 100g Flowpack - IMPULSE
- 150g Plastic cups - PREMIUM DELI'S / PETROL STATIONS
- 200G Flowpack - HYPERMARKETS/FOOD RETAIL
- 1KG & 3KG FLOWPACK - BULK

We also do PRIVATE LABEL.

## MAIN REFERENCES

The biggest Belgian retailers (Colruyt Group, Ahold Delhaize, Carrefour,...) trust GICOPA and distribute our products nationally. We also export to countries in Europe and Asia.

## CERTIFICATION

FSSC22000 certified by SGS

# HUGO WAFELS

Rue de l'Atelier, 6  
B-1480 TUBIZE  
Tel : +32 2/381 03 67  
E-mail : michael@hugo-wafels.be  
Website : www.sowaffelous.be

## KONTAKT / CONTACT

Michael CERNETIG, Export Manager  
Tel : +32 2/381 03 67  
Mobile : +32 476/92 93 39  
E-mail : michael@hugo-wafels.be



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Hugo Wafels ist ein unabhängiges belgisches Familienunternehmen, das 1990 gegründet wurde.

## PRODUKTSORTIMENT

Unsere Premiumwaffeln werden nach traditionellen Verfahren mit den besten Zutaten gebacken und enthalten keine Konservierungsstoffe.

„So Waffelous“ ist die Marke, die für den Sektor der Feinkostgeschäfte bestimmt ist.  
„So Traditional“ ist die neue Marke für die großen Einzelhandelsketten.

Die Waffeln ohne Zuckerzusatz sind unser erfolgreichstes Exportprodukt.

## REFERENZEN

Wir arbeiten meist mit Großhändlern zusammen, die unsere Produkte an Delikatessläden, Bäckereien oder auch an große Einzelhandelsketten verkaufen.

## ZERTIFIZIERUNG

IFS, Halal.

# HUGO WAFELS



## **COMPANY BACKGROUND**

HUGO WAFELS is an independent Belgian family company and was founded in 1990.

## **PRODUCT RANGE**

Our premium waffles are made in an artisanal way with the best ingredients and contain no preservatives.

“So Waffelous” is our brand for delicatessen and fine food shops.

“So Traditional” is our new brand for the retail market.

Our flagship export product is the waffle with no added sugar.

## **MAIN REFERENCES**

We usually collaborate with wholesalers who sell our products to delicatessen, bakeries and sometimes to the retailing market.

## **CERTIFICATION**

IFS, Halal.



# LES BISCUITS DE LOUISE

Boulevard des Alliés  
Bâtiment 10  
B-7700 MOUSCRON  
Tel : +32 56/48 40 76  
E-mail : [info@biscuitsdelouise.com](mailto:info@biscuitsdelouise.com)  
Website : [www.biscuitsdelouise.com](http://www.biscuitsdelouise.com)

**KONTAKT / CONTACT**  
Anne-Sophie PACO, Sales Manager  
Mobile : +32 487 42 03 53  
E-mail : [info@biscuitsdelouise.com](mailto:info@biscuitsdelouise.com)



LES BISCUITS DE  
*Louise*

## **GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS**

Die vor 12 Jahren gegründete Backwarenfabrik ist ein Familienunternehmen. Das Unternehmen fertigte zunächst mehrere Produkte, konzentriert inzwischen aber das gesamte Know-how auf die Herstellung von "Macarons".

## **MEHRWERT**

Unser Macaron hat eine cremige Füllung, eine knusprige, schmelzende Schale und ist 3 Monate haltbar.

Es stellt die Alternative zu ultra-frisch und tiefgekühlt dar.

## **PRODUKTSORTIMENT**

Macarons in 2 Größen und 14 Farben.

Gefüllte Macarons in 12 Geschmacksrichtungen :

- Klassisch
- Regional
- Frisch
- Zitrusfrüchte

Kreation neuer Geschmacksrichtungen auf Wunsch

# LES BISCUITS DE LOUISE



## **COMPANY BACKGROUND**

Created 12 years ago, the biscuit factory is a family run business. Originally specialising in a range of products, it now concentrates all its expertise on making Macaroons.

## **ADDED VALUE**

Our macaroon has a creamy filling, a crisp, melt-in-the-mouth shell and a shelf life of 3 months. It is an alternative that occupies the niche between fresh and frozen products.

## **PRODUCT RANGE**

Macaroons shells available in 2 shapes and 14 colours.

Filled macaroons available in 12 flavours :

- Classic
- Regional
- Freshness
- Citrus

New flavours created on request.

# LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT

P.A.E 35 - Rue du Calcaire, 1  
B-5580 ROCHEFORT  
Tel : +32 84/22 22 30  
E-mail : [guido@chocolatrochefort.be](mailto:guido@chocolatrochefort.be)  
Website : [www.chocolatrochefort.be](http://www.chocolatrochefort.be)

## KONTAKT / CONTACT

Guido DE SMEDT  
E-mail : [guido@chocolatrochefort.be](mailto:guido@chocolatrochefort.be)

*Les Chocolats*  
*De*  
*RocheFORT*

## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

« LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT » ist ein 2000 gegründetes belgisches Unternehmen. Der belgische Schokoladenhersteller gehört zu den Unternehmen, die immer für die Bewahrung von belgischer Qualität und belgischem Know-how eintraten.

Wir sind auf den "Napolitain" spezialisiert und bieten heute eine große Auswahl an personalisierten Schokoladen.

## MEHRWERT

« LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT » ist bekannt für ihre optimale Qualität und die Fähigkeit, sich an jedes Projekt anzupassen.

Unsere Seriosität bei Produktion, Überwachung und Veredelung wird von unseren Kunden anerkannt. Wir messen der Beziehung zum Kunden große Bedeutung bei und bemühen uns, ihren Wünschen immer nachzukommen.

## PRODUKTSORTIMENT

« LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT » produziert eine hochwertige Schokolade im Sinne der belgischen Schokoladenherstellungstradition.

Unser Schokoladensortiment umfasst auch Tafeln und jede vom Kunden gewünschte Sonderform.

Unser Flaggschiffprodukt für den Export ist der Napolitain.

## HAUPTREFERENZEN

"Hotels Marriott", Hotel "Meliâ Vienna", Hotels "The Ritz-Carlton", "Scandic Hotel", "NH" Hoteles, "Hotels Crown Plaza", "Hotels Sheraton", "Hotels Maritim", "Cook & Boon", "Miko Coffee".....

# LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT



## COMPANY BACKGROUND

« LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT » is a Belgian business founded in 2000 and, as a Belgian producer of chocolates, it is proud to count itself among those companies that have always maintained Belgian standards of quality and craftsmanship. Specialising in the Neapolitan, we offer today a wide range of personalised chocolates.

## ADDED VALUE

« LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT » is renowned for its optimal quality control and its ability to respond to any request for personalised chocolate and packaging.

Our customers value the strictest quality standards that we apply throughout the production process.

We place great importance on customer relations and constantly strive to meet their requirements.

## PRODUCT RANGE

« LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT » produces premium quality chocolate made in accordance with the Belgian chocolatier tradition.

Our chocolate range also includes large chocolate bars and any other shape or size requested by the customer.

Our key export product is the Neapolitan.

## MAIN REFERENCES

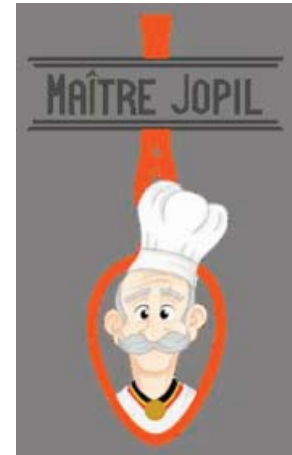
“Hotels Marriott”, Hotel “Meliâ Vienna”, Hotels “The Ritz-Carlton”, “Scandic Hotel”, “NH” Hoteles, “Hotels Crown Plaza”, “Hotels Sheraton”, “Hotels Maritim”, “Cook & Boon”, “Miko Coffee”.....

# MAÎTRE JOPIL

Boulevard Initialis, 5  
B - 7000 MONS  
Tel : +32 65/39 49 40  
Website : [www.maitrejopil.com](http://www.maitrejopil.com)  
E-mail : [caramel@iscalsugar.be](mailto:caramel@iscalsugar.be)

## CONTACT

Marc LEBON, Directeur  
Tel : +32 65/39 49 40  
Mobile : +32 471/85 35 56  
E-mail : [m.lebon@iscalsugar.be](mailto:m.lebon@iscalsugar.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Iscal Sugar Caramel gehört zur Holding-Gesellschaft Finasucre. In Belgien gibt es eine einzige Zuckerfabrik in Fontenoy, und wir sind die Sparte Flüssigprodukte. Maître Jopil wurde für Produkte für den Direktverbrauch entwickelt.

