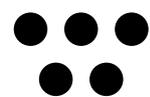


ISM 2018

BELGIUM - WALLONIA



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT



BELGIEN - WALLONIE
BELGIUM - WALLONIA

ISM 2018

Halle 4.2 Gänge M/N
Hall 4.2 Aisles M/N

Köln/Cologne, 28 - 31/01/2018



WALLONISCHE EXPORTFÖRDERUNGS-UND AUSLANDSINVESTITIONSAGENTUR BELGIENS (AWEX)

Place Saintelette 2

B-1080 BRÜSSEL

BELGIEN

+ 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 (Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers, 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 (AWEX)

Place Sainctelette 2

B-1080 BRUSSELS

BELGIUM

+ 32 2 421 82 11

info@awex.be

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

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 240 UNTERNEHMEN

Suchen Sie nach bestimmten Zertifizierungen wie **bio, halal, koscher**?
Interessieren Sie sich für **Handelsmarken** (eigens für den Handel hergestellte, mit
eigenem Markennamen versehene Produkte)?

Ist Ihre Geschäftstätigkeit auf bestimmte Haltbarmachungs- und
Verpackungsverfahren 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 240 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

BELGIEN / BELGIUM

AWEX

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

E-mail : agro-eur@awex.be

Pascale DELCOMMINETTE, CEO

DELEGIERTE AWEX - BRÜSSEL / DELEGATE AWEX - BRUSSELS

Arlette TANASIJEVITCH

Tel. : +32 2/421 84 56

Fax : +32 2/421 85 37

E-mail : a.tanasijevitch@awex.be

DELEGIERTE AWEX - DEUTSCHLAND / DELEGATES AWEX - 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

BERLIN - Thierry FARNIR

Wirtschafts- und Handelsattaché der

Region Brüssel- Hauptstadt

und der Wallonischen Region Belgiens

c/o Belgische Botschaft

Jägerstraße 52-53

D-10117 Berlin-Mitte

Tel. : +49 30 20 65 86 406

Fax : +49 30 20 65 86 430

E-mail : bruxawexberlin@t-online.de

HAMBURG - Frank COMPERNOLLE

c/o Belgisches Konsulat

Langenhorner Markt 9, 4e étage

D-22415 Hamburg

Tel. : +49 40 532 4202

Fax : +49 40 532 4252

E-mail : hambourg@awex-wallonia.com

MÜNCHEN - Quentin DERZELLE

Belgische Wirtschaftsvertretungen

Maximiliansplatz 12a

D-80333 München

Tel. : + 49 89 389 8920

Fax : + 49 89 389 89-220

E-mail : munich@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-wallonia.com

AUSSTELLER / EXHIBITORS**BOOTH/
STAND****PAGE**

AUSSTELLER / EXHIBITORS	BOOTH/ STAND	PAGE
ALIMAD FOOD	M-23	8-9
ALYSSE FOOD	N-16	10-11
ARTISTA CHOCOLATES	N-32	12-13
AVIETA	N-18	14-15
BELVAS	N-20	16-17
BISCUITERIE DESTREE	M-37	18-19
BONBONS A L'ANCIENNE	N-28	20-21
BRUYERRE	M-39	22-23
CANDY PACK BELGIUM	M-11	24-25
CHOC AND CO	N-30	26-27
CONFITURE L'ARDENNAISE	M-15	28-29
COUPLET SUGARS	M-19	30-31
CROC'IN	M-31	32-33
DESOBRY	N-10	34-35
DOLFIN	M-09	36-37
FIDAFRUIT	M-13	38-39
FLARONIS	M-21	40-41
GICOPA	N-34	42-43
GOFRINO - GAUFRES GEURTS	N-36	44-45
HAPPY PEOLPE PLANET	M-33	46-47
HUGO WAFELS	N-26	48-49
ICONE FACTORY	N-22	50-51
LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT	M-27	52-53
MERYDIS	M-25	54-55
NANUK	M-29	56-57
RENSONNET	N-12	58-59
ROGER & ROGER	N-38	60-61
ROLPH & ROLPH	M-31	62-63
SIROPERIE MEURENS	M-35	64-65
SWEETBEL	M-17	66-67
TASTE FLAVOUR CREATORS	N-24	68-69

ALIMAD FOOD

Avenue des Artisans, 40
B-7822 GHISLENGHIEN
Tel : +32 68/28 52 85
Fax : +32 68/28 62 86
E-mail : alimadfood@skynet.be
Website : 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
Fax : + 32 64/52 06 39
E-mail : info@alyssefood.be
Website : www.alyssefood.be



KONTAKT / CONTACT

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

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. Authentische Herstellung.
- 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

KONTAKT / CONTACT

Bart DERO

E-mail : 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.

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 Gijsselaar 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.

We export our products worldwide.

Artista Chocolates, your partner in chocolate revolution.

