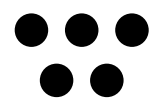




ALIMENTARIA 2018

BELGIUM - WALLONIA



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**

food.be
Small country. Great food.

BELGIUM - WALLONIA

Alimentaria 2018

BARCELONA

**Hall 1 - International Pavilions
Stand F631**

16 al 19 abril 2018




Wallonia.be
EXPORT
INVESTMENT

AGENCIA VALONA PARA LA EXPORTACIÓN Y LAS INVERSIONES EXTRANJERAS (AWEX)

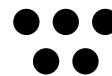
Place Saintelette, 2

B-1080 Bruselas

+ 32 2 421 82 11

info@awex.be

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



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

La AWEX, socio para el desarrollo económico internacional de Valonia.

La Agencia Valona para la Exportación y las Inversiones Extranjeras (AWEX) se ocupa del desarrollo y de la gestión de las relaciones económicas internacionales de Valonia.

En el ámbito del comercio exterior, la Agencia garantiza una misión de promoción e información en lo que respecta tanto a la comunidad empresarial internacional como a las empresas valonas.

Para utilidad de los compradores, prescriptores, importadores y socios potenciales extranjeros, la Agencia puede, a petición:

- transmitir datos económicos sobre Valonia y su potencial de exportación;
- facilitar información sobre los productos y servicios de las empresas valonas;
- buscar empresas valonas para establecer asociaciones internacionales;
- divulgar listas de exportadores valones.

Con respecto a las empresas valonas, la Agencia es un socio completo a escala internacional que les ofrece una diversidad de servicios y actividades que cubren, en su conjunto, todo el proceso exportador:

- información general y comercial sobre los mercados extranjeros;
- elaboración de estudios de mercado individuales a petición;
- organización de operaciones comerciales de prospección (participación en ferias internacionales, realización de misiones comerciales, jornadas de contactos sectoriales...);
- contactos con las organizaciones internacionales;
- promoción de Valonia y de su potencial de exportación en el exterior;
- apoyo financiero y financiación de las exportaciones;
- formación y sensibilización para profesiones de ámbito internacional.

En lo que se refiere a las inversiones extranjeras, la Agencia cubre competencias generales de promoción, prospección e información de los inversores potenciales. Asimismo, realiza un seguimiento activo de los inversores instalados en Valonia, así como una misión de búsqueda de compradores extranjeros para los centros industriales valones en vías de reestructuración.

La AWEX también tiene competencia para reforzar la imagen de marca de Valonia en el plano internacional.

La AWEX dispone de una plantilla de más de 400 personas y de un centenar de oficinas en el extranjero.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

2, Place Saintelette

B-1080 Brussels

+ 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: UN SITIO QUE REFERENCIA 240 EMPRESAS...

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

Si le interesa la **MARCA BLANCA** (productos con la marca del distribuidor)...

Si enfoca sus actividades en el tipo de acondicionamiento: **envasado al vacío, congelado, ahumado, en conserva...**

WALFOOD PRESENTA LAS EMPRESAS ACTIVAS EN VALONIA EN LOS SECTORES:

Cervezas nobles y licores de carácter
Panadería, pastelería y galletería
Chocolate y confitería
Agua y bebidas no alcohólicas
Especias y condimentos
Frutas y verduras
Ingredientes alimentarios
Pescados y mariscos
Productos selectos
Productos lácteos, huevos y derivados
Restauración comercial y colectiva
Carnes y embutidos
Varios

**PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE ESTAS EMPRESAS O SOBRE EL POTENCIAL AGROALIMENTARIO VALON, UNA SOLA DIRECCION:
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**



USEFUL ADDRESSES

BELGIUM

AWEX (Wallonia Export-Investment Agency)

Place Sainctelette, n°2

B - 1080 BRUXELLES

BELGIUM

Tel : +32 2/421 82 11

Fax : +32 2/421 87 75

E-mail : agro-eur@awex.be

Website : www.walfood.be

Mrs Pascale DELCOMMINETTE, CEO

Mrs Maité FERREIRA DE CRASTO

Tel : + 32 2/421 85 13

E-mail : m.ferreira@awex.be

SPAIN/DELEGATES AWEX

Mr Eric SANTKIN

c/o Consulado general de Bélgica

Calle Pau Claris, 110, 1°

08009 BARCELONA

Tel : + 34/93 487 77 26

Fax : + 34/93 488 05 66

E-mail : barcelone@awex-wallonia.com

Website : www.awex.es

Mr Didier DENAYER

C/o Embajada de Bélgica

Paseo de la Castellana, 18, 6°

28046 MADRID

Tel : + 34/91 435 13 70

Fax : + 34/91 435 13 78

E-mail : madrid@awex-wallonia.com

PORTUGAL / DELEGATE AWEX

Mrs Maria da Luz de SOUSA

Embaixada da Bélgica

Praça Marquês de Pombal, 14-6°

1269-024 LISBOA

Tel: 351-21-353.98.10

Fax: 351-21-353.98.16

E-mail : lisbonne@awex-wallonia.com

WALLONIA FOREIGN TRADE AND INVESTMENT AGENCY FOREIGN INVESTMENT

**Namur Office Park
Avenue des Dessus de Lives,6
B-5101 LOYERS
BELGIUM
Tel : +32 81/33 28 50
Fax : +32 81/33 28 69
www.investinwallonia.be**

**Didier DENAYER
Trade and investment Commissioner in Madrid
Tel : +34-91-435.13.70
madrid@awex-wallonia.com**

**Eric SANTKIN
Trade and investment Commissioner in Barcelona
Tel : +34-93-487.77.26
barcelone@awex-wallonia.com**

En relación con la inversión extranjera, la Agencia, a través de su sección Office for foreign Investors (OFI), cubre todas las competencias de promoción, prospección e información a los posibles inversores. Asimismo, asegura un seguimiento activo de los inversores establecidos en Valonia, así como la misión de encontrar compradores extranjeros para los centros industriales valones en proceso de reestructuración.

