



  
Wallonia.be

**BÉLGICA - VALONIA**  
**BELGIUM - WALLONIA**

**ALIMENTARIA 2022**

# **BÉLGICA - VALONIA BELGIUM - WALLONIA**

**ALIMENTARIA 2022**

**BARCELONA**

**Hall 2 - International Pavilions**

**Stand E650**

**Del 4 al 7 de abril de 2022**

**From 4 to 7 February 2022**



**Wallonia.be**



# AGENCIA VALONA PARA LA EXPORTACIÓN Y LAS INVERSIONES EXTRANJERAS

4

La Agencia Valona para la Exportación y las Inversiones Extranjeras (AWEX) es la institución encargada del desarrollo y de la gestión de las relaciones económicas internacionales de Valonia, tanto con la comunidad empresarial internacional como con la valona.

Gracias a soluciones adaptadas a cada tipo de empresa y con un enfoque innovador y sostenible, la AWEX apoya a las empresas valonas en todas las etapas de sus proyectos de internacionalización (exportaciones, asociaciones tecnológicas, implantación en el extranjero), independientemente de su tamaño, sector de actividad o mercados objetivos.

Para alcanzar sus objetivos, la AWEX dispone de importantes puntos de anclaje local así como de una red mundial de asesores capaces de ofrecer, en plazos breves, estudios de mercado e información sectorial actualizada, e igualmente de poner en marcha prospecciones en el extranjero, revalorizando así la excelencia tecnológica valona entre los medios empresariales de todo el mundo.

A este acompañamiento humano se añade la puesta a disposición de incentivos financieros, el apoyo para el acceso a financiación internacional o la organización de cursos de formación para las carreras internacionales.

En el marco de su misión de atraer y apoyar inversiones extranjeras, la AWEX refuerza la posición de Valonia como puerta de entrada clave para los inversores internacionales que desean implantarse en el corazón de Europa. Identificar, informar, convencer y asesorar, son otros cometidos de la agencia para ayudar a la empresa en cada una de las fases de su implantación o de ampliación de sus actividades en nuestra región.

A través de nuestros sitios web, puede ponerse rápidamente en contacto con uno de nuestros agentes locales o internacionales. En nuestra red de más de 400 colaboradores repartidos en cerca de 100 países de todo el mundo, siempre habrá alguien dispuesto a asesorarle.

Place Saintelette 2  
B-1080 BRUSSELS  
+ 32 2 421 82 11  
info@awex.be

www.awex-export.be  
www.investinwallonia.be  
www.wallonia.be

CEO: Pascale DELCOMMINETTE



Wallonia.be

EXPORT  
INVESTMENT

5

# WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

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

Through a personalized, innovative, and sustainable approach, AWEX supports Walloon companies - regardless of their size, sector, or target market - in every step of their international endeavors. This includes exports, technological partnerships, and development abroad.

The agency's vast network of connections ensures the best advisors are always by your side. Our local anchors and agents abroad are capable of providing unparalleled insight to take your company to the next level. In addition, our connections will help establish your business in the global marketplace and promote it throughout the world. Training, incentives, and international financing are also available.

AWEX is also committed to strengthening Wallonia's position as the premier gateway for international investors seeking success in the heart of Europe. We work closely with them to inform, convince, and advise in every stage of their development.

Feel free to get in touch with one of our local or international agents via our websites listed above.

In our network of more than 400 employees in nearly 100 countries around the world, there is always someone ready and willing to support you in your approach.

Espace International Wallonie-Bruxelles  
Place Saintelette, 2  
B - 1080 BRUSSELS  
Tel: +32 2 421 82 11  
Website: [www.walfood.be](http://www.walfood.be)  
Mrs Pascale DELCOMMINETTE, CEO

Mrs Maité FERREIRA DE CRASTO  
Fairs & Events Project Manager  
Tel: + 32 2 421 85 13  
E-mail: [m.ferreira@awex.be](mailto:m.ferreira@awex.be)

**Agrifood: [agrifood@awex.be](mailto:agrifood@awex.be)**

Lucie LEJEUNE  
Senior Agrifood Specialist  
T +32 471 92 39 00  
[l.lejeune@awex.be](mailto:l.lejeune@awex.be)

Eric LEJEUNE  
Agrifood Business Developer  
T +32 2 421 84 59 or +32 474 85 12 17  
[e.lejeune@awex.be](mailto:e.lejeune@awex.be)

**WWW.WALFOOD.BE**  
UN SITIO QUE REFERENCIA 300 EMPRESAS

Si busca un método de producción: **orgánica, halal, kósher...**

Si le interesa la **MARCA BLANCA** (productos con la marca del distribuidor)...  
Si enfoca sus actividades en el tipo de acondicionamiento: **envasado al vacío, congelado, ahumado, en conserva...**