Rue de Villers, 36
B-4520 VINALMONT
Tel : +32 85/61 17 73
E-mail : info@avieta.com
Website : www.avieta.com



KONTAKT / CONTACT

Hervé Bataille, Sales & Marketing Director
E-mail : hbataille@avieta.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Avieta backt seit 80 Jahren feinste belgische Waffeln. Für uns als Familienunternehmen war es immer wichtig, die traditionelle Backkunst zu erhalten. Deshalb verwenden wir für unseren unvergleichlichen Waffelteig nur beste Zutaten aus der Region.

PRODUKTSORTIMENT

Avieta verwendet traditionelle Rezepte und hochwertigste Zutaten in einem innovativen Fertigungsprozess. Dank unseres Know-hows ist die Qualität unserer Waffeln bis heute kaum zu übertreffen. Produkte von AVIETA werden weltweit geschätzt. Wir verwenden für unsere Waffeln ausschließlich natürliche, gentechnikfreie Zutaten ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Avieta bietet eine große Auswahl an frischen und tiefgefrorenen Waffelprodukten.

HAUPTREFERENZEN

Unsere Waffeln werden in unseren Bäckereien in Belgien gebacken. Den Vertrieb übernehmen große Lebensmittelkonzerne (Eigenmarke, Großhandelsmarke, Co-Packing) sowohl im Einzelhandel als auch im Bereich Food-Service.

ZERTIFIZIERUNG

BRC, IFS, GMP, KOSCHER, HALAL (HFCE), RSPO.

AVIETA



COMPANY BACKGROUND

AVIETA has been baking waffles for more than 80 years in the heart of Belgium countryside. Our family owned company has worked hard to maintain the artisan's baker's ways of preparing the unique waffles dough using the best local ingredients.

PRODUCT RANGE

Through traditional recipes, superior quality ingredients and innovative manufacturing process, AVIETA has developed a unique know-how that ensures unrivalled quality of its waffles. It has earned products of AVIETA international recognition. All of our waffles are produced with natural ingredients without preservative, no colouring and GMO Free. AVIETA produces a wide range of fresh and frozen waffles.

MAIN REFERENCES

Our waffles are produced in our bakeries in Belgium and distributed by major food groups (branded, distributor's label, co-packing), both at Retail and in Food Service.

CERTIFICATION

BRC, IFS, GMP, KOSCHER, HALAL (HFCE), RSPO.

BELVAS

Chemin du Fundus, 7
B-7822 GHISLENGHIEN
Tel : +32 68/33 77 46
E-mail : info@belvas.be
Website : 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

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 Schokolade besteht zu 100 % aus Bioprodukten. Sie ist außerdem frei von Glutenen, Lecithin sowie Farb- und Konservierungsstoffen. Einige Produkte tragen ein Vegan-Zertifikat. Unsere Erzeugnisse sind fair gehandelt. Die Herkunft unseres Kakaos kann lückenlos rückverfolgt werden. Wir arbeiten mit 3 Kooperativen in Peru und einer Kooperative in Santo Domingo.

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.

All BELVAS chocolates are 100% organic, 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.

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

BISCUITERIE DESTREE

ZI, route de la voie cuivrée, 26
B-5503 SORINNES
Tel : +32 495/22 59 16
Website : www.biscuiteriedestree.be



KONTAKT / CONTACT

Stephen DESTREE
E-mail : destef2006@hotmail.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

2008 startete Stephen DESTREE mit der Herstellung von Keksen, und 2010 wurde er zum „besten Handwerker“ Belgiens gekürt.

Sein Prinzip ist es, Handwerkskunst, Leidenschaft und Produktivität zu einem edlen Geschmackserlebnis zu vereinen.

Heute entwirft und produziert er Kekse nebst Verpackungen, die auf Wunsch der Kunden auch personalisiert werden, und verwendet dabei ganz eigene Zutaten.

Sein Motto: Qualität und Liebe zum Produkt

Seit 2 Jahren ist Biscuiterie Destrée auf die Herstellung von personalisierten Keksen spezialisiert. Wir können Ihr Logo oder Ihren Firmennamen auf einem Gebäck ausdrucken.

MEHRWERT

Ob knusprig oder zart schmelzend - jeder Keks ist anders, jeder Keks ist einzigartig.

Ständig wird mit neuen Strukturen, Aromen und Geschmacksrichtungen experimentiert ... eine Prise Salz, ein Hauch von Orange ...

Verwendet werden ausschließlich beste Zutaten: Die Kekse, die mit reiner Butter und viel Liebe zur Backkunst hergestellt werden, sollen die Kunden zum Träumen bringen.

BISCUITERIE DESTREE



COMPANY BACKGROUND

Stephen DESTREE launched his biscuit company back in 2008 ... and by 2010 had carried off a "best craftsman" award.

His idea was to bring high-end biscuits onto the market combining expertise, passion and productivity.

Today, he designs and makes biscuits and packaging that he tailors to the customer's demands, even incorporating the customer's own ingredients.

His motto: quality and love for the product.

For 2 years, BISCUITERIE DESTRÉE has specialised in the production of personalised biscuits. We can print your logo or company name on a biscuit.

ADDED VALUE

Each biscuit is different, crunchy or soft; each biscuit is unique ...

The biscuit-maker plays a great deal with textures, flavours and taste ... a pinch of salt here, a hint of orange there ...