## MEHRWERT

Maître Jopil ist der Spezialist für Flüssigkaramell. Unsere hausgemachten Produkte sind für die Eiscreme-, Backwaren- und die Schokoladenindustrie sowie für die Gastronomie und den Hotel- und Gaststättenbereich bestimmt. Seit Jahren wurde unsere Karamellkollektion mit größter Sorgfalt und Know-how entwickelt, um Ihnen einen Geschmack zu bieten, der seinesgleichen sucht. Peppen Sie Ihre Desserts auf!

## PRODUKTSORTIMENT

Toppings: 16 Geschmacksrichtungen – mit Karamell oder Schokolade und mit einem Extra-Aroma wie Minze, Drachenfrucht, Kokos, Banane, Cuberdon ...  
Füllungen für Gebäck, Kekse, Schokolade ...: Toffee, Sale Latte ...

## ZERTIFIZIERUNG

BRC

# MAÎTRE JOPIL



## **COMPANY BACKGROUND**

Iscal Sugar Caramel belongs to the Holding Finasucre. There is in Belgium the one and only Sugar Factory in Fontenoy and we are the liquid division. Maître Jopil has been created for direct consumption products.

## **ADDED VALUE**

Maître Jopil is the specialist in liquid caramel. Our home made products are dedicated for ice cream, bakery, chocolate industries, but also for the food service and horeca activities. Since years, our collection of caramels was developed with the greatest attention and know how, to offer you a taste without equal of many uses. Add fun to your desserts !

## **PRODUCT RANGE**

Toppings: 16 tastes - with caramel or chocolate and with an extra taste as minth, pitaya, coco, banane, cuberdon etc...

Fillings for pastries, biscuits, chocolate,...: toffee, sale latte, etc....

## **CERTIFICATION**

BRC

# MILLÉSIME CHOCOLAT

B - 4000 LIÈGE

Mobile : +32 476/75 32 91

E-mail : [export@millesime-chocolat.be](mailto:export@millesime-chocolat.be)

Website : [www.millesime-chocolat.be](http://www.millesime-chocolat.be)

## CONTACT

Jean-Christophe Hubert ,Director

Mobile : +32 476/75 32 91

E-mail : [jc@millesime-chocolat.be](mailto:jc@millesime-chocolat.be)



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Millésime Chocolat ist eine „Bean-to-bar“-Werkstatt für handwerklich gefertigte Schokolade mit Sitz im belgischen Lüttich, Belgien, die direkt mit Kakaobohnen arbeitet. Die ist eine der wenigen „Bean-to-bar“-Betriebe in Belgien. Jede unserer Schokoladen ist exklusiv, weil sie aus einem ganz bestimmten Jahrgang und einem bestimmten Gebiet stammt! Wie in der Welt der Weinherstellung ist es unser Hauptanliegen, natürliche Produkte mit Geschmacksrichtungen zu fördern, die sich von Jahr zu Jahr ändern und gleichzeitig die definierenden Merkmale beibehalten: Wie anderswo beim Wein ist unser besonderes Merkmal, dass wir nur mit Bohnen aus außergewöhnlichen Plantagen und Gebieten arbeiten und so ihre charakteristischen Eigenschaften in den Vordergrund stellen. Verschiedene Ernten, Regionen oder Jahrgänge werden bei uns nicht gemischt.

## PRODUKTSORTIMENT

Wir decken den gesamten Prozess der Schokoladenherstellung ab, von der Röstung der rohen Kakaobohnen bis hin zum fertigen Produkt. Unser Ziel ist es, unser Know-how von der Auswahl der Bohnen bis zum Verkauf an den Verbraucher zu nutzen. Dies führt uns zurück zu Schokolade, die von A bis Z authentisch ist und handwerklich hergestellt wird. Unsere Röstung und Schokoladenherstellung beginnt, sobald die Rohbohnen in Jutesäcken eintreffen... Die Schokoladenherstellung ist ein komplexer Prozess, bei dem fermentierte Kakaobohnen geröstet, zerkleinert, auf Stein geschlagen, conchiert und mit speziellen Geräten temperiert werden, bis ihre Verarbeitung zu Schokolade abgeschlossen ist.

# MILLÉSIME CHOCOLAT



## COMPANY BACKGROUND

Millésime Chocolat is a bean-to-bar craft chocolate workshop located in Liège, Belgium, that works directly with cocoa beans. It is one of the few bean-to-bar workshops in Belgium. Each of our chocolates is exclusive because it bears its vintage and comes from a specific terrain and area! As in the world of wine-making, our main aspiration is to promote natural produce, with flavours that change from one year to the next while keeping the basic characteristics of each region or country. Like others do with wine, our distinctive trait is that we only work with beans from exceptional plantations and terrains, thus putting the spotlight on their defining characteristics. We do not mix different harvests, regions or vintages.