**WALFOOD PRESENTA LAS EMPRESAS ACTIVAS EN VALONIA EN LOS SECTORES:**

- Cervezas nobles y licores de carácter
- Panadería, pastelería y gofres
- Chocolate y confitería
- Agua y bebidas no alcohólicas
- Especias y condimentos
- Frutas y verduras, patatas fritas belgas
- Ingredientes y complementos alimenticios
- Pescados y mariscos
- Productos selectos
- Productos lácteos, huevos y derivados
- Restauración comercial y colectiva
- Carnes y embutidos
- Varios



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE ESTAS EMPRESAS O SOBRE EL POTENCIAL AGROALIMENTARIO VALÓN, UNA SOLA DIRECCIÓN

[AGRIFOOD@AWEX.BE](mailto:AGRIFOOD@AWEX.BE)

**Wal Food** |   
**Wallonia.be**

**WWW.WALFOOD.BE**  
A WEBSITE LINKING TO 300 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, confectionery and waffles
- Beers and spirits with character
- Chocolate and confectionery
- Commercial and collective catering
- Dairy and egg products and derivatives
- Delicatessen products
- Fish, crustaceans and shellfish
- Ingredients and Food Supplements
- Fruits and vegetables, Belgian Fries
- 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 :

[AGRIFOOD@AWEX.BE](mailto:AGRIFOOD@AWEX.BE)

**Wal Food** |   
**Wallonia.be**

**SPAIN/DELEGATES AWEX****Mr Gilles PHILIPPART de FOY**

c/o Consulado general de Bélgica

Calle Pau Claris, 110, 1º

08009 BARCELONA

Tel: + 34 93 487 77 26

E-mail: [barcelone@awex-wallonia.com](mailto:barcelone@awex-wallonia.com)Website: [www.awex.es](http://www.awex.es)**Florence VANHOLSBEECK****C/o Embajada de Bélgica**

Paseo de la Castellana, 18, 6º

28046 MADRID

Tel: + 34 91 435 13 70

E-mail: [madrid@awex-wallonia.com](mailto:madrid@awex-wallonia.com)**PORTUGAL / DELEGATE AWEX****Mrs Maria da Luz de SOUSA**

Embaixada da Bélgica

Rua Castilho 75 - 4º Dto.

1250-068 Lisboa

Tel: + 351 21 353 98 10

E-mail: [lisbonne@awex-wallonia.com](mailto:lisbonne@awex-wallonia.com)**USEFUL  
ADDRESSES****EXHIBITORS****STAND/BOOTH****PAGE**

BELOURTHE	E650-10	10-11
BRASSERIE DE BRUNEHAUT	E650-05	12-13
BRASSERIE LEOPOLD7 (VANDECQ)	E650-04	14-15
BREWERY KLUIZ (DISTRKLUIZ)	E650-11	16-17
DELKA	E650-06	18-19
DELY WAFELS	E650-07	20-21
DISTILLERIE RADERMACHER	E650-02	22-23
Jean Brasse, Servez-ça ! (SUGGHYP)	E650-13	24-25
LA MARLOUF by GAB & OS	E650-03	26-27
LUTGARDE BEER (AVL AYWIERS)	E650-15	28-29
MAREDSOUS DISTILLERY	E650-12	30-31
PMSWEET	E650-09	32-33
SMILING BAKER	E650-08	34-35
SUPERFOOD BEERS (SF BEERS)	E650-01	36-37
UNIVERS DRINK	E650-14	38-39



## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Belourthe es el experto europeo en nutrición infantil y el socio ideal para todos sus proyectos de alimentación infantil. Belourthe ofrece una amplia gama de cereales y leches infantiles:

- cereales para bebés a partir de los 4 meses,
- fórmula infantil en polvo (etapas 1/2/3),
- así como muchos otros productos disponibles en nuestro stand.

## CERTIFICACIÓN

La empresa ha sido reconocida con la «Certificación BRC (British Retail Consortium) de grado A\*», así como con el «Certificado de nivel superior IFS», dos de los sistemas de calidad europeos más importantes.



Avenue des villas, 3  
B - 4180 HAMOIR  
Tel: +32 86 380 111  
E-mail: info@belourthe.be

CONTACT  
Vincent CRAHAY, CEO  
Mobile: +32 86 380 120  
E-mail: info@belourthe.be

## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Belourthe is the European expert of baby nutrition and the ideal partner for all your baby food projects. Belourthe offers a large range of cereals and infant milks:

- baby cereals from 4 months,
- powdered infant formula (stages 1/2/3),
- as well as many other products available at our stand.

## CERTIFICATION

The company has obtained a “BRC (British Retail Consortium) Grade A\* Certification” as well as an “IFS Higher Level Certificate”, two of the most important European quality systems.



