

## PLMA 2018 瓦隆尼亞地區參展廠商簡介

### 1. 食品

<p><b>AGRAL</b> Mr. Louis-Philippe CRAHAY <a href="mailto:Louis-philippe.crahay@agral.be">Louis-philippe.crahay@agral.be</a> <a href="http://www.agral.be">www.agral.be</a></p>	<p>比利時專業乳製品製造商，運用歐洲獨家先進技術開發各種風味奶油，其中包括含有菊糖配方的輕奶油。產品採用天然原料製程並未添加任何乳化劑或增稠劑。除自有品牌 "HERITAGE" 外，也為特定客戶的品牌進行代工生產。</p>
<p><b>ALIMAD FOOD</b> Mr. Samir ABOUSLEIMAND <a href="mailto:Info@alimad.be">Info@alimad.be</a> <a href="http://www.alimad.be">www.alimad.be</a></p>	<p>Alimad Food 生產並包裝多款果汁、果糖及加味水，銷售於歐洲多家超市及中東地區。主要產品包括水果糖漿、桔花水、玫瑰水及檸檬汁等等。</p>
<p><b>ALYSSE FOOD</b> Mr. Alain KUPCHIK <a href="mailto:info@alyssefood.be">info@alyssefood.be</a> <a href="http://www.alyssefood.be">www.alyssefood.be</a></p>	<p>Alysse Food以其自有品牌或幫客戶貼牌的方式生產銷售新鮮或冷凍糕點至歐洲各地。產品主要分為四大系列，包括貝果、瑪芬、布朗尼以及杯子蛋糕。</p>
<p><b>AMIFOOD</b> Mr. Raymond CACCIATORE <a href="mailto:rcacciatore@am-invest.be">rcacciatore@am-invest.be</a> <a href="http://www.amifood.be">www.amifood.be</a></p>	<p>以其專業經驗不斷研發創新，同時兼顧消費者低鹽、低脂、高纖維的健康訴求，生產高品質醬料及即食食品。產品包括即食食品、義大利麵醬料、醬料、馬鈴薯泥及湯品五大系列；還提供有機及哈拉(Halal)認證食品。</p>
<p><b>BELOURTHE</b> Mr. Vincent CRAHAY <a href="mailto:info@belourthe.be">info@belourthe.be</a> <a href="http://www.belourthe.be">www.belourthe.be</a></p>	<p>歐洲最大營養穀片、穀粉製造商，針對不同年齡層需求，生產一系列高纖低脂，添加維生素和礦物質等各種嬰幼兒、成人、銀髮配方之穀片產品；並提供以穀片穀粉為主的食品原料。</p>
<p><b>CAFÉ LIEGEOIS</b> Mr. Michel LIEGEOIS <a href="mailto:export@cafe-liegeois.com">export@cafe-liegeois.com</a> <a href="http://www.cafe-liegeois.com">www.cafe-liegeois.com</a></p>	<p>產品主要包括可適用於Nespresso咖啡機的膠囊咖啡、特殊設計且沖泡簡便的咖啡機及咖啡包與茶包、Espresso 咖啡豆、有公平交易認證的Mano Mano咖啡系列及周邊產品、適合公司行號，一次可煮12至15人份喝的Push &amp; Go 咖啡與咖啡機以及最新推出的冰咖啡瓶裝飲料。</p>
<p><b>CONFITURE L'ARDENNAISE</b> Mr. Nele VAN GERWEN <a href="mailto:nele@confiturelardennoise.com">nele@confiturelardennoise.com</a> <a href="http://www.confiturelardennoise.com">www.confiturelardennoise.com</a></p>	<p>具有六十年歷史之著名果醬製造廠，其所生產之 Vallée de l'Ourthe 各式果醬行銷歐、美、澳及日本。其果醬種類繁多，皆以各種水果為原料的傳統手工果醬、有機果醬、低糖和無糖果醬等，健康美味。</p>