## PRODUCT RANGE

We span the entire chocolate-making process from roasting the raw cocoa beans to the finished products. Our aim is to capitalise on our expertise from the selection of beans to sales to consumers. It takes us back to authentic craft chocolate made from A to Z. Our roasting and chocolate-making work starts as soon as the raw beans arrive in jute bags... Chocolate-making is a complex process in which fermented cocoa beans are roasted, crushed, pounded on stone, conched and tempered using specialised equipment until their transformation into chocolate is complete.



# NANUK

Rue des Garennes, 10  
B-7700 MOUSCRON  
Tel : +32 56/48 18 00  
E-mail : [info@nanuk.be](mailto:info@nanuk.be)  
Website : [www.nanuk.be](http://www.nanuk.be)

**KONTAKT / CONTACT**  
Hugo Somers, Export Manager  
Tel : +32 56/48 18 00  
Mobile : +32 476 98 49 42  
E-mail : [hugo@nanuk.be](mailto:hugo@nanuk.be)



## **MEHRWERT**

Seit 1989 kombiniert NANUK erfolgreich seine kulinarische Erfahrung mit seiner Leidenschaft für die Gastronomie. Für die ständig weiterentwickelten Rezepte werden nur hochwertigste Zutaten verwendet. NANUK ist Ihr Partner, wenn es um Desserts, Fingerfood, Fertiggerichte als Eigenmarken oder als maßgeschneiderte Lösungen geht, die dann unter Ihrer Marke vertrieben werden sollen.

## **PRODUKTSORTIMENT**

NANUK stellt Appetizer, Fingerfood, Fertiggereichte, Grillfleischprodukte und Desserts in allen Formen und Verpackungen für den Einzelhandel und die Food-Service-Branche her.

## **HAUPTREFERENZEN**

Einzelhandel: Delhaize, Carrefour, Colruyt, Aldi, Makro, ICA, Plus, Provera, Leclerc, ... sowie Großhändler wie Oresto und Bidvest.

## **ZERTIFIZIERUNG**

IFS HIGHER LEVEL

# NANUK



## **ADDED VALUE**

Since 1989, NANUK has successfully combined culinary experience with a strong passion for gastronomy. Selecting only high quality ingredients and constantly developing innovative recipes, NANUK is your partner for a wide range of desserts, fingerfood and ready to serve dishes, in our brand or as your tailor made solution.

## **PRODUCT RANGE**

NANUK produces appetizers, fingerfood, ready-to-serve dishes, grilled meat products and desserts in all kind of shapes and in suitable packaging, both for retail and foodservice.

## **MAIN REFERENCES**

Retail : Delhaize, Carrefour, Colruyt, Aldi, Makro, ICA, Plus, Provera, Leclerc, ... and also wholesalers like Oresto and Bidvest.

## **CERTIFICATION**

IFS HIGHER LEVEL

## P.L. DISTRIBUTION

Rue Entre-Deux-Villes, 61  
B-4670 BLEGNY  
Tel : +32 4/387 59 96  
E-mail : [pierreledent@gmail.com](mailto:pierreledent@gmail.com)  
Website : [www.pierreledent.be](http://www.pierreledent.be)

### KONTAKT / CONTACT

Pierre LEDENT, Manager  
Mobile : + 32 493/66 12 21  
E-mail : [pierreledent@gmail.com](mailto:pierreledent@gmail.com)



### GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Pierre Ledent ist ein 1994 gegründetes Familienunternehmen. Wir produzieren alle Arten von Pralinen.

Das Volumen variiert zwischen 80 - 100 T Schokolade. Wir verkaufen Produkte lose oder in kleinen Schachteln verpackt.

Wir eröffneten unser erstes Geschäft in Brüssel im Juni 2010, gefolgt von weiteren in Tokio und Shanghai.

### MEHRWERT

Pierre Ledent wurde 1994 in Tokio zum weltbesten jungen Konditormeister/Schokoladenhersteller/Eiscremehersteller gewählt.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.pierreledent.be](http://www.pierreledent.be) und [www.pierreledent.jp](http://www.pierreledent.jp)

### PRODUKTSORTIMENT

Pierre Ledent produziert ein umfangreiches Sortiment:

- Chocolat Fondor: lose Produkte
- Chocolat Pierre Ledent: in kleinen Schachteln verpackt
- Chocolat haute qualité: für Pierre Ledent Geschäfte

### HAUPTREFERENZEN

Unsere Produkte werden in Belgien, Frankreich, Deutschland, China, Australien, Japan usw. verkauft.