As a foreign investment agency, AWEX - via its Office for Foreign Investors (OFI) - has an overall responsibility for the attraction of foreign investment in Wallonia. This includes seeking out and providing information to potential foreign investors. The Agency also offers a pro-active follow-up service to investors already established in Wallonia. In addition, it is in charge of identifying new foreign investors for the acquisition of industrial sites under restructuring process.

EXPOSITORES EXHIBITORS

2VD	10-11
-----	-------

ALIMAD FOOD	12-13
-------------	-------

BRASSERIE DE BRUNEHAUT	14-15
------------------------	-------

BRASSERIE DU BOCQ	16-17
-------------------	-------

BRASSERIE DU LION	18-19
-------------------	-------

DELKA	20-21
-------	-------

DESOBRY	22-23
---------	-------

DISTILLERIE RADERMACHER	24-25
-------------------------	-------

EUROPA CUISSON	26-27
----------------	-------

FARNIENTE	28-29
-----------	-------

GICOPA	30-31
--------	-------

ISFI	32-33
------	-------

PEIFFER AUGUSTIN	34-35
------------------	-------

2VD

Rue de l'Île Dossai, 17
B - 5300 SCLAYN (ANDENNE)
Tel : + 32 85/82 60 01
E-mail : info@2vd.eu
Website : www.croustisalade.com



CONTACTS

Vincent MIRGUET, Administrator
Tel : +32 477/44 21 92
E-mail : vincent.mirguet@2vd.eu



Véronique WAUTELET, Administrator
Tel : +32 85/82 60 01
E-mail : veronique.wautelet@2vd.eu



VALOR AÑADIDO

Diferentes recetas y productos disponibles en función de las necesidades de los clientes. Gracias a nuestra flexibilidad y distintos envases, nuestros productos se distribuyen a todos los sectores en forma de porciones individuales, bolsas, a granel, cubos, botes...

GAMA DE PRODUCTOS

2VD ofrece picatostes para ensaladas y sopas, con formas y aromas diferentes, además de diversos condimentos y también una gran variedad de frutos secos. 2VD ha ampliado recientemente su gama de productos con la introducción de los surtidos de quinoa y otros cereales y productos ecológicos.

REFERENCIAS PRINCIPALES

La empresa distribuye bajo las marcas «CroustiSalad» y «CroustiSoup» o bajo el nombre comercial del distribuidor. La empresa distribuye a grandes y medianas cadenas comerciales al por menor, así como a los sectores de la industria y del catering y a redes al por mayor.

CERTIFICACIÓN

IFS.

2VD



ADDED VALUE

Many recipes and products available according to the needs of the customers. Thanks to our flexibility and our various packaging, our products are distributed in all sectors in the form of individual portions, bags, bulk, buckets, jars ...

PRODUCT RANGE

2VD offers croutons for salads and soups, in different shapes and flavorings, along with various condiments and also a large range of dried fruits. 2VD recently expanded its product range with the introduction of the assortments of Quinoa or other Cereals and organics products.

MAIN REFERENCES

The company distributes under the brand 'CroustiSalad' and 'CroustiSoup' or under the brand name of the distributor. The company distributes large and medium retail chains, the industry as well as the catering industry and wholesale networks.

CERTIFICATION

IFS

ALIMAD FOOD

Avenue des Artisans, 40
B-7822 GHISLENGHIEN
Tel : +32 68/28 52 85
E-mail : info@alimad.be
Website : www.alimad.be



CONTACT

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

HISTORIA DE LA EMPRESA

Especializada en productos alimentarios líquidos y semilíquidos, ALIMAD S. A. fue creada en 1985 en Bruselas. En 2006, una filial llamada ALIMAD FOOD S. A. abrió una nueva planta de producción en Ghislenghien.

VALOR AÑADIDO

Nuestros productos orientales para repostería son, con diferencia, los mejores del mercado en términos de calidad, aroma, sabor y precio.

GAMA DE PRODUCTOS / MARCAS / MERCADOS

Agua de azahar, agua de rosas, jarabe de glucosa con sabor a miel y especialidad en limón.

Cuatro colorantes alimentarios (azul, rojo, verde y amarillo).

Doce sabores (piña, almendra, plátano, café, chocolate, coco, limón, azahar, fresa, pistacho, pétalo de rosa y vainilla).

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

Mercados: Europa, Canadá y Oriente Medio.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Nuestras marcas se venden en numerosos supermercados europeos.

CERTIFICACIÓN

APPCC.

