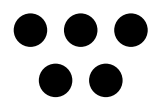


BELGIUM - WALLONIA

SIRHA 2017

Hall 2.1



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**

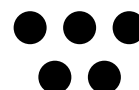


BELGIUM - WALLONIA

SIRHA 2017

Hall 2.1/ H26-J24-J18-K24

LYON-EUREXPO, 21 - 25/01/2017



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

Place Saintelette 2
B-1080 BRUXELLES
BELGIQUE
Tél. : +32 2 421 82 11
Fax : +32 2 421 87 87
Mail : mail@awex.be

Websites : www.wallonia.be et www.wallonia-international.be



L'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (AWEX) est le département de la Région wallonne de Belgique en charge de la promotion du commerce extérieur et des investissements étrangers. L'Agence dispose dans le monde d'un réseau de 109 Attachés économiques et commerciaux. L'Agence est certifiée ISO 9001 (éd. 2000) depuis avril 2002.

Au titre du **commerce extérieur**, l'Agence assure une mission de promotion et d'information tant à l'égard des milieux d'affaires internationaux que wallons.

A destination des **acheteurs, prescripteurs, importateurs et prospects étrangers**, l'Agence peut sur demande

- transmettre des données économiques sur la Wallonie et sur son potentiel exportateur
- communiquer des informations sur les produits et les services des entreprises wallonnes
- rechercher des sociétés wallonnes pour la conclusion de partenariats internationaux
- diffuser des listes d'exportateurs wallons.

Vis-à-vis des **entreprises wallonnes**, l'Agence est leur partenaire complet à l'international, et leur propose une diversité de services et d'activités couvrant l'ensemble d'une démarche exportatrice:

- Informations générales et commerciales sur les marchés étrangers
- Rédaction d'études de marchés individuelles sur demande
- Organisation d'opérations commerciales de prospection (participation aux salons internationaux, tenue de missions économiques, journées de contacts sectorielles...)
- Contacts avec les organisations internationales
- Promotion de la Wallonie et de son potentiel exportateur à l'étranger
- Soutiens financiers et financements des exportations
- Formation et sensibilisation aux métiers de l'international.

Au titre des **investissements étrangers**, l'Agence couvre une compétence générale de promotion, de prospection et d'information des investisseurs potentiels. Elle assure également un suivi actif des investisseurs installés en Wallonie ainsi qu'une mission de recherche de repreneurs étrangers pour les sites industriels wallons en voie de restructuration.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

Place Sainctelette 2

B-1080 BRUSSELS

BELGIUM

Phone : +32-2-421 82 11

Fax : +32-2-421 87 87

E-mail : mail@awex.be

Website : www.wallonia.be and www.wallonia-international.be

The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is the Wallonia Region of Belgium's government agency in charge of foreign trade promotion and foreign investment attraction. The agency has a worldwide network of 109 Economic and Trade Attachés. AWEX has been certified ISO 9001 since April 2002.

As a **foreign trade agency**, AWEX carries out a mission of promotion and information for the benefit of both Wallonia and the foreign business community.

Upon request, AWEX assists **buyers, decision-makers, importers and foreign prospects** by:

- Providing economic data on Wallonia and its export potential
- Disseminating information on products and services from companies located in Wallonia
- Identifying companies in Wallonia for international partnerships
- Distributing lists of exporters from Wallonia

As an **export partner for Wallonia-based companies**, Awex offers a wide range of export-oriented services and activities:

- General and commercial information on foreign markets
- Market studies tailored to specific areas upon request
- Organization and planning of marketing activities (international trade shows, economic missions, sector-based contact days...)
- Establishing contacts with international organizations
- Promoting Wallonia's export potential abroad
- Financial support and export financing
- Training in international careers

As a **foreign investment agency**, AWEX 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.



WWW.WALFOOD.BE : UN SITE RÉFÉRENÇANT 240 ENTREPRISES...

Vous cherchez une méthode de production : **Bio, Halal, Kasher...**
Vous vous intéressez au **PRIVATE LABEL** (produits à marques de distributeurs)...
Vous avez vos activités sur le type de conditionnement : **sous-vide, surgelé, fumé, conserves...**

WALFOOD PRÉSENTE LES ENTREPRISES ACTIVES EN WALLONIE DANS LES SECTEURS :

Bières nobles et alcools typés
Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie
Chocolats et confiseries
Eaux et boissons non alcoolisées
Epices et condiments
Fruits et légumes
Ingrédients Alimentaires
Poissons, crustacés et coquillages
Produits « traiteur »
Produits laitiers, œufs et dérivés
Restauration commerciale et collective
Viandes et charcuteries
Divers

POUR TOUTE INFORMATION SUR CES ENTREPRISES OU SUR LE POTENTIEL AGROALIMENTAIRE WALLON, UNE SEULE ADRESSE : 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**



ADRESSES UTILES USEFUL ADDRESSES

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, Administratrice Générale/CEO

Secteur Agroalimentaire/Agrofood Department

Maité FERREIRA DE CRASTO

Tel : +32 2/421 85 13

Fax : +32 2/421 85 37

E-mail : m.ferreira@awex.be

FRANCE

Paris

Serge WITTOCK

Ambassade de Belgique

274, boulevard Saint Germain

75007 Paris

Tel : 33-1-53.85.05.30

Fax : 33-1-40.62.97.61

E-mail : paris@awex-wallonia.com

Lille

Serge WITTOCK

6, rue Jean Roisin

59000 Lille

Tel: 33-3-20.54.42.72

Fax: 33-3-20.54.31.12

E-mail : lille@awex-wallonia.com

Lyon

David THONON

Ambassade de Belgique

Représentation Economique et Commerciale de la Wallonie

55, rue Président Edouard Herriot

69002 Lyon

Tel : 33-4-78.14.03.70

Fax : 33-4-78.14.03.74

E-mail : lyon@awex-wallonia.com

Montpellier

David THONON

AWEX - WaliMed

Immeuble MIBI

672, rue du Mas de Verchant

34000 Montpellier

Tel : 33-4-34.88.34.67

Fax : 33-4-34.88.34.68

E-mail : montpellier@awex-wallonia.com

Nantes

Frédéric DELBART

Bureau commercial wallon

Centre Atlantique du Commerce International

Immeuble « Les Salorges », 1- 4e étage

15, quai Ernest Renaud

44100 Nantes

Tel : 33-2-40.73.49.48

E-mail : nantes@awex-wallonia.com

Strasbourg

Véronique HUPPERTZ

Consulat général de Belgique

41, Allée de la Robertsau

67000 Strasbourg

Tel : 33-3-88.52.18.52

Fax : 33-3-88.24.05.65

E-mail : strasbourg@awex-wallonia.com

BAKBEL EUROPE	J20	8-9
BELIX	J30	10-11
BISCUITERIE JL BRICHARD	J29	12-13
BISTER MOUTARDERIE	K31	14-15
CD PAPER PRODUCTS	K15	16-17
COLONA	H24	18-19
CROC'IN	K30	20-21
DBB SPIRITS	J28	22-23
D.B.C.T.	J27	24-25
DELEYE PRODUCTS	L23	26-27
DELY WAFELS	K26	28-29
DESOBRY	K22	30-31
DO EAT	K29	32-33
EUROPA CUISSON	L29	34-35
FARNIENTE	H28	36-37
FROMAGERIE DE ROCHEFORT / MATHOT - SOFRA	K23	38-39
ISFI INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT	J26	40-41
M.Q.P. QUEEN'S CHOCOLATE	K25	42-43
PASTIFICIO DELLA MAMMA	L21	44-45
PLUKON MOUSCRON	J22	46-47
POLYPANEL BELGIQUE	K21	48-49
POMFRESH	L27	50-51
PULVIVER	J16	52-53
ROLPH & ROLPH	K30	54-55
SEEK CONFISERIE - ANTONIO MENEGHIN	L25	56-57
SMILE COMPANY	K19	58-59
UNIVERS DRINK	K27	60-61
VASEDEL	K28	62-63
VENDSYSSEL	J32	64-65

BAKBEL EUROPE

Parc Paysager de Tyberchamps

B-7180 SENEFFE

BELGIUM

Tel : +32 64/84 61 10

Fax : +32 64/84 61 11

E-mail : info@bakbel.be

Website : www.bakbel.com



CONTACTS

Philippe DELAHAYE - General Manager - E-mail : philippe.delahaye@bakbel.be

Yves KEYAERTS - Export Manager - E-mail : yves.keyaerts@bakbel.be

Fritz Mayer - Business development Manager for Asia/Pacific region -

Fritz.mayer@bakbel.be

Rik Prins - Business Development Manager Europe, USA & Canada | Marketing

Manager - rik.prins@bakbel.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

BAKBEL EUROPE est installée en Belgique, au cœur de l'Europe, non loin de la frontière française. En 2007, à l'initiative de son fondateur, l'entreprise s'est spécialisée dans les ingrédients de boulangerie/pâtisserie. Cet investissement majeur a permis à BAKBEL EUROPE d'acquérir de nouvelles infrastructures évoluées pour la fourniture d'ingrédients de pâtisserie de haute qualité à des clients locaux, et dans une certaine mesure, des traiteurs. La gamme initiale, développée durant la première phase de R&D, comprenait essentiellement des garnitures aux fruits, des glaçages et des arômes. Au cours d'une seconde phase, cette gamme a évolué pour répondre aux demandes spécifiques du marché et des clients. Désormais, BAKBEL peut se targuer de disposer d'une vaste gamme de produits de haute qualité et innovants.