The products are manufactured with the finest ingredients, the aim being to win over customers with "pure butter" biscuits, injected with a passion for the profession.

BONBONS A L'ANCIENNE

Rue du Térís, 54
B-4100 SERAING
Tel : +32 4/336 54 64
E-mail : info@cuberdons.eu
Website : 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



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. Hier wird der traditionelle Cuberdon 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 A 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. The traditional cuberdon is produced there 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

BRUYERRE

Rue François-Léon Bruyère, 34
B-6041 GOSSELIES
Tel : +32 71/25 01 40
E-mail : chocolaterie@bruyere.be
Website : www.bruyere.eu



KONTAKT / CONTACT

Maxime BRANNE, Export Officer
Tel : +32 71/25 01 38
E-mail : mb@bruyere.be

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

BRUYERRE



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

CANDY PACK BELGIUM

Avenue des Biolleux, 2/Z
B-4800 PETIT RECHAIN
Tel : +32 87/293844
E-mail : thomas.moreau@candypack.be
Website : www.candypack.be



KONTAKT / CONTACT

Thomas MOREAU, Export manager
Tel : +32 87/29 38 44
Mobile : +32 486/99 53 30
E-mail : thomas.moreau@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. 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 nach Asien.

ZERTIFIZIERUNG

IFS FOOD

CANDY PACK 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.

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 product covering all kinds of candy. We work a bulk range, a wrapped candies range, a seasonal products range (Christmas, Halloween, Easter, ...) and a range with cups, bags, tubs with different sizes. We have developed the following brand : Sweet Party, Cocktail Candy, Monkey Balls, Crack Ups, Elisabeth. We have now worldwide exclusivity on the "Smiley Candy Range" who will be our Premium range in the future. We are also able to do private label.

MAIN REFERENCES

We work with all retail chains in Belgium but also with distributor for convenience stores. We export not only all over Europe but also in the Asian market.

CERTIFICATION

IFS FOOD

CHOC AND CO

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

CHOC AND CO[®]



KONTAKT / CONTACT

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

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. 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, OSTEREIEN - reine Schokolade, kein Zusatz von Zucker oder Stevia - Bio und Fairtrade.

HAUPTREFERENZEN

Handels- und Eigenmarken: Café-Tasse, Perlège, Bel Arte, AROSA.

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. 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.

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@confiturelardennoise.com
Website : www.confiturelardennoise.com



Confitures fines

KONTAKT / CONTACT

Nele VAN GERWEN, Sales Account
Tel : +32 4/228 91 59
Mobile : +32 477/77 71 97
E-mail : nele@confiturelardennoise.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

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 BRUNEAUT-WEZ
Tel : +32 69/34 36 50
E-mail : info@coupletsugars.com
Website : www.coupletsugars.com



KONTAKT / CONTACT

Marc Painsmaye, Sales & Marketing Director
Tel : +32 69/34 36 67
Mobile : +32 498/58 62 25
E-mail : m.painsmaye@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 Bienenenergie).

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 (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, confectionnery 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 (brown sugar)

Boulevard des Canadiens, 116

B-7711 DOTTIGNIES

Tel : +32 56/48 76 76

Fax : +32 56/48 78 87

E-mail : contact@croc-in.com

Website : www.croc-in.com



KONTAKT / CONTACT

Hélène L'HOMMÉ, Sales Manager

E-mail : lhomme.h@croc-in.com

PRODUKTSORTIMENT

- Buns&Co: Minibrote für den vielseitigen Einsatz, ohne Palmöl oder Konservierungsstoffe.
- Belegbare Tortenböden: Süß, herzhaft oder neutral.
- Krokantböden

MEHRWERT

Verschiedene Verpackungsalternativen (Schutz vor Bruch).
Kosher und Halal möglich.

CROC'IN



PRODUCT RANGE

- Buns&Co: mini loaves with many uses, without palm oil or preservatives.
- Ready-to-fill pastry cases: sweet, savoury or neutral.
- Nougatine crunch

ADDED VALUE

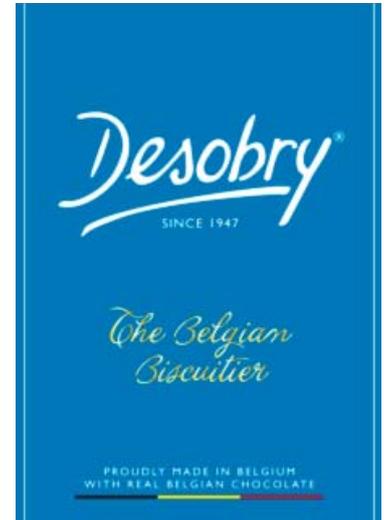
Various packaging possibilities (without breakage).
Kosher and Halal possibilities.

DESOBRY

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

KONTAKT / CONTACT

Patrick DE CAUWER, Sales Director
Tel : +32 69/89 17 97
Mobile : +32 478/94 89 91
E-mail : patrick.de.cauwer@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 (WallMart, Costco, Carrefour, Auchan, etc.)