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

BRASSERIE DE BRUNEHAUT

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

CONTACT

Marc-Antoine De Mees, Administrator
Mobile : +32 475/28 55 96
E-mail : mdm@brunehaut.com



HISTORIA DE LA EMPRESA

La Brunehaut es una cervecera artesanal belga fundada en 1890 en la ciudad de Brunehaut (Tournai).

GAMA DE PRODUCTOS

Producimos una gama de cervezas ecológicas de fermentación alta y cervezas embotelladas. Las «St Martin» son las únicas cervezas ecológicas de abadía oficiales de Bélgica y nuestra gama Brunehaut es ecológica y además sin gluten. La Brunehaut Triple ha sido elegida «Mejor cerveza sin gluten del mundo».

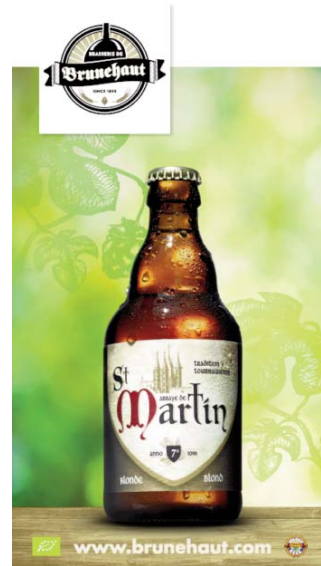
REFERENCIAS PRINCIPALES

Exportamos el 70 % de nuestra producción a 25 países diferentes (Francia, España, Italia, Reino Unido, Estados Unidos, Japón, México, Chile...). Nuestras cervezas están disponibles tanto para distribuidores como para la venta directa.

CERTIFICACIÓN

Tenemos certificación APPCC, Ecológica (Certisys) y Kosher.

BRASSERIE DE BRUNEHAUT



COMPANY BACKGROUND

Brunehaut brewery is a Belgian craft brewery founded in 1890 in the village of Brunehaut (Tournai)

PRODUCT RANGE

We produce a range of Organic top fermented and bottle conditioned beers. The "St Martin" are the only Organic official Belgian abbey ales and our Brunehaut range is Organic AND gluten free. The Brunehaut Triple has been elected "World Best Gluten Free Beer".

MAIN REFERENCES

We export 70% of our production in 25 different countries (France, Spain, Italy, UK, USA, Japan, Mexico, Chile, ...). Our beer are available as well in the in-trade or off-trade network.

CERTIFICATION

We are certified HACCP, Organic (Certisys) and Kosher.

BRASSERIE DU BOCQ

Rue de la Brasserie, 4
B - 5330 PURNODE
Tel : +32 82/61 07 80
E-mail : csu@bocq.be
Website : www.bocq.be



CONTACT

Carmelo Sutera, Export Account Manager
Tel : +32 82/61 06 79
Mobile : +32 496/39 90 85
E-mail : csu@bocq.be

HISTORIA DE LA EMPRESA

Todo empezó en 1858, cuando Martin Belot, un granjero de Purnode, elaboró cerveza en su granja por primera vez. En aquella época, los trabajadores producían la cerveza solo en invierno, durante la temporada baja. 160 años después, en la cervecería trabajan más de 45 personas.

GAMA DE PRODUCTOS

Blanche de Namur (elegida mejor cerveza de trigo del mundo varias veces), Blanche de Namur Rosée, Saison 1858 (elegida mejor cerveza de temporada del mundo), Gauloise, Triple Moine, Deugnet.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Las cervezas de la Brasserie du Bocq ya están presentes en más de 30 países en todo el mundo.

CERTIFICACIÓN

ISO-FSSC22000.



BRASSERIE DU BOCQ



COMPANY BACKGROUND

Everything began in 1858 when Martin Belot, farmer in Purnode, brew a beer for the first time in his farm. At that time, the beer was produced only in winter by the staff during low season. 160 years later, more than 45 people work at the brewery.

PRODUCT RANGE

Blanche de Namur (elected as World's Best Wheat Beer several times), Blanche de Namur Rosée, Saison 1858 (elected as World's Best Saison Beer), Gauloise, Triple Moine, Deugniet.

MAIN REFERENCES

Brasserie du Bocq's beers are already present in more than 30 countries in the world.

CERTIFICATION

ISO-FSSC22000

BRASSERIE LION

Clos de Rambouillet, 13
B-1410 WATERLOO
E-mail : brasserielifion@gmail.com
Website : www.brasserielifion.com

CONTACT

Laurent de Volder, CEO
Mobile : +32 498/80 09 79
E-mail : laurent@brasserielifion.com



HISTORIA DE LA EMPRESA

Creada a finales de 2014, la Brasserie Lion lleva vendiendo sus cervezas orgánicas desde febrero de 2015. La cervecería actualmente exporta el 20 % de su producción a Francia, Luxemburgo, Suiza, España, Japón y Taiwán y aspira llegar al 40 % en 2018 con el lanzamiento de su nueva gama de cervezas ecológicas afrutadas.

VALOR AÑADIDO

Nuestras cervezas son las únicas cervezas artesanales envasadas en botellas de aluminio. Además, todas nuestras cervezas son ecológicas y prestamos especial atención al sello «made in Belgium» para todas nuestras materias primas, desde los lúpulos a los tapones.