VALEUR AJOUTÉE

Ingrédients de base de haute qualité et processus de fabrication incluant contrôle de qualité, Conformité avec les normes des qualités HACCP et du BRC, certificats Halal et Kosher, Création de produits "sur mesure" pour la clientèle et de nombreux produits de pâtisserie de luxe, Vente et livraison de nos produits dans le monde depuis notre entrepôt, Documentation commerciale spécialisée incluant guides d'utilisations techniques.

PRODUITS ET SERVICES / MARQUES / MARCHÉS

- Fruitfilling Tradition Apple (garnitures aux fruits de première qualité contenant 90% de fruit)
- Mirror Glaze Deluxe (glaçage à froid de luxe, prêt à l'emploi, aspect et éclat exceptionnels)
- Mirror Cover Glaze Deluxe (glaçage à froid de luxe pour couverture intégrale)
- Spray Glaze (glaçage à pulvériser prêt à l'emploi, pas besoin d'adjonction d'eau, compatible avec les machines de pulvérisation)
- Fruitfilling Deluxe & Classic (gamme de préparations à base de fruit contenant soit 70%, soit 50% de fruit)

BAKBEL EUROPE

- Stabilized Fruit Puree (purée stabilisée pour mousses de haute qualité)
- Compounds (gamme d'arômes et couleurs)
- Concentrate Glaze Classic (gamme de luxe de glaçage à chaud)
- Bakery Jam Classic & Fruit Spread (gamme de confitures classiques de première qualité, à tartiner ou en tube)
- Fat based fillings

RÉFÉRENCES

Pâtisseries, pâtisseries de luxe, hôtels, service traiteur en vol, etc.

CERTIFICATION

Conforme aux exigences du BRC

COMPANY BACKGROUND

BAKBEL EUROPE is located in Belgium, the heart of Europe, not far from the French border. It started business in 2007 on the initiative of its shareholder, specialised in bakery/pastry ingredients. This major investment enabled BAKBEL EUROPE to acquire new advanced facilities for supplying high quality pastry ingredients to local customers and, to an extent, caterers.

An initial range mainly composed of fruit fillings, glazes and compound flavourings was developed during the first stage of R&D. A second phase followed in response to specific market and customer requirements.

Now, BAKBEL is proud to present a large range of high quality and innovative products.

ADDED VALUE

High quality Raw Ingredients and a quality controlled Manufacturing Process,
Compliance with HACCP/BRC quality regulations, Kosher and Halal certificates,
Creation of "made to measure" products for customers and many luxury pastry products,
Sales and delivery of our products worldwide from our warehouse,
Specialised commercial documentation including detailed technical usage guides.

PRODUCTS AND SERVICES / BRANDS / MARKETS

- Fruitfilling Tradition Apple (range of premium fruit fillings containing 90% fruit)
- Mirror Glaze Deluxe (luxury cold glazing, ready to use, exceptional appearance and shine)
- Mirror Cover Glaze Deluxe (luxury cold glazing for full covering)
- Spray Glaze (ready to use spray glazing, no need to add water, compatible with spray machines)
- Fruitfilling Deluxe & Classic (range of fruit preparations available with 70% and 50% fruit content)
- Stabilized Fruit Puree (stabilized fruit purée for producing high quality mousses)
- Compounds (range of compound flavourings and colourings)
- Concentrate Glaze Classic (luxury range of hot process glazes)
- Bakery Jam Classic & Fruit Spread (range of premium quality classic jams, spreadable or piped)
- Fat based fillings

REFERENCES

Pâtisseries, luxury bakeries, hotels, in-flight catering, etc.

CERTIFICATION

Compliant with BRC requirements

BELIX

Avenue de l'Espérance, 41
B-6220 FLEURUS
BELGIUM
Tel : +32 71/80 06 80
Fax : +32 71/85 19 75
E-mail: info@belix.be
Website : www.belix.be



CONTACT

Frédéric Van der Cam - E-mail: fredvdc@belix.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La société BELIX, fondée en 2005, a connu en une dizaine d'années une progression du chiffre d'affaires remarquable.

Société à caractère familial, elle répond avec rapidité et souplesse à toute demande.

VALEUR AJOUTEE

Soucieux de satisfaire nos clients, nous mettons l'accent sur la qualité, le design et la présentation de nos produits tout en restant attentifs à leurs besoins.

BELIX est capable de fournir sa clientèle partout dans le monde à partir de sa plateforme logistique.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

La société BELIX est spécialisée dans la fabrication d'articles HORECA et d'emballages.

Nous avons développé une gamme innovante de formes pour « Mise en Bouche » en polystyrène cristal injecté dont l'aspect ressemble, à s'y méprendre, à du verre.

Nous proposons également une collection de formes en bambou, en bois et en papier.

Ces collections de mini-formes mettront en valeur la présentation de vos préparations telles que mises en bouche, zakouskis, surgelés, pâtisseries...

PRINCIPALES REFERENCES

Nos produits sont distribués autant par les grossistes et distributeurs d'emballages que par la grande distribution (department stores) et l'agro-alimentaire.

Actuellement, nous touchons des pays tels que la France, l'Allemagne, l'Espagne, la Hollande, l'Italie, la Suisse, l'Australie, les Emirats Arabes, la Scandinavie, les pays baltes,.... Nous avons également une filiale aux Etats-Unis.

CERTIFICATIONS

Tous nos produits sont testés selon les normes européennes au contact alimentaire.

Nos designs sont déposés.

BELIX



COMPANY BACKGROUND

In just 12 years BELIX, founded in 2005, has seen remarkable growth in turnover. It is a family firm, able to respond to any request quickly and flexibly.

ADDED VALUE

Eager to please our customers, we put the emphasis on quality, design and good presentation of our products, while paying special attention to customers' needs. BELIX is able to supply its clientele throughout the world from its logistics platform.

PRODUCT RANGE

BELIX specialises in the manufacture of products and packaging for HORECA (the hotel and catering trade).

We have developed an innovative range of moulded forms for use in appetizers, made of crystal-injected polystyrene, whose appearance is so similar to glass that it is easily mistaken for glass.

We also offer a collection of designs made of bamboo and wood.

These collections of mini-forms highlight the presentation of your preparations such as appetizers, zakouski, deep-frozen foods, pastries, etc.

MAIN REFERENCES - MARKETS

Our products are distributed by wholesalers, packaging distributors and through large retailers (department stores) and the food-processing industry.

At the present time, we service countries such as France, Germany, Spain, Netherlands, Italy, Switzerland, Australia, Arab Emirates, Scandinavia, etc. We also have a subsidiary in the USA.

CERTIFICATION

All our products are tested in accordance with European standards on food contact.

Our designs are trademarked.

BISCUITERIE JL BRICHARD

Rue Guillaume Fouquet - Z.I., 28
B-5032 ISNES
BELGIUM
Tel : +32 81/40 29 94
Fax : +32 81/40 02 34
E-mail : info@jlbrichard.com
Website : www.jlbrichard.com



CONTACT

Olivier DONEUX, Managing Director
E-mail : o.doneux@jlbrichard.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La BISCUITERIE BRICHARD a été créée en 1969.

L'activité débute par la production et la commercialisation de gaufres.

Aujourd'hui, la Biscuiterie commercialise une large gamme de gaufres et de pâtisseries industrielles emballées individuellement, ainsi qu'en paquet familial et également un vaste assortiment de biscuits, truffes et chocolats en emballage individuel.

VALEUR AJOUTEE

De par son effet de gamme, la BISCUITERIE BRICHARD répond aux attentes de ses clients et assure un service clientèle irréprochable.

Notre service logistique établi depuis de nombreuses années nous permet de livrer partout en France et en Europe dans un délai court, aussi bien des produits à la marque BRICHARD qu'à la marque distributeur.

GAMME DE PRODUITS / MARCHES

Gaufres liégeoises, gaufres molles, nature ou chocolatées. Muffins, brownies, madeleines, couques aux fruits, frangipanes, feuilletés, chaussons, cakes,...

Biscuits, truffes, chocolats.

Marchés ciblés : Distribution automatique, grossiste RHF, grossistes torréfacteurs café, grande distribution, catering aérien.

PRINCIPALES REFERENCES

AUCHAN, CORA, MESTDAGH, COLRUYT

CERTIFICATION

HACCP / IFS / BRC

BISCUITERIE JL BRICHARD



COMPANY BACKGROUND

The BRICHARD BISCUIT and Waffle Factory was created in 1969.