<p><b>CORMAN</b> Mr. Michael BARONE <a href="mailto:Michael.barone@corman.be">Michael.barone@corman.be</a> <a href="http://www.corman.be">www.corman.be</a></p>	<p>創立於1935年，其所生產的乳製品為世界領導品牌之一。遵循最高等級的品管標準生產一系列最高品質的低脂、低膽固醇奶油與鮮奶油，除了供應餐旅業與烘焙業等專業市場，亦銷售於零售市場。</p>
<p><b>DELEYE PRODUCTS</b> Mrs. Fien VANNESTE <a href="mailto:Fien.vanneste@deleye.com">Fien.vanneste@deleye.com</a> <a href="http://www.deleye.com">www.deleye.com</a></p>	<p>Deleye為比利時冷凍點心製造商，不斷與名廚合作開發多樣化、創新產品以提供消費者多元的味覺享受。其主要產品包括慕斯、提拉米蘇、乳酪蛋糕、塔及鬆餅等各式精美蛋糕，產品均搭配精緻包裝，並提供代工生產服務。</p>
<p><b>DESOBRY</b> Mr. Dimitri VAN MEERBEECK <a href="mailto:dimitri.van.meerbeek@desobry.be">dimitri.van.meerbeek@desobry.be</a> <a href="http://www.desobry.be">www.desobry.be</a></p>	<p>Desobry 所有產品保證依循比利時傳統製造，搭配 100%比利時純正巧克力，並使用天然素材烘培。擁有專業研發技術團隊，在實驗室不斷的運用先進的技術開發多種獨家配方，透過 HACCP 嚴格控管產品的製作過程，確保產品的新鮮與美味。除自有品牌 "DESOBRY" 外，也可為特定客戶進行代工生產。</p>

<b>DESSERT FACTORY</b> Mr. Edouard DRYON <a href="mailto:e.dryon@dessertfactory.be">e.dryon@dessertfactory.be</a> <a href="http://www.dessertfactory.be">www.dessertfactory.be</a>	為生產高品質巧克力點心及比利時傳統鬆餅的廠商，主要選用天然材料及比利時巧克力來製作糕點。產品包括巧克力熔岩蛋糕、比利時鬆餅及適合於派對上一口食用的各式小蛋糕(巧克力、榛果、杏仁、椰子等口味)。
<b>DETRY</b> Mr. Bernard LEVAUX <a href="mailto:bernard.levaux@detry.com">bernard.levaux@detry.com</a> <a href="http://www.detry.com">www.detry.com</a>	Detry 集團符合 HACCP、BRC 及 IFS 標準，嚴格控管生產、屠宰、肉片分切等過程，提供高品質的豬肉給消費者，產品包括未加工的肉品原料及熟食肉品等。
<b>DIABETICOM</b> Mrs. Sophie RAVESCHOT <a href="mailto:sophie@nutradia.com">sophie@nutradia.com</a> <a href="http://www.nutradia.com">www.nutradia.com</a>	專業健康點心製造商，採用氣熱式爆穀的原理而非依循傳統油炸或烘烤方式製作薯片，使產品的脂肪含量及卡路里降低，提供消費者在享受美食時也能兼顧健康；主要訴求為美味、低卡低脂、低膽固醇、高纖及高 Omega3。
<b>ECOFROST</b> Mrs. Sabine DE FAUW <a href="mailto:info@ecofrost.be">info@ecofrost.be</a> <a href="http://www.ecofrost.be">www.ecofrost.be</a>	以其專業技術生產冷凍馬鈴薯及薯片，其產品包括各種大小造型的預炸冷藏薯餅、薯片及薯條等。此外，Ecofrost 不僅以其品牌進行銷售亦提供其他廠商代工服務。