GAMA DE PRODUCTOS

Dos cervezas de lujo con levadura de vino: las Lion 5 y Lion 8.

Tres cervezas afrutadas (nueva gama) que se presentarán en Japón, en la feria Foodex, como anticipo a su lanzamiento en Bélgica.

Su mercado es el mercado de la cerveza artesanal, moderna y ecológica.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Brasserie Lion 5: cerveza de trigo ecológica de 5 ° alc. a base de levadura de vino.

Brasserie Lion 8: cerveza rubia ecológica de 8 ° alc. a base de levadura de vino.

CERTIFICACIÓN

Orgánica – Certisys.

BRASSERIE LION



COMPANY BACKGROUND

Created at the end of 2014, the Lion Brewery has been selling its organic beers since February 2016. The brewery currently exports 20% of its production in France, Luxembourg, Switzerland, Spain, Japan and Taiwan and aims to export 40% in 2018 with the launch of a brand new range of fruity organic beer.

ADDED VALUE

Our beers are the only craft beers packed in aluminum bottles. In addition, all our beers are organic and we pay particular attention to the "made in Belgium" for all raw materials, whether hops or caps.

RANGE OF PRODUCTS

Two luxury beers with wine yeast: the Lion 5 and Lion 8

3 fruity beers (new range) to present in Japan at the Foodex show, in preview before its launch in Belgium.

The market is the market of the craft, modern and organic beer.

MAIN REFERENCES

Brasserie Lion 5: organic wheat beer 5 ° alc. based on wine yeast

Brasserie Lion 8: organic blond beer 8 ° alc. based on wine yeast

CERTIFICATION

Organic - Certisys

DELKA

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

CONTACT

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



HISTORIA DE LA EMPRESA

Delka es una empresa familiar creada en 1954.

GAMA DE PRODUCTOS

Delka elabora mayonesa, salsas emulsionadas, vinagreta, mermeladas, confits, chutneys y salsas con verduras frías y calientes, solo con los mejores ingredientes seleccionados. Nuestros productos se venden con nuestras marcas o a la marca del distribuidor, en varios envases, desde 100 ml hasta envases de gran formato. Nuestra gama cumple los requisitos de calidad más exigentes. Distribución: Minoristas, mayoristas de productos gourmet y servicios de alimentación.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Minoristas: Delhaize, Carrefour, Colruyt, mayorista de productos gourmet y servicios de alimentación, AH (Países Bajos), AB Grecia...

CERTIFICACIÓN

IFS, HALAL, APPCC, BIO.

COMPANY BACKGROUND

Delka is a family-owned company, created in 1954.

PRODUCT RANGE

Delka produces mayonnaise, emulsified sauces, vinaigrette, jams, confits, chutneys, cold and hot sauces with vegetables only with selected finest raw ingredients. Our products are sold with our ranges or with private label, in various packaging, from 100 ml to large packaging. Our range meet the highest quality requirements. Distribution: Retail, wholesalers in Fine Food and in Food Service.

MAIN REFERENCES

Retail: Delhaize, Carrefour, Colruyt, wholesaler for Fine Food and for Food Service, AH (Netherland), AB Greece,

CERTIFICATION

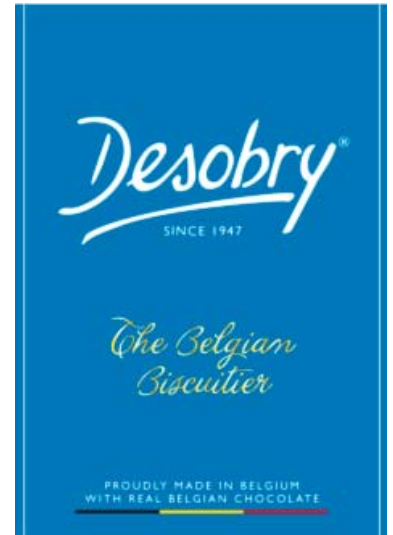
IFS, HALAL, HACCP, BIO

DESOBRY

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

CONTACT

Dimitri van Meerbeeck, Sales & Marketing Director
Tel : +32 69/89 17 53
Mobile : +32 478/45 19 68
E-mail : dimitri@desobry.be



VALOR AÑADIDO

DESOBRY es una empresa familiar que fabrica excelentes galletas. Estamos orgullosos de ser parte de la mundialmente conocida gastronomía belga (el chocolate belga, las patatas fritas a la francesa que en realidad son «a la belga», las cervezas, los spéculoos, etc.). Nuestras innovaciones son exquisitas e incluso hemos reinventado la galleta clásica con nuestra «perla»: un producto que combina lo mejor de una galleta y de un praliné belga.

GAMA DE PRODUCTOS

Nuestra gama es muy amplia: Cajas de metal, cajas modernas con apertura magnética, nuestras cajas «momentos» para consumir una sola galleta (galleta envuelta individualmente) y nuestras cajas de cartón clásicas. Recientemente hemos lanzado nuestro tentempié, compuesto de tres «perlas»: ideal para una pausa deliciosa.