# BRASSERIE DE BRUNEHAUT

12

## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Somos una cervecería artesanal belga 100% ecológica, fundada en 1890 en la localidad de Brunehaut (situada al suroeste de Bélgica). Producimos dos gamas de cervezas de alta fermentación y acondicionadas en botella:

- ST MARTIN ABBEY (Rubia, Tostada y Triple), la única cerveza de abadía ecológica oficial de Bélgica
- BRUNEHAUT (Saison, Blanca, Rubia, Ámbar y Triple) ecológica y sin gluten
- Kopstoot, cerveza orgánica artesanal, con un clásico toque de gengibre belga

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

NOVEDAD en 2020: Ne Kopstoot (cerveza rubia con gengibre, 7% vol.).  
BRUNEHAUT Triple, la mejor cerveza sin gluten del mundo (World Beer Awards).

## CERTIFICACIÓN

B-Corp - Sin gluten - Organic Certisys - Organic USDA - Nature & Progrès - Comercio justo - Kosher



Rue des Panneries, 17  
B - 7623 RONGY (BRUNEHAUT)  
Tel: +32 69 34 64 11  
E-mail: info@brunehaut.com  
Website: www.brunehaut.com

## CONTACTS

Marc-Antoine DE MEES, CEO  
Mobile: +32 475 28 55 96  
E-mail: mdm@brunehaut.com

Santi Burgos-Bosch  
Mobile: +34 654 049 509  
E-mail: info@singletaste.es



13

# BRASSERIE DE BRUNEHAUT

## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We are a 100% organic Belgian craft brewery, founded in 1890 in the village of Brunehaut (in Southwest Belgium). We produce two ranges of top-fermented, bottle-conditioned beers:

- ST MARTIN ABBEY (Blond, Dark and Triple), the only organic official abbey beer in Belgium
- BRUNEHAUT (Saison, White, Blond, Amber and Triple) organic and gluten-free
- Kopstoot, craft organic beer, with a touch of old Belgian genever

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

NEW in 2020: Ne Kopstoot (blond beer with genever, 7% vol.).  
BRUNEHAUT Triple, World's Best Gluten-Free Beer (World Beer Awards).

## CERTIFICATION

B-Corp - Gluten-free - Organic Certisys - Organic USDA - Nature & Progrès - Fair trade - Kosher



## BRASSERIE LEOPOLD7 (VANDECQ)

14

### ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Brasserie Leopold7 es una fábrica artesanal de cerveza belga fundada en 2013 en Heron, una localidad situada en Valonia entre Namur y Lieja. Desde su nacimiento, la cervecería ha prestado especial atención a la sostenibilidad a través del proceso de producción (agua y energía), sus envases retornables en el mercado nacional y sus materias primas locales. Elabora, embotella y enlata cervezas Leopold7.

### NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

- Leopold7 Triple: Una cerveza rubia triple contemporánea con un volumen de alcohol del 8,5%. Elaborada sin azúcares añadidos, el lúpulo seco y los ésteres de fermentación le confieren un sabor afrutado perfectamente equilibrado por el suave sabor de la malta.
- Leopold7 Astronauta: Ligera y refrescante con 4,7% alc. IPA con intensas notas cítricas procedentes del secado con lúpulo Simcoe y Chinook de Yakima Chief Hops. La levadura utilizada le aporta un regusto seco y refrescante.



Rue de la Médaille, 17  
B - 4218 HERON  
Website: [www.leopold7.be](http://www.leopold7.be)

CONTACT  
OLIVIER VAN HULSEL, Director  
E-mail: [olivier@leopold7.be](mailto:olivier@leopold7.be)  
Mobile: +32 478 714 293

4218 HERON  
**LEOPOLD7**  
BRASSERIE ARTISANALE

15

## BRASSERIE LEOPOLD7 (VANDECQ)

### ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Brasserie Leopold7 is a Belgian craft brewery founded in 2013 in Heron, a town located in Walonia between Namur and Liège. Since its creation, the brewery has paid particular attention to sustainability through the production process (water and energy), its returnable packaging on its domestic market and its local raw materials. It brews, bottles and cans Leopold7 beers.

### NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

- Leopold7 Triple: An 8.5% alc. contemporary golden triple blonde beer. Brewed without added sugar, the dry hopping and the fermentation esters give it a fruity taste perfectly balanced by the soft flavour of malt.
- Leopold7 Astronaut: Light and refreshing 4.7% alc. IPA with intense citrus notes coming from the dry-hopping done with Simcoe and Chinook hops from Yakima Chief Hops. The yeast used gives it a dry and refreshing aftertaste.





## BREWERY KLUIZ (DISTRIKLUIZ)

16

### ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

La cervecería Kluiz toma su nombre de la palabra Kluizenaar, que en neerlandés significa ermitaño y está vinculada a la leyenda de la región que mostramos con orgullo en las etiquetas de nuestros productos.