CERTIFICATION

BRC and IFS (High Level)

**Chaussée de Tubize, 59
B-1440 WAUTHIER-BRAINE
Tel : +32 2/366 24 24
Fax : +32 2/366 22 42
E-mail : info@dolphin.be
Website : www.dolphin.be**



KONTAKT / CONTACT

**Jean-Jacques de Gruben, General Manager
Tel : +32 2/366 24 24
E-mail : 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 Mâîtres 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 CO₂-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

HAUPTREFERENZEN

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

ZERTIFIZIERUNG

DOLFIN ist zertifiziert : BRC - CO₂-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

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

Website : www.fidafruit.be - 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

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

Komplette Produktsortimente für große Handelsketten bzw. Supermärkte (PET-Schalen und Runddosen in verschiedenen Größen, verpackt unter Schutzatmosphäre, mit Deckel, Polsterbeutel und Standbeutel). Sortimente für Händler im Hotel- und Gaststättengewerbe bzw. der Außer-Haus-Gastronomie. Zutaten für die Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren, Schokolade und Backwaren. Sortiment an Nüssen und Trockenfrüchten für Anbieter von Bio-Produkten.

HAUPTREFERENZEN

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

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

Complete selections of products for volume retailing/medium-size and large-scale retail outlets (PET trays and tubs of various sizes packaged in a protective atmosphere with a lid, pillow pouches and flat bottoms). Selection for hospitality/catering sector distributors. Ingredients for fresh meat/cold meat, chocolate and bakery manufacturers. Dried nuts and fruit ranges for organic product distributors.

MAIN REFERENCES

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

CERTIFICATION

BRC v7 / FSSC 22000 / Certisys ORGANIC certification.

FLARONIS

Herbesthaler Straße, 323
B-4701 EUPEN
Tel : +32 87/89 90 23
Fax : +32 87/89 90 38
E-mail : info@flaronis.be
Website : www.flaronis.com



KONTAKT / CONTACT

Frédéric FIGIEL, Export Manager
Tel : +32 87/89 90 23
E-mail : 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, ...

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



KONTAKT / CONTACT

Nadia GRÉGOIRE, Sales & Marketing Manager
Mobile : +32 470/37 18 34
E-mail : 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 Flowpack – GROSSHANDEL

Wir produzieren auch für HANDELSMARKEN.

HAUPTREFERENZEN

Die größten belgischen Einzelhandelsketten vertrauen GICOPA und vertreiben unsere Produkte landesweit: Carrefour, Delhaize, Provera Group, Presshops/Relay.

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 requests 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 FLOWPACK - BULK

We also do PRIVATE LABEL.

MAIN REFERENCES

The biggest Belgian retailers trust GICOPA and distribute our products nationally : Carrefour, Delhaize, Provera Group, Presshops/Relay.

CERTIFICATION

FSSC22000 certified by SGS

GOFRINO - GAUFRES GEURTS

Rue du Parc Industriel, 16
B-4300 WAREMME
Tel : +32 19/54 41 99
Mobile : +32 484/38 39 33
E-mail : thomas@gofrino.eu
Website : www.gofrino.eu



KONTAKT / CONTACT

Thomas BIETLOT, Director
Tel : +32 19/54 41 99
Mobile : +32 484/38 39 33

MEHRWERT

GOFRINO stellt traditionelle Premium-Zuckerwaffeln für Kunden auf der ganzen Welt her. Die Herstellung erfolgt anhand traditioneller Methoden und Rezepte, wobei ausschließlich hochwertige Zutaten aus der Region verwendet werden. Seit fast 35 Jahren werden im Werk in Belgien Waffeln mit ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt, die anschließend weltweit angeboten werden.

PRODUKTSORTIMENT

Es gibt verschiedene Größen und Gewichtskategorien von 60 g bis 120 g: – Tiefgefrorener Teig für Lütticher Zuckerwaffeln – Vorgebackene Tiefkühlwaffeln – frische Lütticher Waffeln – mit Früchten gefüllte Waffeln – Brüsseler Waffeln

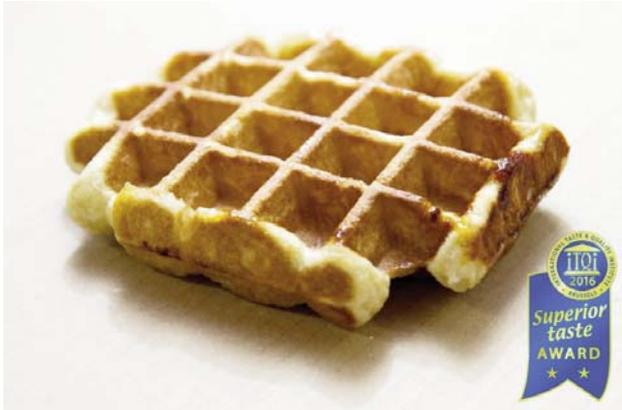
HAUPTREFERENZEN

Carrefour Belgien, Intermarché Belgien, AD Delhaize Belgien, Ranson, Bruyere, Carefood (Dänemark), Wafco (Deutschland), Walibi & Bellewaerde (Freizeitparks), Carrefour Frankreich, Davigel (Frankreich), ICELAND (UK), Wal-Mart (USA), Wholefoods (UK) usw.