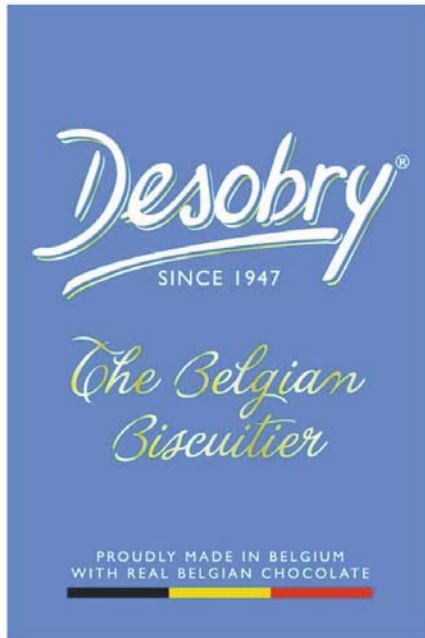
REFERENCIAS PRINCIPALES

DESOBRY exporta a todo el mundo y a todos los grandes minoristas (WallMart, Costco, Carrefour, Auchan, etc.).

CERTIFICACIÓN

BRC y IFS (nivel alto).

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)

DISTILLERIE RADERMACHER

Spitalstrasse, 50
B-4730 RAEREN
Tel : +32 87/85 82 32
E-mail : online@distillerie.biz
Website : www.distillerie.biz



CONTACT

Yves EMONTS, Sales & Marketing Manager
Tel : +32 87/85 82 35
Mobile : +32 475/82 75 25
E-mail : y.emonts@distillerie.biz

HISTORIA DE LA EMPRESA

Fundada en 1836, la destilería Radermacher es la más antigua de Bélgica. Hoy en día, un equipo experimentado aún produce una gran variedad de aguardientes de cereales y frutas, licores, güisquis y una gama de productos exclusivamente ecológicos.

GAMA DE PRODUCTOS

Su amplia selección abarca desde el famoso Woodberries (especialidad afrutada) hasta el güisqui belga, Lambertus, desde los deliciosos licores de chocolate belga hasta los aperitivos afrutados Radermacher, una sutil mezcla de brandy y jugos de frutas naturales.

La destilería también tiene una gama de productos exclusivamente ecológicos, con dos ginebras, un vodka, un limoncello y un vermú rojo y otro blanco.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Los diversos productos Radermacher se sirven en restaurantes con estrella Michelin, en bares específicos y en tiendas especializadas. Algunas marcas también están disponibles en una selección de cadenas de supermercados, tanto en Bélgica como en el extranjero.

CERTIFICACIÓN

La destilería Radermacher es una de las pocas empresas con certificación BRC a las que se les ha otorgado el grado A y, actualmente, cuenta con la certificación para su gama completa de productos ecológicos. La empresa también tiene el certificado IFS.

DISTILLERIE RADERMACHER



COMPANY BACKGROUND

Founded in 1836, the Radermacher distillery is the oldest in Belgium. Today, an experienced team is still producing a wide range of grain and fruit spirits, liqueurs, aperitifs, whisky's and a range of exclusively organic products.

PRODUCT RANGE

Its comprehensive range stretches from the famous Woodberries (fruity specialty) to the Belgian whisky, Lambertus, from the delicious Belgian chocolate liqueurs to the Radermacher fruit aperitifs, a subtle mix of brandy and natural fruit juices.

The distillery also has an exclusively organic product range with 2 gins, a vodka, a limoncello and a red and white vermouth.

MAIN REFERENCES

The various Radermacher products can be found served in Michelin-starred restaurants, particular bars and in specialized shops. Certain brands are also available in a selection of supermarket chains in Belgium and abroad.

CERTIFICATION

The Radermacher distillery is one of the rare BRC certified companies to have been awarded an A grade and has now the certification for its complete organic product range. The distillery also has the IFS certificate.

EUROPA CUISSON

Rue de la Terre à Briques, 14
B - 7522 MARQUAIN
Tel : +32 69/76 50 50
E-mail : info@europacuisson.com
Website : www.europacuisson.com



CONTACT

Dagobert Blase Neto, Sales Manager South Europe
Tel : +32 69/76 50 50
Mobile : +34 629 880 916
E-mail : dagobert.blase@europacuisson.com

HISTORIA DE LA EMPRESA

EUROPA CUISSON es una empresa familiar fundada en 1990, especializada en carnes de aves cocinadas.

GAMA DE PRODUCTOS

Ofrecemos una amplia variedad de carnes de ave al vapor, asadas, fritas, empanadas y condimentadas, disponibles en diferentes cortes. Nuestros productos se venden pasteurizados refrigerados al vacío, refrigerados en atmósfera controlada y congelados IQF (congelación rápida individual).

REFERENCIAS PRINCIPALES

Filete de pollo asado en tiras, filete de pollo empanado, filete de pollo en dados condimentado.

CERTIFICACIÓN

BRC, APPCC, HALAL.

EUROPA CUISSON



COMPANY BACKGROUND

EUROPA CUISSON is a family business founded in 1990, specialising in cooked poultry meat.

PRODUCT RANGE

We offer a wide range of steamed, roast, fried, breaded and spicy poultry, available in different cuts. Our products are sold in chilled vacuum pasteurized, chilled under controlled atmosphere and frozen IQF.

MAIN REFERENCES

Roasted chicken fillet sliced, breaded chicken fillet, flavoured chicken fillet diced.

CERTIFICATION

BRC - HACCP - HALAL.