The business began by making and selling waffles.

Today, BISCUITERIE BRICHARD sells a wide range of industrial waffles and pastries individually packaged and in family packs, as well as an extensive selection of biscuits, truffles and individually packaged chocolates.

ADDED VALUE

BRICHARD BISCUIT and Waffle Factory responds to its customers' requirements by providing an extensive product range and outstanding customer service.

Our well-established logistics department enables us to deliver Brichard and distributor brand products throughout France and Europe with short delivery times.

PRODUCT RANGE / MARKETS

Liège waffles, soft, original or chocolate flavour waffles. Muffins, brownies, Madeleines, fruit cookies, frangipanis, puff pastries, turnovers, cakes etc.

Biscuits, truffles, chocolates.

Target markets : Automatic distribution, Food Service wholesale, coffee roaster wholesalers, supermarket distribution, aviation catering.

MAIN REFERENCES

AUCHAN, CORA, MESTDAGH, COLRUYT

CERTIFICATION

HACCP / IFS / BRC

BISTER MOUTARDERIE

Rue du Parc Industriel, 10
B-5590 ACHENE (CINEY)
BELGIUM

Tel : +32 83/21 47 02

Fax : +32 83/21 15 93

E-mail : info@bister.com

Website : www.bister.com



CONTACT

Fabienne BISTER, Managing Director

Tel : +32 83/21 47 02

E-mail : fbister@bister.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La MOUTARDERIE BISTER est une entreprise familiale créée en 1926. Principal fabricant belge de moutarde, notre société fabrique également des sauces et des condiments au vinaigre.

BISTER dispose de 2 sites de production : un en Belgique à Achène (Ciney - Région Wallonne) et un en France à Saint Thibault (Troyes, en Champagne - Aube).

VALEUR AJOUTEE

BISTER dispose de plus de 40 recettes de moutardes différentes, la plus célèbre étant la Moutarde L'Impériale, bien connue des Belges (15% du marché). BISTER fabrique aussi entre autres des moutardes de Dijon avec ou sans sulfite, des moutardes bio et des moutardes au miel qui proviennent de différents apiculteurs. Le piccalilli est le deuxième produit phare de l'entreprise, suivi par les cornichons, oignons et câpres au vinaigre et les sauces froides.

Nous sommes aussi actifs sur le marché des marques de distributeurs (MDD), en épicerie fines et magasins bio ainsi que sur le marché du B-to-B (clients industriels).

BISTER est d'ailleurs un des plus importants fabricants européens de moutardes et de condiments certifiés bio.

Nos moutardes et notre gamme de produits bio rencontrent un franc succès en MDD.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

De la moutarde de Dijon aux moutardes spéciales, BISTER fabrique des moutardes depuis plus de 90 ans.

La gamme comprend aussi des câpres, cornichons, oignons au vinaigre, piccalilli, mayonnaise, vinaigrettes et légumes au vinaigre sous plusieurs marques et sous différents types de conditionnement.

L'entreprise dispose de plusieurs marques spécifiques correspondant aux réseaux de distribution :

Grande distribution (GMS) : la marque Bister et la marque l'Etoile by Bister

Food Service (RHF) : la marque Bister et la marque l'Ancre

BISTER MOUTARDERIE

Epicerie Fine : Les Bistériades Gourmandes

Epicerie Bio : Bioster et Bio-Gourmet

REFERENCES

Carrefour, Delhaize, Colruyt, Cora, Match, Intermarché...

CERTIFICATION

IFS niveau supérieur et BIO sur nos deux sites de fabrication

Kasher pour le site français.

COMPANY BACKGROUND

MOUTARDERIE BISTER is a family run business created in 1926. It is the leading Belgian mustard producer also producing sauces and condiments. BISTER has two production sites : one in Belgium in Achêne (Ciney, Namur - Walloon Region) and one in France in Saint Thibault (Troyes, in Champagne - Aube).

ADDED VALUE

BISTER has over 40 different mustard recipes, the most famous being the « Moutarde L'Impériale », which is well known to Belgians (15% market share). BISTER also makes Dijon mustard with or without sulphite, organic mustards and mustard with honey for different beekeepers, among others. The piccalilli is the second flagship of the company, followed by gherkins, onions and cappers in vinegar and cold sauces.

We are also active on the private label market, gourmet delicatessen, with organic retailers and on the B-to-B market.

BISTER is one of the largest European manufacturers of certified organic mustards and condiments. Our mustards and our range of organic products are very successful as distributor brands.

PRODUCT RANGE - BRANDS

From Dijon mustard to fine mustards, BISTER has been making mustards for 90 years. The range also includes capers, gherkins, onions, piccalilli, mayonnaise, salad dressings and pickles under several brands and in various packaging formats.

The business offers many brands specific to distribution networks.

Large retail chains: Bister and L'Etoile by Bister

Wholesalers (food service) : Bister and L'Ancre

Gourmet Food stores : Les Bistériades Gourmandes

Organic Food stores : Bioster and Bio-Gourmet

MAIN REFERENCES

Carrefour, Delhaize, Colruyt, Cora, Match, Intermarché...

CERTIFICATION

IFS higher level and BIO for our two manufacturing sites.

KASHER for our French plant

CD PAPER PRODUCTS

Rue du Try Bara, 1
B-1380 LASNE
BELGIUM
Tel : +32 2/268 76 78
Fax : +32 2/268 76 29
E-mail : info@cd-paper.com
Website : www.cd-paper.com



CD Paper Products
tailormade solutions

CONTACTS

Claudio Di Vito, Managing Director
E-mail : claudio@cd-paper.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Basée dans la région de Bruxelles, la société CD PAPER PRODUCTS est spécialisée dans le développement et la fabrication de coffrets montés pour le secteur de la chocolaterie et l'épicerie fine. Ce qui nous différencie est le haut degré de finition de nos réalisations, une bonne dose de créativité ainsi qu'une unité de fabrication tout à fait remarquable qui respecte scrupuleusement les bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les emballages alimentaires. Depuis près de 20 ans, nous offrons notre savoir-faire et notre expertise à une clientèle exigeante et internationale.

VALEUR AJOUTÉE

CD PAPER PRODUCTS développe et réalise toutes sortes d'emballages qui vont de la boîte montée de luxe à divers emballages promotionnels avec comme même fil conducteur la qualité, la créativité et le respect le plus strict des normes de sécurité alimentaire en vigueur. Que ce soit au niveau de l'usine, des matières utilisées ou encore des tests de conformité, tout est fait pour donner une garantie maximale aux clients qui utilisent les emballages de CD PAPER PRODUCTS pour leurs produits.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Nestlé, Nespresso, Galler, Ladurée, Le Nôtre, Fauchon, Al Nassma, See's Candy, Patchi...

CERTIFICATIONS

Iso 8000
GMP
REACH

CD PAPER PRODUCTS



COMPANY HISTORY

Based in the Brussels region, CD PAPER PRODUCTS is specialized in the development and manufacture of customized, top range packaging for the chocolate and fine food industry. What sets us apart is the high degree of finish, a good dose of creativity and a manufacturing unit quite remarkable that strictly adheres to Good Manufacturing Practices (GMP) for food packaging. For nearly 20 years, we have been providing know-how and expertise to a demanding international clientele.

ADDED VALUE

CD PAPER PRODUCTS develops and manufactures all sorts of packaging, from luxury assembled boxes to various promotional packaging, all united by the same high levels of quality and creativity and the strictest compliance with current food safety standards. Every effort is made concerning the factory, materials used and compliance tests to give customers who use CD PAPER PRODUCTS packaging for their products a maximum guarantee of quality.

REFERENCES

Nestlé, Nespresso, Galler, Ladurée, Le Nôtre, Fauchon, Al Nassma, See's Candy, Patchi...

CERTIFICATION

Iso 8000
GMP
REACH

COLONA

Zoning Industriel

Au Fonds Râce, 25

B-4300 WAREMME

BELGIUM

Tel : +32 19/32 27 78

Fax : +32 19/32 83 54

E-mail : contact@colona.be

Website : www.colona.be



CONTACT

Maxime COLON, Attaché commercial à l'export

E-mail : maxime@colona.be

Thibault COLON, Responsable commercial interne

E-mail : thibault@colona.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis trois générations, la société COLONA fabrique une gamme complète de mayonnaises et de sauces émulsionnées.

Présente depuis presque 50 ans sur le marché du «snacking», COLONA a imposé un goût, une qualité et un service irréprochable. Ce qui rend cette marque incontournable sur son créneau.

VALEUR AJOUTEE

COLONA est dotée d'une infrastructure moderne et conforme aux normes européennes. Elle offre à ses clients une qualité constante et un service irréprochable.

De taille humaine, COLONA reste à l'écoute des demandes spécifiques qui lui parviennent répondant ainsi aux besoins des marchés nationaux et internationaux les plus divers.