ZERTIFIZIERUNG

FDA – IFS (Höchste Stufe) – BRC (Grade AA) – PLMA & ITQI (2 Sterne)

GOFRINO - GAUFRES GEURTS



ADDED VALUE

GOFRINO produces premium traditional sugar waffles for its customers worldwide. Its artisanal products adhere to the traditional methods and recipes of yesteryear, using quality ingredients and local producers. For almost 35 years, its production workshop in Belgium has been the leading producer of healthy and 100% waffles that it exports chilled (frozen) to the four corners of the world!

PRODUCT RANGE

Products are available in different sizes and weights (60 gr to 120 gr) : - Frozen doughs of Liège sugar waffles - Cooked frozen waffles - Fresh Liège waffles - Fruits filled waffles - Brussels Waffles

MAIN REFERENCES

Carrefour Belgium, Intermarché Belgium, AD Delhaize Belgium, Ranson, Bruyere, Carefood (Danemark), Wafco (Allemagne), Walibi & Bellewaerde (Theme parcs), Carrefour France, Davigel (France), ICELAND (UK), Wal-Mart (USA), Wholefoods (UK)...

CERTIFICATION

FDA - IFS (Highest level) - BRC (Grade AA) - PLMA & ITQI (2 étoiles d'or)

HAPPY PEOPLE PLANET

(created by The Belgian Connection Sprl)

Rue de la Marlette, 5

B-7180 SENEFFE

E-mail : info@happypeoplepla.net

Website : www.happypeoplepla.net



KONTAKT / CONTACT

Raphaël HANNART

PRODUKTSORTIMENT

Happy Organic & Fair Play mit belgischer Schokolade überzogene spanische Mandeln aus der sonnigen Extremadura: mit feinsten Zartbitter- und Vollmilchschokolade überzogen, mit Zimt, Puderzucker, Kakaopulver und Kokosnuss bestäubt!

Happy Organic & Fair Play spanische Mandeln, überzogen mit einer einzigartigen hausgemachten Würzmischung: Chili, Salz und Pfeffer, Sour Cream und Zwiebeln, japanischem Matcha Grüntee, Hot Chili und andere innovative Mischungen erhältlich - Gebinde für Einzelhandel und Catering erhältlich: 50/60/70gr kleine Rundschaalen + 100/120/150gr Beutel für den Einzelhandel.

Organischer Rohschokolade überzogene Mandeln/Rosinen/Goji-Beeren/Maulbeeren + organische Cashew-Nüsse aus einer Erzeugerkooperative in Burkina Faso, überzogen mit unseren organischen Würzmischungen und Gewürzen, auch mit weißer Schokolade - Innovative organische Gewürzmischungen.

NEU IN 2018 : Bio Schokolade Trüffel mit japanischem Matcha Grüntee - mit Spekulatius - mit Kakaopulver + organischer Schokolade überzogene Lakritze + Bio-Schokolade - Ostereier + Wintersortiment + und Liebessortimentprodukte + **Neue KLEINE Verpackungen / MINI Geschenkdosen**

HAUPTREFERENZEN

Importeure und Vertreiber von Organic & Fair Trade Produkten - Feinkosthandel - Supermarktketten und lokale Geschäfte im Bereich Organic & Feinkost.
Sonderrezepturen + PRIVATE LABEL

ZERTIFIZIERUNG

Organic - Fair Play - Fair Trade - FSC - MBA in Happiness, was brauchen Sie mehr ;) !?

HAPPY PEOPLE PLANET



PRODUCT RANGE

Happy Organic & Fair Play Belgian Chocolate coated Spanish almonds from sunny Extremadura : covered with the finest dark & milk chocolate, dusted with cinnamon, with icing sugar, with cocoa powder and also with coconut !

Happy Organic & Fair Play Spanish almonds coated with a unique blend of homemade spices recipes: chili, salt & pepper, sour cream & onion, Japanese Matcha green tea, Hot Chili and other innovative blends available - Retail & catering size available : 50/60/70gr small round tubs + 100/120/150gr retail bags.

Organic RAW chocolate covered almonds/raisins/Goji berries/mulberries + organic cashews from a farmer's cooperative in Burkina Faso covered with our organic seasonings and spices and also with white chocolate - Innovative organic seasonings.

NEW IN 2018: Organic dark chocolate truffles with Japanese Matcha green tea, with speculoos, with cocoa + Organic chocolate coated liquorice + Organic chocolate Easter eggs + Winter Collection range + Love Collection range + **new packaging sizes : MINI GIFT BOXES**

MAIN REFERENCES

Organic & Fair trade products importers & distributors - Fine foods distributors - Organic & fine food department stores chains & local shops.

Custom made recipes + PRIVATE LABEL WELCOME

CERTIFICATION

Organic - Fair Play - Fair Trade - FSC - MBA in Happiness, so what else do u need ;) !?

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 eine für den Export bestimmte Marke. Wir bieten traditionelle Waffeln und Waffelchips in Natur oder mit Topping, aber garantiert ohne Zuckerzusatz.