La cervecería está equipada para funcionar de forma completamente independiente (elaboración de cerveza, embotellado y etiquetado). Los productos están etiquetados de acuerdo con la normativa europea y tienen un código EAN.

Además del actual centro de producción, contamos también con nuestro propio restaurante KluizBar.

### NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

El año pasado adquirimos una nueva nave de producción (una antigua fábrica de cerveza de hace 60 años) para aumentar nuestra capacidad de producción (3.000 HL/año) y satisfacer tanto la demanda nacional como el mercado de la exportación.

- Cervezas triples y rubias: especialidades con carácter y notas florales
- Kluiz Fruit des bois: Cerveza afrutada sin azúcares añadidos
- Gorilla: Cerveza al ron
- Bon Baisers: Cerveza ale estilo Pilsner, ligera y refrescante



Chemin Fils, 2  
B - 7750 ANSEROEUL  
Tel: +32 474 676 565  
Website: [www.kluiz.be](http://www.kluiz.be)  
E-mail: [quentin.brunelle@kluiz.be](mailto:quentin.brunelle@kluiz.be)

CONTACT  
Quentin Brunelle, Manager  
Mobile: +32 474 676 565



17

## BREWERY KLUIZ (DISTRIKLUIZ)

### ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

The Kluiz brewery takes its name from the word Kluizenaar, which means hermit in Dutch and is linked to the legend of the region that we proudly display on our product labels.

The brewery is equipped to operate completely independently (brewing, bottling and labeling). The products are labelled in accordance with European regulations and have an EAN code.

In addition to the current production site, we also have our own KluizBar restaurant.

### NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Last year, we acquired a new production facility (old brewery - 60 years ago) to boost our production capacity (3000 HL/Year) and to support both domestic demand and export trade.

- Triple and Blonde beers: speciality beer with character and floral notes
- Kluiz Fruit des bois: Fruity beer with no added sugar
- Gorilla: Rum Beer
- Bon Baisers: Pilsner-style ale beer, light and refreshing



**ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS**

DELKA es un fabricante belga de salsas emulsionadas y mayonesas. Esta empresa familiar fue fundada en 1954. La empresa produce múltiples variedades de mayonesa, salsas emulsionadas y vinagretas, utilizando solo materias primas de la mejor calidad. Trabajamos exclusivamente con ingredientes naturales y sin conservantes. Nuestros productos se comercializan con nuestras propias marcas o a la marca del distribuidor en distintos tipos de envases (desde 250 ml hasta formatos de mayor tamaño). Nuestra gama cumple los requisitos de calidad más exigentes.

**NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES**

Le ofrecemos una nueva gama de recetas: Salsas BIO (béarnesa, burger, tártara, mayonesa, ketchup, etc.) y salsas VEGANAS (barbacoa, andaluza, samourai, aderezo, etc.). Acabamos de introducir en nuestra gama de envases el R-PET exprimible de 350 ml (reciclado y reciclable).

**CERTIFICACIÓN**

Certificación IFS, certificación EUROHALAL, certificación IMANOR, certificación CERTISYS



Rue de Battice, 22b  
B - 4800 PETIT-RECHAIN  
Tel: +32 87 766 338  
E-mail: sales@delka.be  
Website: www.fayza.be  
www.delka.be

**CONTACT**

Anne Sophie SEILLIER, Export  
Mobile: +32 492 892 098  
E-mail: as@delka.be

**ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS**

DELKA is a Belgian manufacturer of emulsified sauces and mayonnaises. The family-owned company was founded in 1954. The company produces multiple varieties of mayonnaise, emulsified sauces and vinaigrettes, using only speciality beer with character and floral notes the finest quality raw ingredients. We work exclusively with natural ingredients and without preservatives. Our products are sold with our own brands or with private labels in various types of packaging (from 250 ml to larger formats). Our range meets the highest quality requirements.

**NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS**

We offer you a new range of recipes: ORGANIC sauces (Béarnaise, Burger, Tartare, Mayonnaise, Ketchup, etc.) and VEGAN sauces (Barbecue, Andalouse, Samourai, Dressing, etc.). We have recently introduced the squeeze R-PET 350 ml (recycled and recyclable) to our packaging range.

**CERTIFICATION**

IFS certification, EUROHALAL certification, IMANOR certification, CERTISYS certification



## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

DELY WAFFLES es un fabricante de auténticos gofres belgas congelados (Brussels Waffles) en 2 tamaños: 40 g y 80 g.

Además, somos líderes en el mercado europeo de gofres congelados para tostadora (30 g) en diferentes tipos de envase (restauración / venta al por menor) y opciones de recetas: Sin Gluten / Orgánico / Kosher / Halal / Integral / Multicereal / Proteico / Paleo / Chocolate / Frutas / ...

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

Gofres congelados para tostadora de 30 g (clásicos / chips de chocolate / Keto / Ecológicos / Kosher / Halal / Sin gluten / etc.)