FARNIENTE

Rue Bourrie, 14

B - 5300 SEILLES

Tel : +32 85/82 73 00

E-mail : info@farniente.be

Website : www.farniente.be



CONTACT

Claude MAQUET, Business Consultant

Tel : +32 85/84 92 26

Mobile : +32 475/27 96 52

E-mail : claudemaquet@farniente.be

VALOR AÑADIDO

FARNIENTE es una empresa familiar independiente creada en 1991. Nuestro centro de producción se encuentra en Seilles, un municipio situado en la parte francófona de Bélgica. Después de más de 20 años de experiencia, la empresa se ha convertido en uno de los principales productores belgas de lasañas frescas y se encuentra entre los tres primeros de Europa. Producimos para Bélgica y exportamos principalmente a Francia, Alemania, Luxemburgo y España.

GAMA DE PRODUCTOS

Fiel a su eslogan: «Hacemos lasañas, solamente», Farniente ofrece lasañas con carne de cerdo (24 % y 16 %), vacuno (24 % y 16 %), pollo (16 %) y una lasaña «verde», con carne de cerdo (24 %) y espinacas. Todas las materias primas utilizadas son de gran calidad y frescas/naturales. Promovemos el uso de productos locales. Garantizamos que todos nuestros productos no contienen aditivos, colorantes ni conservantes.

Novedad para 2018: la lasaña vegetariana.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Estas distintas recetas están disponibles en varios envases: 400 gr, 1 kg, 3 kg, 3,6 kg, 4 kg, 4,7 kg, 5 kg y 5 kg gastro (específico para el sector HORECA).

CERTIFICACIÓN

La moderna aunque tradicional fábrica tiene certificación FSSC 22000.

FARNIENTE



ADDED VALUE

FARNIENTE is an independent family business established in 1991. Our production site is located in Seilles, a municipality located in the French speaking part of Belgium. After more than 20 years of know-how, the company has become one of the leading Belgian producers of fresh lasagnes and it is part of the European Top 3. We produce for Belgium and we mainly export to France, Germany, G-D Luxembourg, and Spain.

PRODUCT RANGE

True to its slogan : "We make lasagnes, only", Farniente offers lasagnes with pork meat (24% and 16%), beef (24% and 16%), chicken (16%) and a lasagne « verte » with pork meat (24%) and spinach. All raw materials used are of high quality and fresh/natural. We promote the use of local products. We guarantee that all our products are free of additives, dyes and preservatives.
Novelty for 2018 : The Vegetarian Lasagna.

MAIN REFERENCES

These different recipes are available in several packagings : 400gr, 1Kg, 3Kg, 3,6Kg, 4Kg, 4,7Kg, 5Kg and 5Kg gastro (specific for the HORECA sector).

CERTIFICATION

The modern but traditional factory is certified FSSC 22000.

GICOPA

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



CONTACT

Nadia GRÉGOIRE, Sales & Marketing Manager
Mobile : +32 470/37 18 34
E-mail : nadiagregoire@gicopa.be

HISTORIA DE LA EMPRESA

El nombre GICOPA está compuesto por las dos primeras letras de Gillard, Confiserie & Pain d'épices (Gillard, confitería y pan de jengibre), en nombre de su fundador, Hubert Gillard. GICOPA lleva fabricando caramelos duros y galletas de calidad en Bélgica desde 1895.

VALOR AÑADIDO

¡Los caramelos más ricos y de mejor calidad que has probado jamás! Con su sistema de producción tradicional y materias primas de gran calidad, como el azúcar de remolacha belga, GICOPA ofrece la mejor confitería europea.

El 100 % de nuestra gama de productos se elaboran en nuestra fábrica de Bélgica. Ofrecemos un servicio flexible, atendiendo sus demandas en el sector del caramelo duro (sabores, formas...).

GAMA DE PRODUCTOS

Producimos alrededor de 25 sabores estándar, en formatos de envasado adecuados a todo tipo de canales y estamos abiertos a desarrollar cualquier cosa en el sector del caramelo duro (otros sabores, formas...).

- Flow pack de 60 g para máquinas expendedoras.
- Flow pack de 100 g para impulso.
- Vasos de plástico de 150 g para tiendas gourmet y gasolineras.
- Flow pack de 200 g para hipermercados y alimentación al por menor.
- Flow pack de 1 kg para venta a granel.

También fabricamos para otras marcas.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Los mayores minoristas belgas confían en GICOPA y distribuyen nuestros productos a nivel nacional: Carrefour, Delhaize, Provera Group, Presshops/Relay.

CERTIFICACIÓN

FSSC22000 certificado por SGS.

GICOPA



COMPANY BACKGROUND

GICOPA stands for the first two letters of Gillard, Confiserie & Pain d'épices (Gillard, Confectionary 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 confectionary. 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.

ISFI SPICES

Avenue de l'Industrie, 20
B - 1420 BRAINE-L'ALLEUD
Tel : +32 2/384 60 77
Mobile : +32 495/28 78 25
E-mail: pg@isfi.be
Website : www.isfi-spices.be



CONTACT

Philippe GONDRY, Sales Director
Mobile : +32 495/28 78 25
E-mail : pg@isfi.be

VALOR AÑADIDO

La gama ISFI contiene hierbas y especias puras y originales, así como mezclas exclusivas. Además de proponer productos, también ofrecemos nuestros conocimientos en gestión de categorías. Podemos responder a sus demandas específicas ofreciendo una amplia gama de productos (clásicos, ecológicos, bajos en sal, etc.). ISFI también le ayudará a crear «el estante de mañana» con la cartera ideal de productos, el envasado adecuado a la finalidad y asesoramiento sobre exposición para la venta de los productos.