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 a brand which has been developed for export. In this range, we propose traditional waffles and waffles crisps : nature, with topping and with no added sugar.

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 large scale retailing market.

CERTIFICATION

IFS, Halal.

ICÔNE FACTORY | CONFISERIE LEOPOLD

Rue du Château, 25
B-7850 ENGHEN
Website : www.iconefactory.com

KONTAKT / CONTACT

David DECROIX, Export Manager
Mobile : +32 484/21 00 93
E-mail : david@iconefactory.com



GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Die Marke Cuberdons Léopold wurde im September 2013 von Anne und David DECROIX übernommen, zwei Unternehmern, die bereits in der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelverarbeitung tätig waren. Das Ziel: Ein Sortiment von Süßwaren bester Qualität zu entwickeln und dieses Know-how unter dem Markennamen „Léopold“ oder anderen zu verbreiten.

MEHRWERT

CUBERDONS LEOPOLD: DIE Referenzmarke

Dank ihrer einzigartigen Positionierung und der hochwertigen Verpackung schafft es die Marke Cuberdons Léopold, dass sich *Lifestyle und Design* vereinen. Sie integriert sich in das „Univers Léopold“ und baut durch ihre Hostessen, den Range Rover Special Edition, die Präsenz auf Events, ihre Partnerschaft mit Pommery usw. eine besondere Beziehung zu ihren Kunden auf.

DIE ENTWICKLUNG ZUR ICÔNE FACTORY

Um eine größere Auswahl an Produkten anbieten zu können, wurde 2016 die Marke My Sweet Yum ins Leben gerufen. Unter diesem Namen werden handgefertigte und qualitativ hochwertige Süßwaren, die sich in Geschmack und Farbe von den Cuberdons Léopold unterscheiden. Anfang 2017 wurden dann der Vertrieb und die Produktion der Marke Belgian Cuberdons wieder aufgenommen und die Liste der von der Süßwarenherstellung angebotenen Produkte somit vervollständigt. So entstand ICÔNE FACTORY – drei Marken unter einem Dach vereint: Cuberdons Léopold, Belgian Cuberdons und My Sweet Yum.

KNOW-HOW UND FLEXIBILITÄT... im Dienste anderer Marken

Neben den genannten Marken möchte Icône Factory das Sortiment an Cuberdons, Gummibonbons, Bonbons für spezielle Anlässe usw. als „Private Label“ weiterentwickeln. Dabei spielen die klassischen kundenspezifischen Vorgaben, halal, kosher, bio usw. eine Rolle.

PRODUKTSORTIMENT - MÄRKTE

Aktuell sind wir hauptsächlich in Belgien in Feinkostläden, bei Spitzen-Caterern und auch in Concept Stores, bei Floristen, in Weinläden sowie in Dekorations- und Bekleidungsgeschäften für gehobene Ansprüche präsent. Das Unternehmen möchte über die Versorgung des historischen belgischen Markts und der Nachbarländer hinaus exportieren.

HAUPTREFERENZEN

ROB, Smets Premium Concept Store, Irina Kha, Didden & Co, Serneels, Balo Living in Style, Fashion Club, Délitrateur usw.
Firmenpartner und Private-Label-Kunden, die wir aus Gründen der Diskretion nicht nennen dürfen.

ICÔNE FACTORY | CONFISERIE LEOPOLD



COMPANY BACKGROUND

In September 2013, Anne and David Decroix, two entrepreneurs already working in the food industry took over the Cuberdons Léopold brand. Their objective was to develop a range of luxury confectionery and to export this expertise under the "Léopold" brand... and others.

ADDED VALUE

CUBERDONS LEOPOLD: THE leading brand

The "Cuberdons Léopold" brand is uniquely positioned at the crossroads of *lifestyle and design*, with high-quality packaging. It is part of "the Léopold world", creating a special connection with its clients thanks to its hostesses, the Range Rover special edition, attendance at events, its partnership with Pommery, etc.

CHANGES AT THE ICÔNE FACTORY

In order to offer a wider range of products, the "My Sweet Yum" brand was created in 2016 in order to offer artisanal and high-quality confectionery with different tastes and colours from those of Cuberdons Léopold. Then, at the start of 2017, the distribution and production of the "Belgian Cuberdons" brand was taken over, thus completing the list of products proposed by the confectioner.

This led to the creation of ICÔNE FACTORY in order to manage the three brands: Cuberdons Léopold, Belgian Cuberdons and My Sweet Yum.

AN EXPERTISE AND FLEXIBILITY...working for other brands

Alongside these brands, Icône Factory offers to develop its collection as "private label" cuberdons, gums, functional sweets, etc. under the constraints of conventional specifications, Halal, Kosher, organic, etc.

PRODUCT RANGE - MARKETS

In Belgium, we can currently be found mainly in luxury delicatessens and at luxury caterers, as well as in concept stores, florists, cellar masters, design shops and upmarket clothing shops.

In addition to the traditional market in Belgium and neighbouring countries, the company also wants to develop its exports.