La société réalise 90% de son chiffre d'affaires (+- 30.000.000 €) à l'exportation, dont la moitié en France. Plus de 22.000.000 L de sauces sont produits par an. Les produits sont distribués dans plus de quarante pays à travers le monde comme par exemple: l'Espagne, l'Australie, le Liban, Singapour, Israël, l'Italie, la Colombie et de nombreux pays d'Afrique.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES - MARCHÉS

COLONA compte 6 lignes de production et de soutirage de sauces sous divers conditionnements, à savoir:

- bocaux en verre de 1000ml, 500ml, 250ml et 90ml ;
- tubes en plastique de 500ml et 950ml ;
- Topdown de 300ml ;
- seaux plastiques de 3,5 et 10L;
- bidons en plastique de 5 et 6L, pots en PET de 3L ;

COLONA

- bag in box de 4L ;
- sauces chaudes en seaux de 18L ;
- Dosettes/Sticks de 10gr/4ml

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Carrefour, Intermarché, Colruyt, Metro

CERTIFICATION

COLONA est certifié IFS version 5 niveau supérieur et Halal.

COMPANY BACKGROUND

For three generations, COLONA has manufactured a complete range of emulsified mayonnaises and sauces.

As a specialist for nearly 50 years in the Snacks market, COLONA has established unrivalled standards of taste, quality and service, making it a leading brand in its niche.

ADDED VALUE

COLONA has modern production facilities that comply with European standards. It offers its customers consistently high standards of quality and service.

COLONA has kept its human scale and continues to listen to the specific requests that come its way so as to meet both domestic and international market demands.

The company achieves 90% of its sales (approx. €30,000,000) through exportation, of which half is to France. It produces over 22,000,000L of sauces per year. The products are distributed in more than forty countries worldwide, including: Spain, Australia, Lebanon, Singapore, Israel, Italy, Colombia and many African countries.

PRODUCT RANGE - SERVICES / BRANDS / MARKETS

COLONA operates 6 lines for producing sauces in various kinds of packaging:

- 1000ml, 500ml, 250ml and 90ml glass jars ;
- 500ml and 950ml plastic tubes ;
- 300 ml Topdown ;
- 3.5 and 10L plastic pails ;
- 5 and 6L plastic cans, 3L PET pots ;
- 4L bag in box ;
- 18L hot sauce pails ;
- 10gr/4ml sticks sauce ;

MAIN REFERENCES

Carrefour, Intermarché, Colruyt, Metro

CERTIFICATION

COLONA is IFS version 5 higher level AND Halal certified.

CROC'IN

Boulevard des Canadiens, 116
B-7711 DOTTIGNIES
BELGIUM
Tel : +32 56/48 76 76
Fax : +32 56/48 78 87
E-mail : contact@croc-in.com
Website : www.croc-in.com



CONTACT

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

GAMME DE PRODUITS

- Buns&Co : mini-pains aux utilisations multiples, sans huile de palme ni conservateurs.
- Pâtes à pâtisserie prêtes à remplir : sucrée, savoureuse ou neutre.

VALEUR AJOUTÉE

Plusieurs possibilités d'emballage (sans bris).
Possibilités d'alimentation Casher et Halal.

CERTIFICATION

Certification BRC et SAC.

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.

ADDED VALUE

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

BRC and SAC certified.

D.B.C.T

Rue de Nivelles, 43
B-1476 HOUTAIN-LE-VAL
BELGIUM

CONTACT

Alfred PUTZEYS, Directeur
Tel : +32 67/77 13 69
E-mail : d.b.c.t@outlook.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La société D.B.C.T est une société familiale proposant un produit de fabrication Belge.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

Le TONGA est une limonade non gazeuse au parfum d'ananas et d'orange. C'est une nouvelle boisson sortie en mars 2016.

PRINCIPALES REFERENCES

Le TONGA est disponible en une seule version ananas orange, et en format cannette 33cl vendue par plateau de 24 cannettes.

D.B.C.T



COMPANY BACKGROUND

D.B.C.T is a family business, offering a range of products made in Belgium.

PRODUCT RANGE - SERVICES/BRANDS/MARKETS

TONGA is a non-sparkling lemonade with a pineapple and orange flavour. It is a new drink, launched in March 2016.

MAIN REFERENCES

TONGA is currently available in its pineapple and orange version, in 33cl cans sold in a pack of 24.

DBB SPIRITS

Avenue du Progrès, 28

B-4432 ALLEUR

BELGIUM

Tel : +32 42/39 18 40

Fax : +32 42/39 17 40

E-mail : dbb@zizicoincoin.com

Website : www.dbb-spirits.com



CONTACT

Louise GOURNON, export manager

E-mail : louise.gournon@zizicoincoin.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1993, DBB SPIRITS est une société spécialisée dans trois types de produits : Tout d'abord dans la fabrication de boissons alcoolisées (apéritif) à base de jus de fruits frais pressé à la main. Son expérience de la production artisanale des jus de fruits frais confère à ses produits une qualité et des goûts uniques. DBB SPIRITS a également développé une gamme de liqueurs modernes et de cocktails « Bag in Box ». DBB SPIRITS est aujourd'hui leader des cocktails ready-to-serve en Belgique et au Luxembourg.

VALEUR AJOUTÉE

DBB SPIRITS est reconnue pour le caractère novateur et unique de ses produits. Elle est la seule au monde à fabriquer des boissons alcoolisées à base de jus de fruits frais non thermisé et non pasteurisé. Grâce à ce savoir-faire, DBB SPIRITS a créé un outil unique qui lui permet de produire des produits de qualité artisanale en gros volume. Ce sont des apéritifs hauts de gamme de haute qualité. DBB SPIRITS est capable de fournir sa clientèle partout dans le monde à partir de sa plateforme logistique de Liège (Belgique) ou de Lille (France) et de lui proposer des créations à l'infini.

GAMME DE PRODUITS / MARQUES

ZIZI COIN COIN :

Original (citron) et passion: 12,5 % vol.

Mojito et Caïpirinha: 15% vol.

WILD LEMON:

Original (citron): 12,5 % vol.

Mojito: 14,9 % vol.

GAMME LIQUEURS :

COUILLES DE SINGE (liqueur unique au goût de bonbon): 12,5% vol.

ICE&BERG (menthe poivrée givrée goût Mentos): 18% vol.

BAG IN BOX:

BRAZZI (cocktails) – Bag in Box (BIB) : 1,5L - 2L - 3L - 5L - 10L. (différentes recettes)

DBB SPIRITS

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Grande distribution : Carrefour, Colruyt, Delhaize, Cora, Match, Mestdagh, Intermarché, Spar, Auchan, Super U ; Alberthein

CHR- HORECA : Grossistes et cavistes

CERTIFICATIONS

DBB SPIRITS est certifiée BRC (HACCP-ISO) mention A.

COMPANY BACKGROUND

DBB SPIRITS is an independent company set up in 1993, specialized in alcoholic beverages made with fresh fruit juices. Its experience in the small-scale production of hand-pressed fruit juice ensures premium quality products with unique flavors. DBB SPIRITS has developed a diverse range of modern liqueurs and a Bag in Bow cocktail line. DBB SPIRITS is today leader of the cocktails ready-to-serve in Belgium and in Luxemburg.

ADDED VALUE

DBB SPIRITS is famous for the innovative and unique character of its products. It is the only company in the world which produces alcoholic beverages made with fresh, unpasteurized fruit juices. Based on its know-how, DBB SPIRITS has created a unique production facility that enables it to produce high quality handmade products in large volumes. These cocktails are high quality products.

DBB SPIRITS is able to deliver to its customers worldwide from its logistics platform in Liège (Belgium) and its sister company in Lille (France) and to create an endless range of creations.

PRODUCT RANGE / BRANDS

ZIZI COIN COIN aperitif range:

Original (lemon) and Passion fruit: 12.5% vol.

Mojito and Caïpirinha: 15% vol.

WILD LEMON aperitif range:

Original (lemon): 12.5% vol.

Mojito: 14,9% vol.

LIQUEUR RANGE:

MONKEY BALLS (COUILLES DE SINGE): 12.5% vol.

ICE&BERG (peppery iced mint with a menthol taste): 18% vol.

BAG IN BOX:

BRAZZI (cocktails) – Bag in Box (BIB): 1,5L - 2L - 3L - 5L - 10L. (different recipes)

MAIN REFERENCES

OFF TRADE: Large retail chains: Carrefour, Colruyt, Delhaize, Cora, Match, Mestdagh, Intermarché, Spar, Auchan, Super U, Alberthein

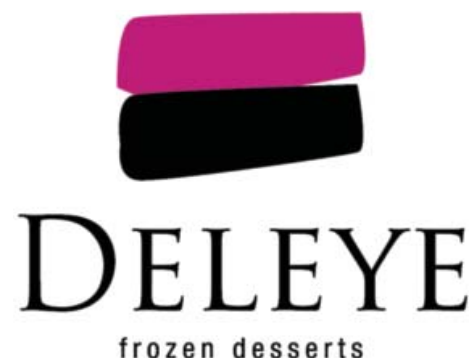
ON TRADE: hotel and catering industry, Wholesalers and wine merchants

CERTIFICATION

DBB SPIRITS is BRC (HACCP-ISO) certified Notification A.