GAMA DE PRODUCTOS

ISFI elabora una gran variedad de hierbas, mezclas y caldos con su propia etiqueta, así como para otras marcas. ISFI ofrece distribución a minoristas, servicios de alimentación y catering en todo el mundo.

ISFI también ha creado la gama PH «Professional at Home» (profesional en casa), desarrollada por el chef, galardonado con una estrella Michelin, Piet Huysentruyt. En 2018, lanzamos las especias Funky Soul, un surtido de mezclas de hierbas y especias en molinillos y latas, así como escabeches y caldos con pasta, inspirados en la comida callejera y la vida urbana.

REFERENCIAS PRINCIPALES

Colruyt (BE), Metro (FR/BE/NL), Carrefour (BE/FR), Booker (UK), Jumbo (NL), Aldi (BE/FR), Monoprix (FR).

CERTIFICACIÓN

Certificado Food BRC: grado 7A+, sin anunciar; IFS Food: nivel superior; certificación Bio Certisys; BSCI (Iniciativa de Cumplimiento Social Empresarial).

ISFI SPICES



ADDED VALUE

The ISFI range contains both pure and original herbs & spices, as well as exclusive blends. On top of proposing products, we also offer our Category Management knowledge. We can answer to your specific requests by offering a large product range (classic, organic, reduced salt, etc.). ISFI will also help you build the “shelf of tomorrow” with the ideal product portfolio, the fit-for-purpose packaging and advice on shelf guidance.

PRODUCT RANGE

ISFI develops a wide range of spices, herbs, blends and broths under its own label as well as under Private Labels. ISFI offers worldwide distribution within retail, foodservice and catering. ISFI has also created the PH «Professional at Home» range, developed by the Michelin star chef Piet Huysentruyt. As from 2018 we launch the Funky Soul Spices, an assortment of blend herbs & spices in mills and tin cans, as well as marinades and paste broths, inspired by streetfood and urban living.

MAIN REFERENCES

Colruyt (BE), Metro (FR/BE/NL), Carrefour (BE/FR), Booker (UK), Jumbo (NL), Aldi (BE/FR), Monoprix (FR).

CERTIFICATION

Food BRC certificated: Grade 7A+ Unannounced / IFS Food: Higher level / CertiSys Bio Certification / BSCI (Business Social Compliance Initiative).

PEIFFER AUGUSTIN

Rue Boveroth, 74
B-4837 MEMBACH
Tel : +32 87/32 99 30
E-mail : peiffer.sa@skynet.be
Website : www.lesgaufresdaugustin.be
www.belgian-mobile-waffles-concept.be



CONTACT

Augustin PEIFFER
Mobile : +32 475/28 38 65

“ AUGUSTIN’ S W A F F L E S ”

HISTORIA DE LA EMPRESA

La empresa S.A. Peiffer Augustin – Augustin’s Waffles es una empresa familiar que fabrica y comercializa en todo el mundo:

«El tradicional y original Gofre de Lieja con azúcar perla»

VALOR AÑADIDO

Augustin’s Waffles cubre todas las necesidades y segmentos del negocio del gofre; segmentos tales como: la cocción del gofre delante de los clientes, las ventas al por mayor, los hipermercados, el comercio minorista, cafeterías y heladerías, los gofres para llevar. Dispone de una gran variedad de herramientas de marketing.

GAMA DE PRODUCTOS

Masa congelada - Gofres congelados de diferentes pesos y tamaños - Gofres congelados semirecubiertos de chocolate en diferentes pesos y tamaños. Todos los productos están disponibles a granel, envueltos individualmente con papel sin etiquetar o con la marca Augustin. El etiquetado con marca blanca está disponible bajo pedido.

PEIFFER AUGUSTIN



“ AUGUSTIN’S WAFFLES ”

COMPANY BACKGROUND

The Company S.A. Peiffer Augustin – Augustin’s Waffles is a family run business that manufactures and markets worldwide:

“The traditional and original Waffle of Liège with pearl sugar “

ADDED VALUE

Augustin’s Waffles is covering all the needs and segments of the waffle business; segments such as: the cooking of the waffle in front of the customers, the wholesales, the hypermarkets, the retail, the coffee and ice creamery shops, take away.
Large choice of marketing tools available.

PRODUCT RANGE

Frozen dough – Frozen waffles different weights and sizes – Frozen ½ coated chocolate waffles different weight and sizes.
All products are available bulk, individually neutral wrapped or wrapped in Augustin’s brand. Private labelling available on demand.

A PIONEERING CLUB IN HALAL INDUSTRY

EI HALAL CLUB BRUSSELS es una Asociación Público-Privada (APP), sostenida por la Agencia Internacional del Desarrollo (AWEX) y la asociación privada empresarial UWE (Unión de Empresas Valonas). El CLUB reagrupa a unas 100 empresas con sede en Valonia, cerca de la capital europea Bruselas, que producen, elaboran y exportan productos y/o servicios halal.