Gofre redondo grande de 125 g: ideal para compartir y con la opción de añadir múltiples coberturas

## CERTIFICACIÓN

BRC AA y IFS Higher Level



Porte des Bâtisseurs, 166  
B-7730 - ESTAIMPUIS  
Tel: +32 56 34 08 80  
Mobile: +32 475 458 138  
E-mail: sales@dely.be  
Website: www.dely.be

## CONTACT

Joeri Moerman, Sales  
Tel: +32 470 60 53 07  
E-mail: sales@dely.be



## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

DELY WAFFLES is a manufacturer of frozen Belgian Authentic Waffles (Brussels Waffles) in 2 sizes: 40 g and 80 g.

On top of this, we are a market leader in Europe in Frozen Toaster Waffles (30 g) in different types of packaging (foodservice / retail) and recipe options: Gluten Free / Organic / Kosher / Halal / Wholegrain / Multigrain / Protein / Paleo / Chocolate / Fruits / ...

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Toaster Waffles 30 g (classic / chocolate chips / Keto / Organic / Kosher / Halal / Gluten free / etc.)

Big Round Waffle 125 g: ideal to share and option to add multiple toppings

## CERTIFICATION

BRC AA and IFS Higher Level





## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

La destilería Radermacher, fundada en 1836, es la más antigua de Bélgica. Ofrece una amplia gama de productos: la especialidad afrutada Woodberries, el whisky belga Lambertus y los aperitivos afrutados Nova Fruit elaborados con brandy y zumo de fruta natural. La destilería cuenta también con una gama exclusivamente ecológica.

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

La destilería dispone de una gama exclusivamente ecológica compuesta por cinco ginebras diferentes, además de vodka, ron (todo ello bajo la marca 1836), limoncello, vermut rojo y blanco (bajo la marca Maitrepierre), ron con especias y chocolate y licor de chocolate (bajo la marca Macaya). La última incorporación a esta gama es 1836 Organic Clementine Gin.

## CERTIFICACIÓN

La destilería Radermacher está certificada para toda su gama ecológica. También cuenta con la certificación IFS.



Spitalstrasse, 50  
B - 4730 RAAREN  
Tel: +32 87 858 232  
E-mail: [online@distillerie.biz](mailto:online@distillerie.biz)  
Website: [www.distillerie.biz](http://www.distillerie.biz)

CONTACT  
Yves EMONTS, Sales Manager  
Tel: +32 87 858 235  
Mobile: +32 475 827 525  
E-mail: [y.emonts@distillerie.biz](mailto:y.emonts@distillerie.biz)



## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

The Radermacher distillery, founded in 1836, is the oldest Belgian distillery. It offers a wide range of products: the fruity speciality Woodberries, the Belgian Whisky Lambertus and the fruity aperitifs Nova Fruit made of brandy and natural fruit juice. The distillery also has an exclusively organic range.

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

The distillery has an exclusively organic range of five different gins, as well as vodka, rum (all under the brand name 1836), limoncello, red and white vermouth (under the brand name Maitrepierre), chocolate spiced rum and chocolate liqueur (under the brand name Macaya). The latest addition to this range is 1836 Organic Clementine Gin.

## CERTIFICATION

The Radermacher distillery is certified for its entire organic range. It is also IFS certified.





## Jean Brasse and Servez-ça ! BEERS (SUGGHYP)

24

### ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Vendedor de cervezas belgas artesanales con 2 marcas:

- «Jean Brasse»: 4 cervezas especiales de alta calidad con doble fermentación en una atractiva botella. Una blanca, una rubia IPA, una ámbar y una tostada.
- «Servez-ça !»: una cerveza rubia ligera y ecológica.

### NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

Desde octubre de 2021, la cerveza ecológica de la nueva marca «Servez-ça!»

### CERTIFICACIÓN

Certificación para la cerveza ecológica «Servez-ça !»



Beau Site-1ère Avenue, 41  
B - 1330 RIXENSART  
Tel: +32 497 209 603  
E-mail: [info@jeanbrasse.be](mailto:info@jeanbrasse.be)  
Website: [www.jeanbrasse.be](http://www.jeanbrasse.be)  
[www.servezca.com](http://www.servezca.com)

CONTACT  
E-mail: [info@jeanbrasse.be](mailto:info@jeanbrasse.be)



25

## Jean Brasse and Servez-ça ! BEERS (SUGGHYP)

### ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Seller of artisanal Belgian beers with 2 brands:

- “Jean Brasse”: 4 special high-quality beers with refermentation in an attractive fancy bottle. A white, a blonde IPA, an amber and a brown.
- “Servez-ça !”: a light and organic blond beer.

### NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Since October 2021, organic beer of the new brand «Servez-ça!»

### CERTIFICATION

Certification for the Organic beer “Servez-ça !”