## P.L. DISTRIBUTION



### COMPANY BACKGROUND

Pierre Ledent is a family business created in 1994. We produce all kinds of chocolate pralines. The volume varies between 80 - 100 T of chocolate. We sell products in bulk or packaged in small boxes.

We opened our first boutique in Brussels in June 2010, followed by others in Tokyo and Shanghai.

### ADDED VALUE

Pierre Ledent was voted the world's best young pastry chef/chocolate maker/ice cream maker in Tokyo in 1994.

For further information, please visit [www.pierreledent.be](http://www.pierreledent.be) and [www.pierreledent.jp](http://www.pierreledent.jp)

### PRODUCT RANGE

Pierre Ledent produces a wide range of products:

- Chocolat Fondor: in bulk
- Chocolat Pierre Ledent: packaged in small boxes
- Chocolat haute qualité: for Pierre Ledent boutiques

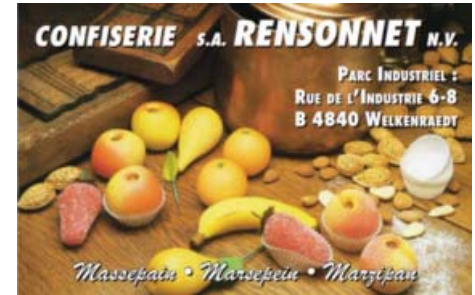
### MAIN REFERENCES

Our products are sold in Belgium, France, Germany, China, Australia, Japan, etc.

# RENNONNET

Zone Industrielle  
Rue de l'Industrie, 6-8  
B-4840 WELKENRAEDT  
Tel : +32 87/88 01 77  
E-mail : [georges@rensonnetsa.be](mailto:georges@rensonnetsa.be)  
Website : [www.rensonnetsa.be](http://www.rensonnetsa.be)

**KONTAKT / CONTACT**  
Georges RENNONNET, Managing Director



## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Der Süßwarenhersteller SA RENNONNET ist ein 1984 gegründetes Familienunternehmen. Im Gewerbegebiet von Welkenraedt ist das Unternehmen auf einer Produktionsfläche von 1500 m<sup>2</sup> tätig und verfügt über leistungsfähige Produktionsanlagen, die auf zahlreiche Produkte abgestimmt sind.

Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Herstellung von Marzipanprodukten. Aufgrund der Vielfalt der Produkte und der Anpassung an Kundenwünsche ist die Produktion des Süßwarenherstellers Rennonnet bei den meisten Chocolatiers und Pâtisiers, im Großhandel und im Export vertreten.

## MEHRWERT

Marzipan wird in all seinen Formen verarbeitet. Die Figuren werden vorverpackt oder lose, kandiert oder mit Schokolade überzogen verkauft.

Die Figuren sind für den Großhandel, den Export, den Duty-Free-Markt usw. bestimmt.

Eine Reihe von Artikeln wird für Schokoladenhersteller produziert, beispielsweise Zusatzartikel für Pralinen.

Halbfertige Erzeugnisse sind für die Backwarenindustrie bestimmt.

## PRODUKTSORTIMENT

Backwaren/Feinbackwaren: lose verkaufte Figuren, Basisprodukte für die Produktion,....

Großhandel: vorverpackte Produkte unter Eigenmarken (zahlreiche Referenzen) und im Flowpack

Duty-Free: Geschenckpackungen

Schokoladen-/Pralinenhersteller: Sortiment kandierter Produkte, die in das Pralinen Sortiment integriert werden.

## ZERTIFIZIERUNG

HACCP-COMEOS FOOD, zertifiziert durch AIB VINCOTTE

# RENNONNET



## COMPANY BACKGROUND

SA RENNONNET is a family run sweet making company created in 1984. Located in the Welkenraedt industrial zone and with a production surface area of 1500 m<sup>2</sup>, the company operates high performance production equipment for making a wide range of products. It specialises in making marzipan products. Thanks to the diversity of its products, and its ability to respond to its customers' needs, Rensonnet successfully sells its products to the majority of Belgian chocolatiers and pastry chefs, as well as via supermarket distribution and exportation.

## ADDED VALUE

Marzipan is transformed in a wide variety of ways. Figurines are pre-packaged or sold in bulk, in candied or chocolate coatings.