DELEYE PRODUCTS

Avenue Nadine Pollet-Sengier, 2
B-7700 LUIINGNE (MOUSCRON)
BELGIUM
Tel : + 32 56/85 24 29
Fax : + 32 56/84 36 89
E-mail : info@deleye.com
Site web : www.deleye.com



CONTACT

Els BRUNEEL, Company Manager
Mobile : +32 479/65 97 35
E-mail : info@deleye.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

DELEYE PRODUCTS est une société familiale fondée en 1993 par Carlos Deleye. En 1997, l'entreprise s'implante à Mouscron. En 2002 commencent les premières exportations et en 2009, seize ans après ses débuts, l'entreprise s'installe dans un nouveau bâtiment beaucoup plus spacieux. L'unité de production est maintenant dotée de machines à la pointe des dernières technologies afin de pouvoir continuer à répondre aux attentes du consommateur dans des desserts surgelés d'une qualité toujours supérieure.

VALEUR AJOUTÉE

Les produits de DELEYE PRODUCTS sont uniques de par le fait qu'il s'agit de produits surgelés dont l'aspect visuel et le goût sont équivalents à des produits frais. En effet, DELEYE PRODUCTS n'utilise que des ingrédients frais et de haute qualité. Ainsi, le chocolat de Callebaut, les purées de fruits (et non la poudre), le vrai mascarpone en provenance d'Italie... font partie des recettes de DELEYE PRODUCTS.

Son équipe est formée de pâtissiers expérimentés et professionnels où le travail manuel joue encore un rôle important ; ceci dans une société où l'automatisation se fait de plus en plus ressentir. DELEYE PRODUCTS peut donc encore parler de produits artisanaux.

GAMME DE PRODUITS

DELEYE PRODUCTS offre une gamme complète de produits traditionnels et innovants. L'assortiment standard offre une grande variété de produits tels que les bavarois, mousses, gâteaux ronds, gâteaux individuels, minis, verrines remplies de différentes mousses, longueurs... Les produits sont vendus par des distributeurs principalement dans le secteur Horeca, le Catering, le Retail, les grandes surfaces, le Cash & Carry et la boulangerie. Les produits sont vendus sous la marque DELEYE PRODUCTS mais également sous les marques distributeurs.

DELEYE PRODUCTS exporte actuellement vers les Pays-Bas, la France, le Luxembourg, l'Espagne, la Suisse, l'Allemagne, la Finlande, la Norvège ou encore l'Islande. Elle a récemment commencé à exporter vers l'Australie et le Canada.

CERTIFICATION

BRC
IFS

DELEYE PRODUCTS



COMPANY BACKGROUND

DELEYE PRODUCTS is a family firm founded in 1993 by Carlos Deleye. In 1997, the company moved its headquarters to Mouscron. It first began exporting its products in 2002, and in 2009, sixteen years after being set up, the company moved into new, much more spacious premises. The production unit is now equipped with the latest technology and machines in order to be able to continue to meet consumer demand for frozen desserts of an ever-higher quality.

ADDED VALUE

DELEYE PRODUCTS' frozen range is unique as the physical appearance and taste are equivalent to those of fresh products. Indeed, DELEYE PRODUCTS makes a point of only using fresh and high quality ingredients. For example, Callebaut chocolate, fruit purees (and not powder), real mascarpone from Italy ... are some of the ingredients used in the recipes. Its team is made up of experienced and professional pastry chefs who still use traditional techniques; and this in an industry where automation has become the norm. DELEYE PRODUCTS can therefore truly claim to make hand-made products.

PRODUCT RANGE

DELEYE PRODUCTS offers a full range of traditional and innovative products. The standard assortment consists of a broad variety of products such as Bavarian creams, mousses, round cakes, individual cakes, mini desserts, cups filled in with different mousses, long bars, etc. Its products are sold via distributors, mainly to the hotel and catering industry, major retailers, supermarkets, cash & carries and bakeries. Its products are sold under the DELEYE PRODUCTS brand but also under Private Label.

DELEYE PRODUCTS currently exports to the Netherlands, France, Luxembourg, Spain, Germany, Switzerland, Finland, Norway and Iceland. It has recently started exporting to Australia and Canada.

CERTIFICATION

BRC
IFS

DELY WAFELS - GAUFRES SURGELÉES

Rue de l'Abattoir, 33
B-7700 MOUSCRON
BELGIUM
Tel : +32 56/34 08 80
Fax : +32 56/34 18 80
E-mail : info@dely.be
Website : www.dely.be



CONTACT

Denis Mispelaere, Export Manager

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

DELY WAFELS est une entreprise familiale créée en 2001 qui a réussi à évoluer pour devenir une entreprise leader dans la préparation d'authentiques gaufres de Bruxelles surgelées. Bien que notre marché principal reste l'Europe Occidentale et en particulier la France, nous vendons aussi nos gaufres aux Etats-Unis, Japon, ...

VALEUR AJOUTÉE

La qualité de nos produits est l'engagement premier de DELY WAFELS : nos exigences commencent dès la sélection des meilleurs ingrédients, continuent avec des contrôles à chaque étape de production pour garantir la sécurité alimentaire et le goût. Chaque gaufre est vérifiée visuellement. Ceci afin de vous certifier le goût et la forme authentiques et originels de la gaufre de Bruxelles.

Nos gaufres de Bruxelles sont faciles d'utilisation : directement du congélateur au four. Vous devez les réchauffer seulement 4 minutes à 220°C dans un four préchauffé. Il est aussi possible de les réchauffer au toaster ou salamandre.

GAMME DE PRODUITS

Les gaufres de Bruxelles Dely sont disponibles en 2 formats : 40g ou 80g.
Nos gaufres peuvent être vendues sous marque Dely ou marque de distributeur avec un emballage adapté soit à la vente au détail soit à la restauration hors domicile.

Nouveauté :

Les gaufres rondes (30g) idéales pour le petit déjeuner :

3 goûts : classique, chocolat et salée

Encore plus facile d'utilisation : moins de 2 minutes au grille-pain

CERTIFICATION

BRC grade AA

DELY WAFELS - GAUFRES SURGELÉES



COMPANY BACKGROUND

DELY WAFELS is a family company created in 2001 which has successfully become a leading company in the preparation of frozen authentic Brussels waffles. Although our primary market is still Western Europe, particularly France, we also sell our waffles in the United States, Japan, etc.

ADDED VALUE

DELY WAFELS' first commitment is to product quality: our strict requirements begin with the selection of the best ingredients and continue with checks at every production stage in order to guarantee food safety and taste. Every waffle is visually inspected in order to certify the taste and authentic and original shape of the Brussels waffle.

Our waffles are easy to use: from freezer to oven. You have to reheat them only 4 min at 220°C in a pre-heated oven. It is also possible to heat the waffles in a toaster.

PRODUCT RANGE

Dely's Brussels waffles are available in 2 sizes: 40g or 80g.

Our waffles can be sold under the Dely brand or a private label with suitable packaging for either retail sales or the foodservice industry.

New products :

Round waffles (30g) perfect for breakfast:

3 flavours: classic, chocolate and savoury

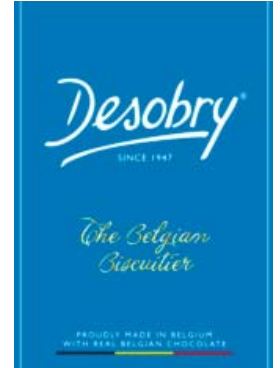
Even easier to reheat: less than 2 minutes in a toaster.

CERTIFICATION

BRC grade AA

DESOBRY

Rue du Vieux Colombier, 1
B-7500 TOURNAI
BELGIUM
Tel : +32 69/89 17 50
Fax : +32 69/84 16 31
E-mail : info@desobry.be
Website : www.desobry.be



CONTACT

Cédric D'HALLUIN, Sales Manager
Mobile : 33-(0)674 796 332
E-mail : cedric.dhalluin@desobry.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Voici notre histoire ...

Tout a débuté en 1947 quand Léon Desobry a cuisiné ses propres recettes de biscuits dans son atelier. Des dizaines d'années plus tard, la marque a conservé le secret de ses recettes et ravit des clients du monde entier dans plus de 42 pays. Pouvant s'enorgueillir d'une excellence culinaire inégalée, les biscuits Desobry sont des produits belges authentiques fabriqués avec du vrai chocolat belge, ce qui confère à nos biscuits leur goût unique !

Considérée comme une des meilleures marques de biscuits au monde, la préoccupation principale de DESOBRY réside dans l'élaboration de biscuits synonymes de raffinement, de plaisir et de découverte.