Su papel es el de favorecer el intercambio de experiencias e informaciones entre sus miembros, para poder mejorar el acercamiento hacia los potenciales mercados Halal extranjeros. De esta forma potencia la entrada de sus miembros en los diversos mercados Halal.



Desde su creación, el Club ha desarrollado varios proyectos:

- **HALDIS** = HALAL Distribución & Franquicia. Es un grupo de intercambio de ideas entre los miembros del Club Halal, donde se estudian sistemas, canales y perfiles de los grupos con intereses específicos para la distribución Halal. También se revisan los contratos específicos para la industria Halal. El objetivo es ayudar a los miembros para que puedan introducir de manera eficiente sus productos Halal en los mercados extranjeros.
- **HITS** = Halal Ingredientes, Tecnologías & eEstándares. Es un grupo en el que los miembros del Club Bruselas Halal contribuyen a la conformidad de los ingredientes mediante tecnologías científicas manteniendo el respeto de las normas Halal.
- **PICCTRA** = Punto d' Información, de Contacto, de Comercio y de TRaining en la economía y cultura empresarial musulmana. PICCTRA se compone de dos partes: la parte hardware, está localizada en Bruselas, en una sala de biblioteca para el entrenamiento y la formación, que sirve también de centro de conferencias. La otra parte es un software de inteligencia artificial, basado en un enfoque semántico, desarrollado en inglés, árabe y francés.
- **SHHARE** = es un proyecto relativo a la sociedad que tiene como objetivo el dar una oportunidad a las personas discapacitadas en la industria Halal. El proyecto Shhare fue iniciado por el Halal Club Brussels y capitaliza más de 25 años de experiencia en términos de unidades de trabajo protegido para personas discapacitadas. Su objetivo es la creación de más unidades de producción Halal que se asentarán en los países musulmanes para la fabricación de productos Halal destinados al mercado local y / o la franquicia internacional Shhare.

Para más informaciones: <http://halalclub.co/>

Contacto : Marc DESCHAMPS m.deschamps@awex.be info@halalclub.co

Teléfono : +32 496 26 73 17

A PIONEERING CLUB IN HALAL INDUSTRY

HALAL CLUB BRUSSELS associates about 100 European companies, located close to the Capital City of Europe, producing-exporting Halal products and services.

The Club, supported by Wallonia, via ARDEMAC (a public-private partnership, supported by an international development agency, AWEX, and a business association, UWE), is dedicated to helping members in their efforts to penetrate Halal markets.



Created in Fall 2011, HALAL CLUB BRUSSELS was initially composed of agribusiness companies. These pioneers have been joined by more recent members who are producing pharmaceuticals, cosmetics and textile as well as by service companies in logistics and technology. In 2015, members have produced more than 250 million euros of Halal goods of which 80% for export and half of it for extra-European export.

Being pioneer and still unique in non-Muslim countries, Halal Club Brussels can also be a source of empathy with Muslim counterparts ... even in areas that are not affected by the Halal dimension.

HALAL CLUB BRUSSELS promotes the sharing of experience between its members
The Club encourages members sharing information : the one they exchange and/or buy together.
HALAL CLUB supports sharing action : joint presence of its members in different events of the Halal industry as well as on the Internet : www.halalclub.eu

HALAL CLUB's members are developing joint projects:

- Project **HALDIS** focuses on distributions channels, methods and contracts, specific to Halal industry.
- Project "**HITS**" is dedicate to Halal Ingredients, Technologies and Standards, with the aim of limiting risks on markets which are still quite uncertain. The Club chairs the 'Belgian Mirror Committee for the European Halal norm'.
- Project "**sHHare**"® is based on the expertise of the Federation Wallonia-Brussels in organizing workplaces for physically, mentally or societally handicapped people. It aims at producing Halal goods in sheltered work units, based in Muslim countries.

In Fall 2009, AWEX has signed a MoU with Islamic Development Bank, paving the way to the creation of Halal Club Brussels.

In November 2014, the Club has signed a MoU with HDC, Halal Development Corporation, the Malaysian agency promoting Halal business both in Malaysia and abroad.

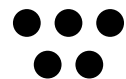
Since then, Halal Club Brussels has deepened its relationships with Muslim counterparts, in many countries.

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:

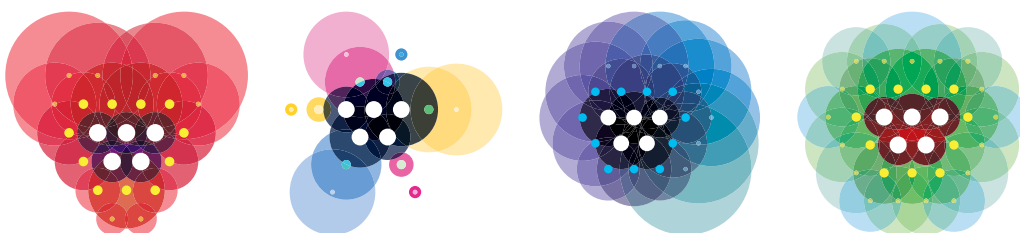
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit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

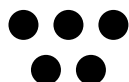
Do you want more information?

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