The figurines are sold via supermarket distribution, exportation, the Duty Free market etc.

A range of products is manufactured for the chocolatiers market, as additions to pralines.

A semi-finished product range is targeted at the industrial bakery-patisserie sector

## PRODUCT RANGE

Bakery-patisserie: figurines sold in bulk, base products for production etc..

Supermarket distribution : pre-packaged products, under customer brand (many references) and in flow pack

Duty-Free: gift boxes

Chocolatiers-praliniers: selection of candied products used in the pralines range.

## CERTIFICATION

HACCP-COMEOS FOOD, certified by AIB VINCOTTE

# ROGER & ROGER

Rue de la Bassée, 1  
B-7700 MOUSCRON  
Tel : +32 56/84 00 30  
Website : [www.rogerandroger.com](http://www.rogerandroger.com)

## KONTAKT / CONTACT

E-mail : [info@rogerandroger.com](mailto:info@rogerandroger.com)  
Tel : +32 56/84 00 30

**Roger & Roger**  
A FAMOUS NAME IN SNACKS

## GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

ROGER & ROGER produziert Chips und Snacks auf Kartoffel- und Maisbasis. Von Mouscron aus vertreiben und exportieren wir mit unserem Familienbetrieb in etwa 20 Länder Kartoffeln- und Tortilla-Chips für den Markt der Vertriebsmarken. Das 1999 gegründete Unternehmen hat sich jetzt zu einer sehr modernen und dynamischen Firma entwickelt.

## MEHRWERT

Unser Team besteht aus 250 begeisterten, flexiblen und ehrgeizigen Mitarbeitern, die für die gesamte Produktionskette unseres breiten Angebots, von der Auswahl der Kartoffeln bis zur Verpackung und zum Vertrieb, Sorge tragen.

Mit der Devise „A FAMOUS NAME IN SNACKS“ kämpfen wir jeden Tag, um das Vertrauen unserer Kunden zu verdienen und den Status eines bevorzugten Lieferanten hochwertiger Kartoffeln- und Tortilla-Chips zu erreichen. Unsere Arbeit besteht nicht nur darin, ein Produkt zu liefern, sondern auch, enge und dauerhafte Beziehungen mit unseren Eigen Marken-Kunden zu pflegen. Dabei ist es sehr wichtig, die spezifischen Bedürfnisse unserer Kunden zu verstehen, proaktiv darüber nachzudenken sowie Lösungen vorzuschlagen, die auf eine konstante Optimierung unserer Zusammenarbeit abzielen.

## PRODUKTSORTIMENT

Unser Angebot an Kartoffelchips umfasst sechs Sorten: „FLAT“, „RIBBEL“, „WAVE“, „HANDCOOKED“, „A L'ANCIENNE“ und „STICKS“ in einer Bandbreite der Geschmacksrichtungen von Klassikern bis zu moderneren Varianten. Sogar „TORTILLA-CHIPS“ gehören zu unserem breiten und kompletten Sortiment, in dem jeder Vertriebspartner sein Glück finden kann!

Alle unsere Produkte sind unter der Marke der Vertriebspartner oder unter unserer eigenen Marke erhältlich.

Obwohl der Großteil unserer Produktion in Westeuropa bleibt, liefern wir auch in etwa zehn andere Länder und diese Anzahl steigt stetig.

## HAUPTREFERENZEN

Einzelhandel im ganzen Europa.  
Kartoffeln-Chips, Tortilla-Chips.

## ZERTIFIZIERUNG

IFS und BRC (höheres Niveau)

# ROGER & ROGER

## COMPANY BACKGROUND

ROGER & ROGER produces a wide variety of potato and corn-based chips and snacks. Based in Mouscron, our family business distributes and exports crisps to more than 20 countries. Founded in 1999, we developed into today's modern and dynamic company.

## ADDED VALUE

We work with 250 enthusiastic, flexible and ambitious employees and we manage the entire production of our broad range, from the selection of the raw materials to packaging and distribution.

Under the motto "A FAMOUS NAME IN SNACKS", we do our utmost to earn our customers' confidence and achieve the status of preferred supplier of top quality crisps and snacks. Our job is not just delivering a product but also building close and lasting relations with our customers. Within this framework, it is essential that we understand the specific needs of the market, and that we proactively reflect and propose solutions that target the constant optimization of our cooperation.