<b>GICOPA</b> Mrs. Nadia GREGOIRE <a href="mailto:nadiagregoire@gicopa.be">nadiagregoire@gicopa.be</a> <a href="http://www.gicopa.be">www.gicopa.be</a>	GICOPA創立於1895年，採用比利時在地天然原料如甜菜糖並依循傳統配方生產各式手工糖果(口味：奇異果、橘子、檸檬、覆盆莓以及最暢銷並帶有花香的酸櫻桃)與比利時焦糖肉桂餅乾 – Speculoos。此外，我們也可依客戶需求的口味顏色提供客製化生產服務。百分之百比利時製造生產！
<b>DE SMET</b> Mr. Baptiste DE FRAIPONT <a href="mailto:info@glacesdesmet.be">info@glacesdesmet.be</a> <a href="http://www.glacesdesmet.be">www.glacesdesmet.be</a>	比利時知名老牌冰淇淋公司，產品包括雪糕、甜筒、杯裝冰淇淋、蛋糕、冰淇淋點心、水果冰棒等，另有多款雞尾酒冰棒及以巧克力為素材的冰品。為因應客戶特殊需求，亦提供有機、無乳糖、無糖等健康產品。
<b>HABI</b> Mr. Guillaume ATTOUT <a href="mailto:habi@habi.be">habi@habi.be</a> <a href="http://www.habi.be">www.habi.be</a>	已有百餘年歷史的家族企業以生產罐頭食品為主，主要產品為越橘與醬料。包裝方式除了傳統的罐頭包裝外，更供應直立包裝。另外還開發了一系列“清真食品”醬料。
<b>L'ECOPAIN D'IGNACE</b> Mrs. Stephanie VANDEKERKHOVE <a href="mailto:stephanie@lecopaindignace.be">stephanie@lecopaindignace.be</a> <a href="http://www.lecopaindignace.be">www.lecopaindignace.be</a>	嚴選食材且不添加色素、防腐劑，並以工匠技法烘培出各式美味可口的麵包、糕點、蛋糕、鹹味小點等；並有低麩質與不含麩質的產品可供挑選。
<b>LIBEERT</b> Mrs. Désirée LIBEERT <a href="mailto:desiree.libeert@libeert.com">desiree.libeert@libeert.com</a> <a href="http://www.libeert.com">www.libeert.com</a>	為比利時優質巧克力製造商，以卓越的品質開發貝殼、松露、空心雕像等巧克力。為因應節慶亦不斷推出新的造型巧克力，並設計多款精美禮盒包裝供客戶挑選。
<b>MATHOT-SOFRA – FROMAGERIE DE ROCHEFORT</b> Mrs. Cécile MATHOT <a href="mailto:cecile.mathot@skynet.be">cecile.mathot@skynet.be</a> <a href="http://www.beurre-fromage.com">www.beurre-fromage.com</a>	Sofra 奶油採用 Ardennes 新鮮牛奶製成，為比利時主要奶油製造商之一。除生產奶油外，另遵循修道院傳統方法製作乳酪，開發出多款不同風味以及有機系列。

<p><b>MONTENAUER</b>  <b>SCHINKENRÄUCHEREI</b>  Mr. Sascha ROHS  <a href="mailto:info@montenauer.com">info@montenauer.com</a>  <a href="http://www.montenauer.com">www.montenauer.com</a></p>	<p>家族企業 MONTENAUER 致力以工匠技法來醃製火腿，如:獲得 IGP 認證的亞丁火腿(Jambon d'Ardenne IGP)、發酵乾式香腸 (Saucisson d'Ardenne IGP)以及風乾香腸等。</p>
<p><b>NANUK</b>  Mr. Eddy DELABIE  <a href="mailto:eddy@nanuk.be">eddy@nanuk.be</a>  <a href="http://www.nanuk.be">www.nanuk.be</a></p>	<p>Nanuk 選用優質食材原料製作各式冷凍甜點、輕食、即食食品以及開胃菜。20 多年來不斷研發創新，主要銷售至如家樂福等各大量販店及超市。</p>