VALEUR AJOUTÉE

Notre savoir-faire

Dans le respect du véritable héritage du chocolat belge, les recettes DESOBRY incluent plusieurs parfums subtils de chocolat.

Nos innovations

Le biscuitier belge développe constamment de nouvelles recettes de biscuit. Des produits innovants (ganaches, perles, mignardises) dans des emballages originaux (boîte magnétique de luxe, "Moment Boxes", etc.)

Notre qualité

Les recettes du chocolat DESOBRY se composent exclusivement de beurre véritable de cacao et d'œufs de ferme, sans parfums ni colorants artificiels, sans conservateurs et sans graisses hydrogénées.

The Perle Noire

#DesobryMoments

#Love



COMPANY BACKGROUND

It's time to tell you our story...

Everything started in 1947 when Léon Desobry baked his own biscuits recipes in his workshop. Decades later, the brand has kept the secret recipe and delights customers from all around the world in more than 42 countries. Created with fine culinary excellence, DESOBRY biscuits are authentic Belgian products made with real Belgian chocolate, which gives the unique taste of our biscuits ! Considered as one of the most delicious biscuits brand in the world, DESOBRY's main concern is the elaboration of biscuits that are synonymous of refinement, pleasure and discovery.

ADDED VALUE

Our know-how

In line with the real Belgian chocolate heritage, DESOBRY's recipes include several subtle chocolate flavours.

Our innovations

The Belgian Biscuitier is constantly developing new biscuit recipes. Innovative products (ganaches, perles, mignardises) in creative packaging (Luxury magnetic box, Moment Boxes, etc.)

Our quality

DESOBRY's own chocolate recipes are made exclusively with real cocoa butter and free range eggs, and without artificial flavors or colours, no preservatives and no hydrogenated fats.

DO EAT

Rue Emile Francqui, 6/1
B-1435 MONT-SAINT-GUIBERT
BELGIUM
Tel : +32 497/554 260
E-mail : info@doeat.com
Website : www.doeat.com



CONTACT

Daphné MATHY
E-mail : daphne@doeat.com
Mobile : +32 488/790 796

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

DO EAT est une entreprise belge créée en 2013 par Thibaut Gilquin et Hélène Hoyois. Après avoir reçu de nombreux prix pour le produit le plus innovant en Belgique en 2013 et 2014, les produits DO EAT sont à présent distribués dans plus de 70 points de vente. L'entreprise a récemment investi dans des machines permettant de produire de manière importante afin de s'orienter vers la distribution en Belgique et à l'étranger.

VALEUR AJOUTEE

Les verrines et packaging DO EAT sont faits en fécule de pomme-de-terre et sont recouverts d'un coating naturel innovant. Ayant un goût neutre, ces contenants peuvent être dégustés salés ou sucrés, cuits au four ou à la friteuse. L'utilisation de verrines et assiettes DO EAT comestibles est une alternative innovante et écologique à la vaisselle jetable en plastique et en carton utilisées pour les événements, qu'ils soient organisés par les entreprises ou les particuliers. Certifiées sans gluten et kasher, ces verrines diététiques peuvent être dégustées par un large public. Biodégradables et compostables, les verrines peuvent de plus être personnalisées grâce à l'impression de logos sur mesure à l'encre végétale.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES/MARQUES/MARCHES

Pack DO EAT Ready

Pack de 25 verrines proposées sous 4 formes différentes : la Lotus, la Pirogues et la Tulipe.

Kit DO EAT Yourself

Pack de 25 verrines à assembler soi-même avec un peu d'eau proposées sous 4 formes différentes: Les Lotus, les Pirogues et les Tulipes.

Horeca packagings :

Nouveaux emballages comestibles innovants destinés aux Partenaires Horeca sous les formes suivantes : sachet bagel, bague et sachet burger, assiette et sachet sandwich.

PRINCIPALES REFERENCES

- Delhaize
- Génération W
- Prestigious chefs : San Degeimbre (L'air du temps), David Toutin
- Alice Délice
- Great Traiteurs
- Creative Wallonia

DO EAT

CERTIFICATIONS

Pack DO EAT Ready

Certification Sans Gluten

Certification Kosher

Kit DO EAT Yourself

Certification Sans Gluten

Certification Kosher

Label européen Bio



COMPANY BACKGROUND

DO EAT is a Belgian company created in 2013 by Thibaut Gilquin and Helene Hoyois. After having received many awards (Best product innovation category) in 2013 et 2014, the brand is now distributed in more than 70 points of sale. Recently the company has invested in machinery able to produce in larger quantities in order to extend its activities in Belgium and abroad.

ADDED VALUE

DO EAT has created dishes & packaging that you can eat with their contents. They are made from a recipe of water and potato starch. The substance is then treated with a natural and innovative coating. The DO EAT dishes is a quality and eco-friendly alternative to "classic" or disposable dishes. And for those people with a small appetite who can't clean their plate, they are 100 % biodegradable! They are completely neutral in taste and can be used with salty as well as sweet recipes, cold or hot. Moreover, the dishes can be customized thanks to an edible and natural ink. Last but not least, the dishes are certified gluten-free and kosher and can therefore be appreciated by audiences all over the world.

PRODUCT RANGE - BRANDS - MARKETS

Pack Do Eat Ready

Pack of 25 verrines with a recipe from a famous Belgian Chef offered in 4 different forms : The Lotus, The Pirogue et The Tulip.

Kit Do Eat Yourself

Kit of 25 verrines ready-to-assemble yourself with a little water offered in different forms : the Lotus, the Pirogue & the Tulip.

Horeca packagings :

New innovative edible packagings aimed for the Horeca Partners under the following forms : Bagel Bag, Fries Bag, Burger Bag & Ring, Edible plate, Sandwich bag.

MAIN REFERENCES

- Delhaize
- Génération W
- Prestigious chefs : San Degeimbre (L'air du temps), David Toutin
- Alice Délice
- Great Traiteurs,
- Creative Wallonia

CERTIFICATIONS

Pack Do Eat Ready

Gluten-free certification

Kosher certification

Kit Do Eat Yourself

Gluten Free certification

Kosher certification

European Bio Label

EUROPA CUISSON

Rue de la Terre à Briques, 14
B-7522 MARQUAIN
BELGIUM
Tel : +32 69/76 50 50
Fax : +32 69/66 71 67
E-mail : info@europacuisson.com
Website : www.europacuisson.com



CONTACT

Gonzague DEGRYCK
Tel : + 33 06 07 18 18 00
E-mail : gonzague.degryck@europacuisson.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Forte d'une expérience de 25 ans dans le secteur de la cuisson de volaille, EUROPA CUISSON développe et adapte continuellement sa gamme de produits de volaille cuite pour répondre aux besoins les plus divers et variés de l'industrie alimentaire et des professionnels de la restauration. En 2014, l'ensemble des activités d'EUROPA CUISSON ont été centralisées sur un site d'une superficie de 7 hectares. Cet outil industriel performant doté des dernières technologies permet à EUROPA CUISSON de renforcer sa présence sur les marchés internationaux.

VALEUR AJOUTÉE

Le choix des différentes volailles (poulet, poule, dinde et canard) répond aux demandes et applications les plus diverses dans la fabrication de salades, sandwichs et plats cuisinés des différents secteurs du frais, ultra frais et surgelés.

Forte de son savoir-faire et de son expérience, notre équipe R&D innove constamment et va à la rencontre de nos clients pour analyser et développer les produits les plus appropriés.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES/

Nous offrons une large gamme de produits de volaille cuits vapeur, rôtis, frits, panés et épicés, déclinés en différentes coupes.

Nous produisons également à façon à partir de matières premières en provenance d'Europe, d'Asie ou d'Amérique du Sud, selon le cahier des charges du client.

Nos produits sont commercialisés sous notre marque et marques distributeurs en conditionnements sous-vide, sous-atmosphère contrôlée et en congelé IQF.

Nous sommes actifs dans une vingtaine de pays, principalement en Europe.

CERTIFICATIONS

L'ensemble de nos produits sont testés et analysés par un laboratoire externe accrédité selon les normes standards de l'ISO. Nos installations sont certifiées BRC, HACCP et HALAL

EUROPA CUISSON

COMPANY BACKGROUND

With 25 years' experience in the sector of poultry, EUROPA CUISSON is constantly developing and adapting its range of cooked poultry products in order to meet the most diverse and varied needs of the food industry and catering professionals. In 2014, all of EUROPE CUISSON's activities were brought together on a 7-hectare site. This effective production tool equipped with the very latest technologies enables EUROPA CUISSON to reinforce its presence on international markets.

ADDED VALUE

The choice of different types of poultry (chicken, turkey and duck) meets the most varied needs and applications in the production of salads, sandwiches and ready-made meals for different fresh, ultra-fresh and frozen sectors.

On the strength of its know-how and experience, our R&D team is constantly innovating and is open to customers' needs in order to analyse and develop the right products.

PRODUCT RANGE - SERVICES/BRANDS/MARKETS

We offer a large range of different cuts of steam cooked, roasted, fried, breaded and spiced poultry products.