# LA MARLOUF by GAB & OS

26

## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Comercialización de la cerveza «La Marlouf», la primera cerveza triple belga-marroquí, disponible en botellas de 33cl y 75cl y en barriles de 20 litros.

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

«La Marlouf» es la primera cerveza triple belga-marroquí. Sabores del Sur realizados por la experiencia cervecera belga. Una confluencia de diferentes culturas. Tras vender 1.400 hectolitros en su primer año, «La Marlouf» se encuentra ahora en dos restaurantes con estrella Michelin y se comercializa en Bélgica, Francia, Marruecos, Países Bajos y Noruega. Es perfecta como aperitivo, al igual que para acompañar quesos, pescados, platos picantes y guisos. Se utiliza incluso para cocinar (recetas disponibles).



Rue de Bratislava, 15  
B - 1400 Nivelles  
Website: [www.lamarlouf.com](http://www.lamarlouf.com)

CONTACT  
Yassine Kouysse, Gérant  
Mobile: +32 495/132 354  
E-mail: [yassine@lamarlouf.com](mailto:yassine@lamarlouf.com)



27

# LA MARLOUF by GAB & OS

## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Marketing of «La Marlouf» beer, the first Belgian-Moroccan triple beer, available in 33cl and 75cl bottles and 20 litre barrels.

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

“La Marlouf” is the first Belgian-Moroccan triple beer. Flavours of the South enhanced by Belgian brewing expertise. A brewing together of different cultures. With 1,400 hectolitres sold in its first year, “La Marlouf” can now be found in two Michelin starred restaurants and is sold in Belgium, France, Morocco, the Netherlands and Norway. It is perfect as an aperitif as well as to accompany cheese, fish, spicy dishes and casseroles. It is even used in cooking (recipes available).



## LUTGARDE BEER (AVL AYWIERS)

28

### ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

La fábrica de cerveza Lutgarde fue fundada en 2017 por dos hermanos que querían dar nueva vida a la Abadía de Aywiers, el increíble lugar donde crecieron. Ofrecen cervezas modernas y de fácil acceso que suponen una alternativa a las cervezas belgas tradicionales.

- Lutgarde Blonde 6° - Medalla de oro en la London Beer Competition (LBC).
- Lutgarde Belgian IPA 6.5° - Doble medalla de oro en la LBC
- Lutgarde Blanche 6° cactus, especias y cáscaras de naranja - Medalla de plata en la LBC.
- ¿Desvelarás los misterios de la monja? Shhh... ¡Mantén el secreto!

### NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

Ven a probar nuestra nueva receta, la Lutgarde Fruits 7°. El dulzor de los frutos rojos, el carácter de la grosella negra, con sutiles notas de menta y especias. Una cerveza sin azúcares añadidos, rica al paladar pero natural.

Nuestra fábrica ofrece cervezas innovadoras y fáciles de beber, sin dejar de honrar la herencia cervecera belga. ¡Déjate sorprender por la enigmática monja!



Rue de l'Abbaye, 14  
B - 1380 LASNE  
Tel: +32 476 604 975  
E-mail: lutgarde@lutgarde.eu  
Website: lutgarde.eu/en\_US/

CONTACT  
Thomas Spanoghe, Export Coordinator  
Tel: +32 475 588 249  
E-mail: thomas@lutgarde.eu



29

## LUTGARDE BEER (AVL AYWIERS)

### ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

The Lutgarde brewery was founded in 2017 by two brothers who wanted to breathe new life into Aywiers Abbey, the amazing place where they grew up. They offer modern and readily available beers, as an alternative to traditional Belgian beers.

- Lutgarde blonde 6° - Gold medal at the London Beer Competition (LBC).
- Lutgarde Belgian IPA 6.5° - Double gold medal at the LBC.
- Lutgarde White 6° cactus, spices and orange peels - Silver Medalist at the LBC.
- Will you unravel the mysteries of the nun? Shhh...Keep it secret!

### NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Come and taste our brand-new recipe, the Lutgarde Fruits 7°. The sweetness of red fruits, the character of blackcurrant, with subtle notes of mint and spices! A beer with no added sugar, rich to the palate yet natural.

Our brewery offers easy to drink, innovative beers, while paying tribute to the Belgian brewing heritage. Let yourself be surprised by the enigmatic nun!





## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Una empresa belga familiar e independiente que produce licores ecológicos y artesanales elaborados con plantas de las Ardenas belgas. MAREDSOUS es famosa en todo el mundo por su abadía y su patrimonio natural.

- Gama ecológica
- Tres botánicos de ginebra seca
- Dos licores botánicos
- Producción artesanal y de calidad
- Posicionamiento premium con una excelente relación calidad-precio
- Gama en expansión y evolución

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

Nuestras ginebras ecológicas son únicas, ya que son las primeras en utilizar únicamente ingredientes botánicos.