MAIN REFERENCES

ROB, Smets Premium Concept Store, Irina Kha, Didden & Co, Serneels, Balo Living in Style, Fashion Club, Délitrateur,...

Corporate partners and "private label" clients that discretion will not allow us to name...

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
Website : www.chocolatrochefort.be

KONTAKT / CONTACT

Guido DE SMEDT
E-mail : 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”.....

MERYDIS

Rue de Battice, 22
B-4800 PETIT-RECHAIN
Tel : +32 87/76 63 38
E-mail : export@lamaisonbelge.be
Website : www.lamaisonbelge.be

KONTAKT / CONTACT

Anne-Sophie SEILLIER, Contact clients export
Tel : +32 87/76 63 38
E-mail : export@lamaisonbelge.be



GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

MERYDIS ist ein 1988 gegründetes Familienunternehmen.

PRODUKTSORTIMENT

MERYDIS stellt Marmeladen, Konfitüren, Chutneys, Kompott sowie heiße und kalte Saucen her und verwendet dabei nur beste Zutaten. Unsere Produkte werden als Eigen- oder Handelsmarken in unterschiedlichen Packungsgrößen verkauft: von 100 ml bis zu Großbehältern für die Food-Service-Branche. Wir erfüllen auch individuelle Kundenwünsche. Unsere Erzeugnisse erfüllen höchste Qualitätsansprüche.

HAUPTREFERENZEN

Einzelhandel: Delhaize, Carrefour, Colruyt, Großhändler für den Feinkostsektor und für die Food-Service-Branche, Kesko (Finnland) usw.

ZERTIFIZIERUNG

IFS, IFS Broker

MERYDIS



COMPANY BACKGROUND

MERYDIS is a family-owned company, created in 1988.

PRODUCT RANGE

MERYDIS produces jams, confits, chutneys, compotes, hot and cold sauces with vegetables, only with selected finest raw ingredients. Our products are sold with our ranges or with private label, in various packaging types, from 100 ml to large bucket for Food Service. We manufacture customized products. Our range meets the highest quality requirements.

MAIN REFERENCES

Retail: Delhaize, Carrefour, Colruyt, wholesaler for Fine Food and for Food Service, Kesko (Finland), ...

CERTIFICATION

IFS, IFS Broker

Rue des Garennes, 10
B-7700 MOUSCRON
Tel : +32 56/48 18 00
Fax : +32 56/55 96 80
E-mail : info@nanuk.be
Website : www.nanuk.be



KONTAKT / CONTACT

Ilse Suffis, Export Manager
Tel : +32 56/48 18 00
Mobile : +32 471 88 21 29
E-mail : ilse@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, Fertiggerichte, 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

RENSONNET

Zone Industrielle

Rue de l'Industrie, 6-8

B-4840 WELKENRAEDT

Tel : +32 87/88 01 77

Fax : +32 87/88 19 60

E-mail : georges@rensonnetsa.be

Website : www.rensonnetsa.be



KONTAKT / CONTACT

Georges RENSONNET, Managing Director

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Der Süßwarenhersteller SA RENSONNET ist ein 1984 gegründetes Familienunternehmen. Im Gewerbegebiet von Welkenraedt ist das Unternehmen auf einer Produktionsfläche von 1500 m² 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 Rensonnet 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: Geschenkpackungen

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

ZERTIFIZIERUNG

HACCP-COMEOS FOOD, zertifiziert durch AIB VINCOTTE

RENSONNET



COMPANY BACKGROUND

SA RENSONNET is a family run sweet making company created in 1984. Located in the Welkenraedt industrial zone and with a production surface area of 1500 m², 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
Fax : +32 56/84 00 23
Website : www.rogerandroger.com

Roger & Roger
A FAMOUS NAME IN SNACKS

KONTAKT / CONTACT

E-mail : info@rogerandroger.com
Tel : +32 56/84 00 30

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.

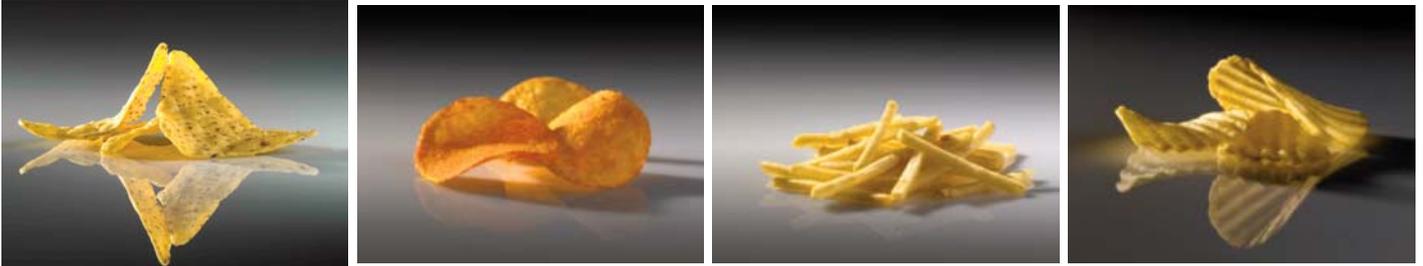
HAUPTREFERENZEN

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)