We also produce tailor-made products using ingredients from Europe, Asia or South America according to the customer's specifications.

Our products are sold under our own brand and distributor brands either vacuum packed, in atmosphere controlled packaging or IQF frozen.

We are active in about twenty countries, mainly in Europe.

CERTIFICATIONS

All our products are tested and analysed by a certified external laboratory according to ISO standards. Our installations are BRC, HACCP and HALAL certified.

FARNIENTE

Zoning Industriel de Seilles

Rue Bourrie, 14

B-5300 SEILLES

BELGIUM

Tel : +32 85/ 82 73 00

Fax : +32 85/82 76 00

E-mail : info@farniente.be

Site web : www.farniente.be



CONTACTS

Bernard DELFOSSE, CEO - E-mail : bernarddelfosse@farniente.be

Gladys PUIITS, Sales Assistant - E-mail : gladyspuiits@farniente.be

Sandrine VANDEN BOSSCHE, Deputy CEO, Quality, Security, Purchasing, R&D, H.R. -

E-mail : sandrinevandenbossche@farniente.be

Claude MAQUET, Business Consultant - E-mail : claudemaquet@farniente.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

FARNIENTE S.A. est une entreprise familiale indépendante créée en 1991. Notre site de production est installé à Seilles, commune située à 20 km de Namur dans la partie francophone de la Belgique. Après plus de 20 ans de savoir-faire, la société est devenue un des principaux producteurs belges de lasagnes fraîches et elle fait partie du «Top 3» européen.

Nous produisons pour la Belgique et nous exportons principalement vers l'Allemagne, l'Espagne, la France, les Pays-Bas et le Portugal.

L'usine moderne mais traditionnelle vient d'être certifiée FSSC 22000.

VALEUR AJOUTÉE

Toutes les matières premières utilisées sont fraîches/naturelles et de qualité supérieure. Pour nos différentes recettes, nous favorisons l'utilisation de produits locaux. Nos lasagnes sont riches en viande d'origine belge.

De plus, nous garantissons que tous nos produits sont exempts d'additifs, de colorants, de conservateurs.

GAMME DE PRODUITS

Fidèle à son slogan : «We make lasagnes, only», FARNIENTE propose des lasagnes à base de viande de porc (24% et 16%), à base de viande de bœuf (24% et 16%) à base de viande de poulet (16%) et une lasagne Verte à base de viande de porc (24%) et d'épinards.

Ces différentes recettes sont disponibles en plusieurs conditionnements : 400 gr, 1 Kg, 3 Kg, 3,6 Kg, 4 Kg, 4,7 Kg, 5 Kg et 5 Kg gastro (spécifique pour l'HORECA).

CERTIFICATION

FSSC 22000.

FARNIENTE

COMPANY BACKGROUND

FARNIENTE S.A. is an independent family business established in 1991. Our production site is located in Seilles, a municipality located at 20 km of Namur 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 lasagne and it is part of the European 'Top 3'.

We produce for Belgium and we mainly export to Germany, Spain, France, the Netherlands and Portugal.

The modern but traditional factory has just been certified FSSC 22000.

ADDED VALUE

All raw materials used are of high quality and fresh/natural. For our different recipes, we promote the use of local products. Our lasagne is rich in meat of Belgian origin.

In addition, we guarantee that all our products are free of additives, dyes and preservatives.

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 verdi with pork meat (24%) and spinach.

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

CERTIFICATION

FSSC 22000.

FROMAGERIE DE ROCHEFORT MATHOT - SOFRA

Route d'Achêne, 6
B-5561 CELLES-HOUYET
BELGIUM
Tel & Fax : +32 82/66 61 62
Mobile : +32 496/12 89 47
E-mail : cecile.mathot@skynet.be
Website : www.mathotbeurres.be



CONTACT

Cécile MATHOT, Commercial Manager
Luc PATTYN, Commercial Manager
Tel : +32 82/22 40 83
Fax : +32 82/66 67 45
E-mail : cecile.mathot@skynet.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1948 MATHOT-SOFRA distribue ses beurres et fromages à tous les créneaux de la distribution alimentaire belge : grande distribution, grossistes, catering et horeca, collectivités, épicerie fines et industrie.

Elle développe depuis quelques années un réseau d'exportations partout dans le monde.

Elle fabrique aussi des fromages traditionnels d'abbaye dans une gamme de 7 variétés ainsi que des fromages biologiques.

MATHOT-SOFRA emballe également à la marque du client (Private Label).

VALEUR AJOUTÉE

Les beurres de MATHOT-SOFRA sont des beurres lactiques de qualité.

La gamme présente une grande variété de poids, de formes et d'emballages, depuis le micropain et la coupelle de 10g, jusqu'aux emballages de 100g à 5kg.

Avec MATHOT-SOFRA, vous aurez dans vos rayons le beurre de votre choix.

Les savoureux fromages bio, jeune, mi-vieux, noisettes, basilic, algues et à la bière trappiste sont fabriqués d'après les recettes ancestrales héritées des moines Trappistes de Rochefort.

Les atouts de MATHOT-SOFRA sont : la flexibilité de packaging, le sérieux et la qualité constante.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

Une gamme de beurres lactiques de qualité de 10g à 5kg : «Rochefort», «Floreffe», «Le Saunier», «Les Prés Salés», «Saint Jacques».

Une gamme de fromages traditionnels d'abbaye : en fromage jeune ou mi-Vieux, jeune avec addition de basilic, d'algues, de noisettes ou de bière trappiste de Rochefort et en fromages bio,

Quelques marques :

Floreffe Bio Nature, Rochefort Tradition, Rochefort Mi-Vieux, Rochefort Bio Basilic, Rochefort aux Algues d'Ouessant et Rochefort Trappiste.

FROMAGERIE DE ROCHEFORT MATHOT - SOFRA

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Colruyt, Carrefour, Delhaize, Metro, Tesco, etc.
ISPC et Hanos dans l'horeca, Bidvest pour les collectivités.

CERTIFICATIONS

BRC - Global Standard - Food.
IFS - International Food Standard.
BIO - TUV NORD INTEGRA - BE-BIO-02

COMPANY BACKGROUND

Founded in 1948, MATHOT-SOFRA distributes its butters and cheeses to all Belgian food distribution sectors : large retail chains, wholesalers, food service and the hotel and catering industry, mass caterers, fine food stores and industry.
It has over a number of years developed a worldwide exportation network.
It also produces traditional Abbey cheeses in a range of 7 varieties, as well as organic cheeses.
MATHOT-SOFRA also packages for customer brands (Private Label).

ADDED VALUE

MATHOT-SOFRA butters are premium quality lactic butters.
The range includes a wide variety of weights, formats and packaging, from the 10g micropain and coupelle, to 100g - 5kg packets.
With Mathot-Sofra, you will be selling the butter of your choice.
The flavoursome organic, young, semi-mature, hazelnut, basil, algae and Trappist beer cheeses are made according to traditional recipes passed down by the Trappist monks of Rochefort.
MATHOT-SOFRA's advantages are : flexibility of packaging, professionalism and guaranteed quality.

PRODUCT RANGE - BRANDS

A range of premium quality lactic butters in weights ranging from 10g - 5kg: "Rochefort", "Floreffe", "Le Saunier", "Les Prés Salés", "Saint Jacques".
A range of traditional Abbey cheeses: young or semi-Mature cheese, young with added basil, algae, hazelnuts or Rochefort Trappist beer and organic cheeses.
Brands include :
Floreffe Bio Nature, Rochefort Tradition, Rochefort Mi-Vieux, Rochefort Bio Basilic, Rochefort aux Algues d'Ouessant and Rochefort Trappiste.

MAIN REFERENCES

Colruyt, Carrefour, Delhaize, Metro, Tesco, etc.
ISPC and Hanos in the hotel and catering industry, Bidvest for mass caterers.

CERTIFICATION

BRC - Global Standard - Food
IFS - International Food Standard
BIO - TUV NORD INTEGRA - BE-BIO-02

ISFI INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT

Avenue de l'Industrie, 20
B-1420 BRAINE-L'ALLEUD
BELGIUM

Tel : +32 2/389 47 70

Fax : +32 2/384 51 47

E-mail : info@isfi.be

Website : www.isfi.be



CONTACT

Philippe GONDRY, Sales Director

Tel : +32 2/384 60 77

Mobile : +32 475/78 79 44

E-mail : pg@isfi.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Fondé par la famille Stevens en 1982, ISFI s'est implanté à Braine-l'Alleud, près de Bruxelles. A l'origine avec six membres du personnel et un espace de 1.700m², l'expansion d'ISFI s'est rapidement développé avec les marques Oscar Tausig et Nelly. La reprise de la société en 2008 aboutit en une augmentation de chiffre d'affaires continue jusqu'à présent. 2011 a été une année de transition durant laquelle ISFI a pris de l'expansion avec des entrepôts ayant une capacité de 3.500m² ainsi que la mise-en-place de la solution ERP «Microsoft AX». En 2014, ISFI a été repris par le management (nouveau et existant) ayant une vaste expérience en Category Management ainsi qu'en gestion de marques. Finalement, en 2015, ISFI a repris Boomerang, une société représentant la marque PH (BE) en épices et bouillons. Aujourd'hui ISFI est considéré comme la plus grande boutique d'herbes et épices en Belgique, avec plus de 300 matières premières différentes, 400 recettes, 2.000 références et plus de 30 millions d'unités de vente consommateur par an.