- Gama 100% ecológica
- Uso exclusivo de plantas, brotes, cereales y esencias de árboles para nuestras ginebras BOTÁNICAS
- Nuestras ginebras secas no contienen azúcar ni alérgenos
- Extracción y utilización del azúcar de nuestros cereales para edulcorar nuestros licores
- Formato de botella único (PHARMA)
- Gama de bebidas espirituosas de la abadía
- Apoyo financiero a la fundación de la Abadía MAREDSOUS

## CERTIFICACIÓN

Nuestra producción está plenamente certificada como ecológica por el organismo de certificación CERTISYS



Rue des Abbayes, 39A  
B - 5537 ANHÉE  
Tel: +32 476 819 059  
E-mail: [adrien@maredsous-gin.com](mailto:adrien@maredsous-gin.com)  
Website: [www.maredsous-distillery.com](http://www.maredsous-distillery.com)

CONTACT  
Max Andreu, Export Manager  
Mobile: +32 496 388 896  
E-mail: [max@maredsous-distillery.com](mailto:max@maredsous-distillery.com)



## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

A Belgian family-owned and independent company that produces organic and craft spirits made from plants from the Belgian Ardennes. MAREDSOUS is world famous for its Abbey and its natural heritage.

- Organic range
- Three dry gin botanicals
- Two botanical liqueurs
- Craft and quality production
- Premium positioning with an excellent price-quality ratio
- Expanding and evolving range

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Our organic gins are unique in that they are the first to only use botanical ingredients.

- 100% organic range
- Exclusive use of plants, buds, cereals and tree essences for our BOTANICAL gins
- No sugar and no allergens in our DRY gins
- Extraction and use of sugar from our cereals to sweeten our liqueurs
- Unique bottle format (PHARMA)
- Range of abbey spirits
- Financial support for the foundation of MAREDSOUS Abbey

## CERTIFICATION

Our production is fully certified as organic by the certification agency CERTISYS





**ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS**

PMSweet, empresa belga especializada en la fabricación de macarons artesanales, comparte y exporta su experiencia a los profesionales del sector de la confitería.

**NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES**

Gracias a nuestras dos plantas de producción certificadas, una parcialmente manual y otra totalmente automatizada, podemos satisfacer todos los pedidos, incluso los más descabellados!

**CERTIFICACIÓN**

BRC, UTZ, cacao de comercio justo e IFS.



Rue César de Paepe, 59  
B - 4683 VIVEGNIS  
Tel: +32 4 388 10 13  
E-mail: sales@pmsweet.be  
Website: www.pmsweet.be

CONTACT  
Benjamin Nemayechi, Sales  
Mobile: +32 497 212 471

**PM.Sweet**

**ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS**

PMSweet, a Belgian company specialised in manufacturing artisanal macarons, shares and exports its expertise to professionals in the confectionery industry.

**NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS**

Thanks to our two certified production sites, one partially manual, the other fully automated, we can meet all requests, even the most insane!

**CERTIFICATION**

BRC, UTZ, Fairtrade cocoa & IFS.



## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

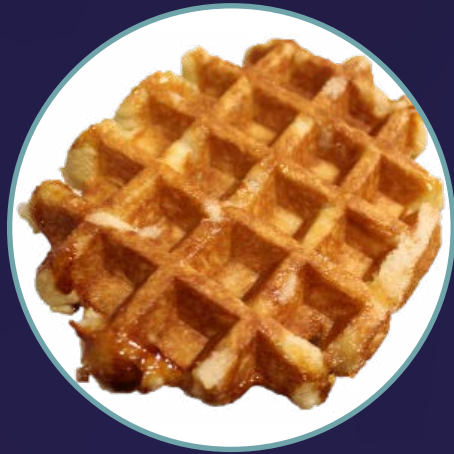
Smiling Baker produce auténticos gofres de Lieja desde 1928.

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

También elaboramos diferentes variedades de gofres de Lieja con canela y chocolate.

## CERTIFICACIÓN

BCR



Rue César de Paepe, 43  
B - 4683 VIVEGNIS  
Tel: +32 4 240 02 55  
E-mail: [info@smilingbaker.be](mailto:info@smilingbaker.be)  
Website: [www.smilingbaker.be](http://www.smilingbaker.be)

CONTACT  
Robin Nemayechi, Sales  
Mobile: +32 497 651 454  
E-mail: [sales@smilingbaker.be](mailto:sales@smilingbaker.be)



## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Smiling Baker has been producing authentic Liège waffles since 1928.

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

We also produce different varieties of Liège waffles with cinnamon and chocolate.