## PRODUCT RANGE

We have a range of POTATO CRISPS with six varieties: flat, ribbed, wave, handcooked, à l'ancienne and sticks with flavours ranging from timeless classics to more trendy ones. Furthermore we fry TORTILLA CHIPS to be able to offer a complete range to our various partners.

All our products are available under the distributors brand or under one of our own brands. While Western Europe absorbs most of our production, we also supply to other countries and the number of exportmarkets is growing fast.

## MAIN REFERENCES

Supermarkets  
Potato crisps, Tortilla chips

## CERTIFICATION

IFS & BRC (Higher level)



# SIROPERIE MEURENS

Rue Kan, 2  
B- 4880 AUBEL  
Tel : +32 87/32 27 20  
E-mail : [info@sirop-de-liege.com](mailto:info@sirop-de-liege.com)  
Website : [www.sirop-de-liege.com/EN](http://www.sirop-de-liege.com/EN)  
[www.sirop-de-liege.com/DE](http://www.sirop-de-liege.com/DE)

## KONTAKT / CONTACT

Bernard MEURENS, Sales Manager  
Tel : +32 87/32 27 23  
Mobile : +32 477/81 32 83  
E-mail : [bernard.meurens@sirop-de-liege.com](mailto:bernard.meurens@sirop-de-liege.com)



SIROPERIE MEURENS

## MEHRWERT

Seit 1902 verarbeitet SIROPERIE MEURENS Früchte effizient, auf natürliche Weise ohne chemische Zusätze.

Unter dem Namen „Solufruit“ werden industrielle Fertigungslösungen aus sauberen und natürlichen (Bio-)Zutaten angeboten, die höchste Anforderungen erfüllen. Sie dienen als Bindstoffe, natürliche Süßungsmittel, Geschmacksverstärker, Smoothiegrundlage und Füllstoffe, die vielseitig in folgenden Produkten eingesetzt werden können: Schokolade, Müsliriegel, Säfte, Smoothies, Saucen, Milchprodukte, Fleischverarbeitung, Fertiggerichte usw.

## PRODUKTSORTIMENT

Säfte und Aufstrich: Apfelsaft, « Sirop de Liège », Poiret, Pomona, Schokoladen-Frucht-Aufstrich, Schokoladenfondue und andere Kombinationen auf Anfrage.

Packungsgröße für den Einzelhandel: 25Gr, 80Gr, 300Gr, 450Gr, 650Gr & 900Gr, Bag-in-Box 3Liter.

Packungsgröße für die Food-Service-Branche : Eimer 4Kg & 12,5Kg, Bag-in-Box 25Kg.

Zutaten für die industrielle Verwendung: Saftkonzentrate und Pürees (Aprikosen, Datteln, Feigen, Pflaumen, Rosinen, Zuckerrüben, gerösteter Chicoree usw.). Spezielle Pürees und Säfte auf Anfrage.

Verpackung: Bag-in-Box (20Kg - 25Kg), Fässer (250Kg), IBC-Behälter (1250Kg) und Tank (bis zu 25T).

## HAUPTREFERENZEN

Einzelhandel: ALDI, LIDL, DELHAIZE, COLRUYT, CARREFOUR, SPAR usw.

Lebensmittelindustrie: Mainfrucht GMBH & Co. KG, Galler Chocolatier, Guylian Belgische Schokolade, Powerbar, Arauner Kitzinger, Aldia, Doehler, Nestlé, Ortis Laboratoires, Stassen usw.

## ZERTIFIZIERUNG

IFS - ISO22000 - KOSHER - HALAL - BIO.

# SIROPERIE MEURENS



## ADDED VALUE

Since 1902, SIROPERIE MEURENS has been processing fruits in the most natural and clean way, preserving them from chemical helps without compromising on efficiency. Its division “Solufruit” offers industrial manufacturers solutions that meet their requirements: clean, natural and/or organic ingredients. They serve as binder, natural sweetener, humectant, taste enhancer, smoothie base, filler for many applications: chocolates, cereal bars, juices, smoothies, sauces, dairy products, meat preparation, ready-made meals, etc. .

## PRODUCT RANGE

Juices & Spreads for retail – food service: apple juice and Syrup of Liege, Poiret, Pomona, Chocolate fruit spread, chocolate fondue and other combinations available upon requests.

Packaging for retail: 25gr, 80gr, 300gr, 450gr, 650gr & 900gr, Bag-in-Box 3liter.

Packaging for foodservice: buckets 4Kg & 12.5Kg, Bag-in-Box 25Kg.