<p><b>NATURA</b>  Mr. Arthus DE BOUSIES  <a href="mailto:arthus@natura.be">arthus@natura.be</a>  <a href="http://www.natura.be">www.natura.be</a></p>	<p>主要生產天然原料製成的美乃滋(經典、無鹽、松露、芥末等口味)、芥末(蒔蘿、蜂蜜、蔓越莓、大蒜、乳酪等口味)、醬料與淋醬;另外也生產有機系列產品。</p>
<p><b>NEOBULLES</b>  Mr. Thomas BAURENS  <a href="mailto:Thomas.baurens@neobulles.be">Thomas.baurens@neobulles.be</a>  <a href="mailto:info@neobulles.be">info@neobulles.be</a>  <a href="http://www.neobulles.be">www.neobulles.be</a></p>	<p>Philippe Stassen 所創的三個品牌 2014 年從海尼根再次回到 Stassen 新成立的公司-Neobulles。此三品牌系列主要為: 以氣泡蘋果汁為主原料專為兒童設計的節慶飲料 Kidbul (蘋果、蘋果草莓、蘋果櫻桃)、無酒精的紅酒/白酒/粉紅酒 Vintense、水果酒 Vivaro (葡萄柚、水蜜桃、草莓)。</p>
<p><b>PMSWEET</b>  Mr. Benjamin NEMAYECHI  <a href="mailto:Benjamin@pmsweet.be">Benjamin@pmsweet.be</a>  <a href="http://www.pmsweet.be">www.pmsweet.be</a></p>	<p>PMSweet 開發設計頂級工藝的新鮮或冷凍甜鹹馬卡龍糕點予全球食品業者，選用100%天然素材、減少糖量，有12、15、20g不同大小可選擇並可依據客戶需求客製化。</p>
<p><b>POMFRESH</b>  Mrs. Béatrice SPRUMONT  <a href="mailto:Beatrice@pomfresh.be">Beatrice@pomfresh.be</a></p>	<p>Pomfresh 供應各式各樣的馬鈴薯，包括不同產地、品種、顏色、削切形狀、大小等供客戶挑選。目前主要與法國及比利時的即食食品廠合作，因此可因應客戶需求提供產品與服務。</p>
<p><b>ROLPH &amp; ROLPH</b>  Mrs. Hélène L'HOMME  <a href="mailto:lhomme.h@croc-in.com">lhomme.h@croc-in.com</a>  <a href="http://www.rolph-rolph.com">www.rolph-rolph.com</a></p>	<p>採用高品質天然素材與工匠技法創作出多款冷凍點心，並藉由各式透明玻璃杯呈現產品多元組合性與層次感讓客人同時享受味覺與視覺饗宴;另有以擠花袋包裝的各式慕斯及馬芬(muffin)麵糊，可供客戶自行動手做糕點。</p>
<p><b>SALAISONS ST-HUBERT</b>  Mr. Antoine SCHOETERS  <a href="mailto:Antoine.schoeters@schietse.be">Antoine.schoeters@schietse.be</a>  <a href="http://www.schietse.com">www.schietse.com</a>  <a href="http://www.coeurdardenne.be">www.coeurdardenne.be</a></p>	<p>供應各式醃製肉品(風乾臘腸、火腿、培根、肝醬、肉醬)與乳酪，其招牌品項 St-Hubert Ardennes ham 為比利時唯一獲得法定地理標籤(PGI Label)且無添加任何增味劑或色素的正宗 Ardennes 火腿。</p>
<p><b>SIROPERIE MEURENS</b>  Mr. Bernard MEURENS  <a href="mailto:Bernard.meurens@sirop-de-liege.com">Bernard.meurens@sirop-de-liege.com</a>  <a href="http://www.sirop-de-liege.com/en/">www.sirop-de-liege.com/en/</a></p>	<p>Siroperie Meurens 生產糖漿、抹醬已逾百年，為歐洲主要的果醬(蘋果/洋梨)及濃縮果汁(棗/梅/無花果/葡萄/杏桃/菊苣)果泥(棗/梅/無花果)製造商。產品皆採用純天然素材，可作為加工食品中的黏稠劑、甜味劑或增味劑。</p>