## CERTIFICATION

BCR



## SUPERFOODBEERS (SF BEERS)

36

### ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

SuperfoodBeers es una gama de cervezas innovadoras, totalmente ECOLÓGICAS, con un bajo contenido de alcohol. Al final del proceso, las enriquecemos con ingredientes con un interesante poder aromático y nutricional, denominados Superalimentos. Todas nuestras cervezas han conseguido medallas en prestigiosos concursos internacionales.

### NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

Nuestras cervezas atraen a los consumidores que buscan cervezas artesanales refrescantes, con un bajo contenido alcohólico y aromatizadas con superalimentos. Inspirados por nuestra herencia y dedicados a la sostenibilidad, hemos aceptado el reto de crear una gama de cervezas ecológicas sofisticadas y sabrosas, al tiempo que garantizamos un proceso de producción neutro en carbono y reciclamos la mayoría de los coproductos.

### CERTIFICACIÓN

Organic Certisys



Chaussée de Binche, 30  
B - 7000 MONS  
Tel: +32 478 836 906  
E-mail: [info@superfoodbeers.com](mailto:info@superfoodbeers.com)  
Website: [www.superfoodbeers.com](http://www.superfoodbeers.com)

CONTACT  
Basile Moulin, CEO  
E-mail: [info@superfoodbeers.com](mailto:info@superfoodbeers.com)



37

## SUPERFOODBEERS (SF BEERS)

### ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

SuperfoodBeers is a range of innovative beers, entirely ORGANIC, with a low alcohol content. At the end of the process, we enrich them with ingredients with an interesting aromatic and nutritional power, called Superfood. All our beers have won medals in prestigious international competitions.

### NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Our beers appeal to consumers looking for refreshing craft beers, with a low alcohol content and flavoured with superfood. Inspired by our heritage and dedicated to sustainability, we have taken up the challenge to create a range of sophisticated and tasty organic beers while ensuring a carbon-neutral production process and recycling most of the co-products.

### CERTIFICATION

Organic Certisys





## ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y MARCAS

Desde su presentación en 2009, Univers Drink se ha distinguido por la calidad y la originalidad de sus bebidas sin alcohol. Vinos (espumosos), cócteles y licores con una amplia gama de sabores y aromas en más de 39 países. Las diferentes marcas son: Night Orient, Night Orient Mocktail, Vendôme (ecológico), Vendanges (ecológico), Vina'O (ecológico), PVRE Ginzero, Pvre Whiskyzero, Pvre Amarettozero.

## NUEVOS PRODUCTOS E INNOVACIONES

Pioneros en la creación de bebidas sin alcohol, nos comprometemos a crear nuevos productos cada año. Ofrecemos una gama de vinos y espumosos ecológicos y veganos sin alcohol, cócteles sin gas y espumosos, así como licores sin alcohol. Este año hemos presentado Ginzero, Amarettozero, Whiskyzero y una Sangría sin alcohol, lo que nos convierte en el único productor que ofrece una gama tan amplia.

## CERTIFICACIÓN

Certificación Halal para todos nuestros vinos y espumosos, certificación ecológica para las gamas Vendôme, Vendanges, Vina'O. Los productos son veganos.



Avenue Blonden, 13  
B - 4000 LIÈGE  
Tel: +32 497 412 858  
E-mail: [ajacquemin@universdrink.com](mailto:ajacquemin@universdrink.com)  
Website: [www.universdrink.com](http://www.universdrink.com)

CONTACT  
Pierre-Yves Ernst, Export Manager  
Tel: +32 470 118 472  
E-mail: [export@universdrink.com](mailto:export@universdrink.com)

**UNIVERS  
DRINK**  
MODERN DRINKING

## ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Since launching in 2009, Univers Drink has distinguished itself through the quality and originality of its non-alcoholic beverages. (Sparkling) wines, mocktails and spirits with an extensive range of flavours and aromas in more than 39 countries. The different brands are: Night Orient, Night Orient Mocktail, Vendôme (Organic), Vina'O (Organic), PVRE Ginzero, Pvre Whiskyzero, Pvre Amarettozero.

## NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

A pioneer in the creation of non-alcoholic drinks, we are committed to producing new products every year. We offer a range of organic and vegan alcohol-free wine and sparkling wine, flat and sparkling cocktails as well as alcohol-free spirits. This year, we launched a Ginzero, Amarettozero, Whiskyzero and a non-alcoholic Sangria which makes us the only producer to offer such a wide range.

## CERTIFICATION

Halal Certification for all our wines and sparkling wines, Organic certification for the ranges Vendôme, Vendanges, Vina'O. The products are vegan.









Wallonia.be

EXPORT  
INVESTMENT

## WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

Place Saintelette 2  
B - 1080 BRUSSELS  
BELGIUM  
Phone: +32 2 421 82 11  
mail@awex.be  
www.awex.be

Avenue des Dessus de Lives 6  
B - 5101 NAMUR  
BELGIUM  
Phone: +32 81 33 28 50  
welcome@investinwallonia.be  
www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