Ingredients for industrial uses: juice concentrates and purees (apricots, dates, figs, prunes, raisins, sugar beet, roasted Chicory, etc.). Specific purees and juice available upon requests

Packaging: Bag-in-Box (20Kg – 25Kg), drums (250Kg), IBC (1250Kg) and bulk tank (up to 25T).

## MAIN REFERENCES

Retail: ALDI, LIDL, DELHAIZE, COLRUYT, CARREFOUR, SPAR ...

Food industry: Mainfrucht GMBH & Co. KG, Galler Chocolatier, Guylian Belgian Chocolates, Powerbar, Arauner Kitzinger, Aldia, Doehler, Neslé, Ortis Laboratoires, Stassen, ...

## CERTIFICATION

IFS – ISO22000 – KOSHER – HALAL – ORGANIC.

## SWEETBEL

Chaussée de Wavre, 130  
B-1390 ARCHENNES  
Tel : +32 10/84 11 88  
E-mail : [info@sweetbel.be](mailto:info@sweetbel.be)  
Website : [www.sweetbel.be](http://www.sweetbel.be)

### KONTAKT / CONTACT

Pierre BARBIER, Managing Director  
E-mail : [pb@sweetbel.be](mailto:pb@sweetbel.be)



### GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Das Familienunternehmen SWEETBEL wurde 1934 vom Apotheker MISSOUL gegründet.

### PRODUKTSORTIMENT

SWEETBEL bietet Süßwaren unter der Eigenmarke MALTOU oder als Handelsmarken in Beuteln, Kisten usw.

### HAUPTREFERENZEN

Spezialgeschäfte, Gartencenter, Baumärkte usw.

# SWEETBEL



## COMPANY BACKGROUND

SWEETBEL is a family company, created in 1934 by the pharmacist MISSOUL.

## PRODUCT RANGE

SWEETBEL offers a wide range of candies, under its brand MALTOU or in private label, in bags, personal boxes, ...

## MAIN REFERENCES

Specialized stores, garden centers, DIY, ...

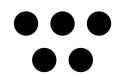
# Feel inspired



**Laurent Mercenier, L'Oréal**

---

« In Wallonia, we have found skillful human resources and an ideal location »



Wallonia.be

## Wallonia is full of great assets. Help spread the word !

You like Wallonia and you want to enhance its global reputation ? Join our network of Wallonia.be Brand Ambassadors !

### One mission, lots of benefits!

We want to promote Wallonia and you can help us: share information from our website and social networks, add the Wallonia.be logo and slogan Feel inspired to your website, blog or email signature, inform us about development opportunities for the Wallonia Region, bring the brand to life by actively taking part in conversations on Facebook, Twitter or LinkedIn and by recruiting other Ambassadors...

In return, you get a chance to:

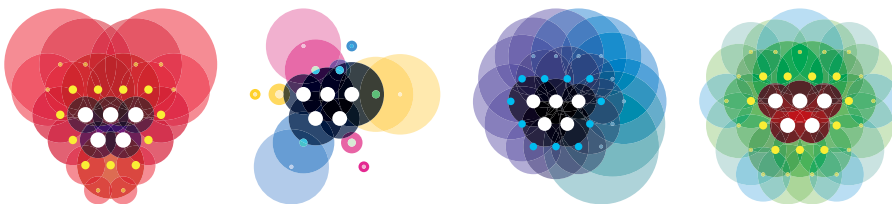
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit from the Region's reputation

### How to become a Brand Ambassador?

Complete the online application form on the website (<http://www.wallonia.be/en/ambassadors>). Simply answer three questions and we will let you know if your profile matches the network we want to implement.

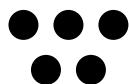
### Do you want more information?

Contact : [ambassador@wallonia.be](mailto:ambassador@wallonia.be) !



**Wallonia is open to the world !**

**... with a sense of sharing, accessibility, technical know-how and quality of life**



Wallonia.be

EXPORT  
INVESTMENT

**WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY**

**Export**

Place Saintelette 2  
B - 1080 BRUSSELS  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 421 82 11  
E-mail: [mail@awex.be](mailto:mail@awex.be)  
Website: [www.wallonia-export.be](http://www.wallonia-export.be)

**Investment**

Avenue des Dessus de Lives 6  
B - 5101 NAMUR  
BELGIUM  
Tel.: +32 81 33 28 50  
E-mail: [welcome@investinwallonia.be](mailto:welcome@investinwallonia.be)  
Website: [www.investinwallonia.be](http://www.investinwallonia.be)



Wallonia.be

**Feel inspired**