<p><b>VASEDEL</b>  Mr. Guy BERNES  <a href="mailto:gbernes@vasedel.com">gbernes@vasedel.com</a>  <a href="http://www.vasedel.com">www.vasedel.com</a></p>	<p>VASEDEL致力於生產凝乳及未經熟成的乳酪，品牌包括採用牛乳製作並含有豐富Omega 3 的"Le PetitGalopin"、採用羊乳製作的"Le Pelemont"與新鮮半軟質乳酪"Le Goronny"。</p>

<b>VERBAU</b> Mr. Stijn BAUWENS <a href="mailto:info@verbau.be">info@verbau.be</a> <a href="http://www.verbau.be">www.verbau.be</a>	選用高品質原料製作出觸動消費者視覺及味蕾的杯裝甜點及迷你芭芭露亞(Mini-bavarois)。所有產品可以冷藏或冷凍方式供應，除了以“Les amuses du chef”品牌銷售外，並可依客戶需求提供客製化及代工生產服務。
--	---

## 2. 非食品

<b>CHEMBO</b> Mrs. Lauranne GONZALEZ GARCIA <a href="mailto:Lauranne.gonzalez@bechems.eu">Lauranne.gonzalez@bechems.eu</a> <a href="http://www.chembo.be">www.chembo.be</a>	製造銷售四百多種配方的清潔衛生用品，產品包括化學及有機、液體與粉狀。銷售市場遍及歐洲主要的 DIY 連鎖店。
<b>HAPPY PAPER</b> Mr. Henry DE WITTE <a href="mailto:Henry.dewitte@happypaper.be">Henry.dewitte@happypaper.be</a> <a href="http://www.happypaper.be">www.happypaper.be</a>	設計生產多種素材以及色彩繽紛的餐巾、餐巾紙、餐盤、紙杯等；因應聖誕、復活節等大節日設計節慶系列；並可依客戶需求設計獨一無二的樣式。
<b>HAULIGA</b> Mr. Terry LIDARSSI <a href="mailto:drtl@hauliga.com">drtl@hauliga.com</a> <a href="http://www.floradyle.com">www.floradyle.com</a>	Hauliga 公司致力於開發生產與銷售天然美容產品。其開發的第一款產品為居家牙齒美白套裝 Floradyle，目前已在比利時販售。產品特性：快速有效美白牙齒且不含過氧化物、專業強效、成分含有氫氧基磷灰石 hydroxyapatite，強化牙齒、使用方便舒適、直接連接手機使用，好玩又有趣、比利時研發製造、獲得牙醫師認可推薦。
<b>LABOCREATION</b> Mr. Sébastien MATHOUX <a href="mailto:s.mathoux@labocreation.com">s.mathoux@labocreation.com</a> <a href="http://www.labocreation.com">www.labocreation.com</a>	Labocreation 致力生產符合 GMP 與有機標準的頂級美容用品、彩妝及香氛產品，此次將於會場展示全新開發的摩洛哥堅果油系列保養品、含有摩洛哥堅果油與精油的洗髮精及含有比利時巧克力成分的保養品與按摩油等。
<b>SABERT CORPORATION EUROPE</b> Mr. Stephane BARILS <a href="mailto:sbarils@sabert.com">sbarils@sabert.com</a> <a href="http://www.sabert.eu">www.sabert.eu</a>	比利時專業食品容器製造商，在歐美、中國大陸皆設有生產據點，設計生產多款可裝生菜沙拉、可微波的包裝容器。為因應市場需求，Sabert 供應各式材質供客戶挑選，包括PET、PP、PS、CPET以及 100%可分解的PLA容器。