ROLPH & ROLPH

Boulevard des Canadiens 116A
B - 7711 DOTTIGNIES
Tel : +32 56/48 01 58
Fax : +32 56/48 78 87
E-mail : contact@rolph-rolph.com
Website : www.rolph-rolph.com



CONTACT

Hélène L'Hommé, Sales Manager
E-mail : lhomme.h@croc-in.com

MEHRWERT

Handgemacht in Belgien. Einzigartige Qualität.
Verzehrfertig.
Kein Zusatz von Konservierungsstoffen oder Alkohol.
Viele Möglichkeiten, Stoffe wegzulassen.
Spezialisiert auf maßgeschneiderte Rezepte, Konzepte und Verpackungen.
Kosher und Halal möglich.

PRODUKTSORTIMENT

Große Auswahl an exklusiven gekühlten und tiefgekühlten Produkten:

- Pure Pleasure by Rolph & Rolph: Gluten- und laktosefreie Süßwaren, herzhaftem Gebäck und Weichgebäck.
- L'Atelier: gekühlte Desserts.
- Little Cups: glutenfreie vorgebackene Schokoladenkuchen zum Fertigbacken im Backofen.
- Süße und herzhaft Kreationen im Glas (verschiedene Formate erhältlich).

HAUPTREFERENZEN

Food-Service-Branche, Heimservice, Fluggesellschaften, Schiffsgesellschaften, Einzelhandel usw.

ROLPH & ROLPH



ADDED VALUE

Belgian handmade unequalled quality.

Ready to use.

No added preservatives or alcohol.

“Free from” range.

Specialized in “tailor made” recipes, concepts and packaging.

Kosher and Halal possibilities.

PRODUCT RANGE

A wide range of exclusive chilled and frozen creations:

- Pure Pleasure by Rolph & Rolph: range of gluten and dairy free sweet and savoury cakes and soft cakes.
- L'Atelier: dessert range for chilled sales.
- Little Cups: a range of gluten free moelleux, ready to bake in a traditional oven.
- Sweet and savoury creations served in a glass (different formats available).

MAIN REFERENCES

Foodservice, home service, airline companies, shipping lines, retail, etc.

SIROPERIE MEURENS

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



SIROPERIE MEURENS

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

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

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 Bindestoffe, 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: 25 g, 80 g, 300 g, 450 g, 650 g & 900 g, Karton mit 3 Liter
Packungsgröße für die Food-Service-Branche : Eimer 4 kg & 12,5 kg, Karton 25 kg

Zutaten für die industrielle Verwendung: Saftkonzentrate und Pürees (Aprikosen, Datteln, Feigen, Pflaumen, Rosinen, Zuckerrüben, gerösteter Chicoree usw.).
Spezielle Pürees und Säfte auf Anfrage
Verpackung: Karton (Bag-in-Box Verpackung) : 20 kg - 25 kg, Fässer 250 kg, IBC-Behälter 1250 kg und Tank bis zu 25 t.

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



COMPANY BACKGROUND

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 3 liter

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, ...).

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
Website : www.sweetbel.be



KONTAKT / CONTACT

Pierre BARBIER, Managing Director
E-mail : 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, ...

TASTE FLAVOUR CREATORS

« The Natural Flavour House »

Parc Industriel Paysager de Tyberchamps, 25

B-7180 SENEFFE

Tel : +32 64/23 88 00

Fax : +32 64/23 88 09

E-mail : info@taste.be

Website : www.taste.be



KONTAKT / CONTACT

Arnaud DE BEUKELAER, Administrator

E-mail : a.debeukelaer@taste.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Unterstützt durch ein enthusiastisches Team hat sich TASTE 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

TASTE FLAVOUR CREATORS



COMPANY BACKGROUND

Driven by a team of passionate people, TASTE 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

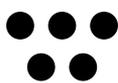
Quality of products and information

Feel inspired



**Jean Galler,
chocolatier**

*« From Wallonia,
the world is in
your hands »*



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:

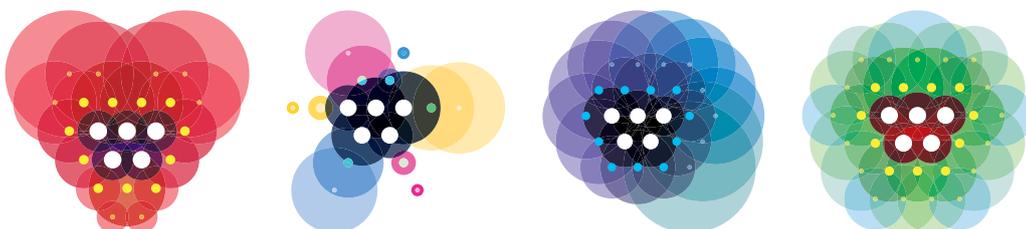
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit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

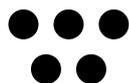
Do you want more information?

Contact : ambassador@wallonia.be !



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: info@awex.be
Website: www.wallonia.be

Investment

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



Wallonia.be

Feel inspired