VALEUR AJOUTEE

ISFI sélectionne des mélanges et emballages de très haute qualité pour mieux répondre aux tendances et aux goûts des consommateurs. En combinant la tradition, comme élément primaire lors de la sélection des produits dans leur pays d'origine, avec les technologies les plus modernes, nous préservons les saveurs et ainsi garantissons un voyage gustatif de plaisir intense. La gamme de ISFI contient à la fois des épices pures et originales ainsi que des mélanges exclusifs d'épices et fines herbes. La gamme d'ISFI ne se limite pas qu'au produit en lui-même, mais se diversifie grâce à une maîtrise de la gestion MDD et de MN. Nous répondons aux demandes les plus complexes, offrant un portefeuille de produits MDD sur demande, comme le 'Bio', 'Classique', 'Pauvre en sel' et 'Sans Gluten'. ISFI offre également la construction du 'rayons de demain' avec un portefeuille produit idéal, des emballages adéquats (incl. étiquettes) et des conseils pour optimiser la lisibilité du rayon.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES/MARQUES/MARCHES

ISFI offre une large gamme d'épices, d'herbes, de mélanges et de bouillons sous sa propre enseigne ainsi qu'en MDD. ISFI s'étend au commerce de détail, horeca, services alimentaires. ISFI a également créé la gamme PH, « Professional at Home », un assortiment premium de mélanges, moulins, en pâte, développé par le chef étoilé Piet Huysentruyt.

ISFI INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT

PRINCIPALE(S) REFERENCE(S)

Colruyt (BE), Makro-Metro (FR/BE/NL), Carrefour (FR), Booker (UK), TJ Morris (UK), Aldi (BE), Monoprix (FR)

CERTIFICATION(S)

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

COMPANY HISTORY

Founded in 1982 by the Stevens family, ISFI established its headquarters in Braine-l'Alleud, near Brussels. Originally with six staff members and a 1,700 m² warehouse, ISFI rapidly expanded with its brands Oscar Tausig and Nelly. The company's acquisition by private investors in 2008, resulted in a continuous increase of turnover throughout the years and up to date. 2011 set out to be a transition year with the expansion of ISFI's warehouse to 3,500m² and the integration of the ERP solution «Microsoft AX». In 2014, ISFI was acquired by the management with vast experience in FMCG-FOOD and in 2015 ISFI acquired Boomerang, a company representing the PH brand (BE) in spices and broths. Today, ISFI is considered the largest herbs and spices boutique in Belgium, with over 300 raw materials, 400 recipes, 2,000 stock-keeping units and over 30 million sales units per year.

ADDED VALUE

ISFI selects high quality blends and packaging to satisfy the consumer trends and tastes. By combining tradition, the lead thread when selecting products in their countries of origin, with state-of-the-art technology, we are able to preserve flavour and guarantee the ultimate culinary experience.

The ISFI range contains both pure and original spices, as well as exclusive spice and herb blends. ISFI not only develops and sells spices and herbs, but also offers extensive PL and Brand management services. We can also satisfy the most specific requests by offering a range of private label products within the "Organic", "Classic", "Low Salt" or "Gluten Free" categories. ISFI will also help you build the "shelf of tomorrow" with the ideal product portfolio, the fit-for-purpose packaging (incl. labels) and advice on shelf guidance.

RANGE OF PRODUCTS - SERVICES/BRANDS/MARKETS

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, catering, food services, through different distribution channels.

ISFI has also created the PH «Professional at Home» range, an assortment of premium blends, mills and paste broths developed by the well-known chef Piet Huysentruyt.

MAIN REFERENCE(S)

Colruyt (BE), Makro-Metro (FR/BE/NL), Carrefour (FR), Booker (UK), TJ Morris (UK), Aldi (BE), Monoprix (FR)

CERTIFICATE(S)

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

M.Q.P. QUEEN'S CHOCOLATE

Rue Basse Hermalle, 1
B-4681 HERMALLE-SOUS-ARGENTEAU
BELGIUM
Tel : +32 479/98 16 00
E-mail : info@queenschocolate.be
Website : www.queenschocolate.be



CONTACT

André HUYNEN, CEO
Export Manager
E-mail : andre@queenschocolate.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'entreprise familiale «La Maison MERTENS» est créée en 1904. Passionnée par les métiers de bouches de génération en génération, plusieurs Awards lui sont remis pour son savoir-faire : Bruxelles (1987), Paris (1992), la marque Queen's Chocolate est déposée en 1993, Toronto CA (2000), nouvelle dénomination de la firme MQP-QUEEN'S CHOCOLATE en 2004.

Spécialisée à l'origine dans la chocolaterie artisanale, après plusieurs prix, elle se propose de devenir «le créateur» de chocolats personnalisés de ses clients, tout en développant de nouveaux produits pour sa marque propre.

C'est en 2016 que Marc Mertens passa le flambeau à André Huynen pour la continuation des aventures de Queen's Chocolate.

VALEUR AJOUTEE

MQP-QUEEN'S CHOCOLATE est reconnue pour ses produits, son service après-vente de qualité quels que soient les produits proposés dans sa gamme et pour la rapidité de son intervention.

MQP-QUEEN'S CHOCOLATE est capable de fournir sa clientèle partout dans le monde depuis sa plateforme logistique basée en Belgique.

Ce n'est pas le client qui s'adapte aux produits Queen's, à moins que l'un d'entre eux ne les séduise, mais MQP-QUEEN'S CHOCOLATE qui s'adapte à la demande précise du client ou de son rêve chocolaté.

GAMME DE PRODUITS

MQP-QUEEN'S CHOCOLATE se veut être votre tailleur de chocolats personnalisés : Pralines, tablettes, napolitains, barres, dragées, packaging sur mesure, création de moule, matériel pour chocolaterie, frigo display pour alimentation.

Ses produits phares à l'exportation sont le napolitain et les pralines.

REFERENCES :

Peugeot-Citroën (France), Hotels France patrimoine (France), Relais Châteaux, ASB (St Barth) Maison du Cacao (Guadeloupe), Chocology (Angleterre) Chocolat Royale (Canada) Luxuryfood (Jamaïque), EGGO (Belgique), ABC (sous-traitance pour d'autres fabricants de composants automobiles).

M.Q.P. QUEEN'S CHOCOLATE

COMPANY HISTORY

The family run business “La Maison MERTENS” was created in 1904. The Mertens family has passed down a passion for fine food from generation to generation, and the company has received many Awards for its expertise: Brussels (1987), Paris (1992), the Queen's Chocolate brand was registered in 1993, Toronto CA (2000), and the company was renamed MQP-QUEEN'S CHOCOLATE in 2004. Originally specializing in handmade chocolates, the company won many prizes and decided to become “the creator” of personalized chocolates for its customers, while at the same time developing new own label products.

It is in 2016 that André Huynen took over the company from the hands of Marc Mertens with the willingness to boost its activities while keeping its great creativity and flexibility.

ADDED VALUE

MQP-QUEEN'S CHOCOLATE is recognized for its products, quality after sales service in relation to its entire product range and rapid delivery times.

MQP-QUEEN'S CHOCOLATE delivers to its customers worldwide from its Belgian logistics platform. It is not customers who adapt to Queen's products, unless they choose from our enticing range, but MQP-QUEEN'S CHOCOLATE that adapts to the customer's precise request or chocolate dream.

PRODUCT RANGE

MQP-QUEEN'S CHOCOLATE is your supplier of personalized chocolates: Pralines, large and small bars,

Neapolitans, toasted almonds covered with fondant chocolate and cocoa powder, tailor-made packaging, chocolate making equipment ...

Its key export products are the Neapolitans and pralines.

MAIN REFERENCES

Peugeot-Citroën (France), Hotels France patrimoine (France), Relais Châteaux, ASB (St Barth) Maison du Cacao (Guadeloupe), Chocology (England) Chocolat Royale (Canada) Luxuryfood (Jamaica), EGGO (Belgium), ABC (under contract for other manufacturers of vehicle components).

PASTIFICIO DELLA MAMMA

Z.I des Hauts-Sarts, 4ème avenue, 35
B-4040 HERSTAL
BELGIUM
Tel : +32 4/240 14 44
Fax : +32 4/240 16 00
E-mail: info@pastadellamamma.be
Site web: www.pastadellamamma.be



CONTACT

Olivier MIGNOT, Sales Manager
Mobile: +32 477/80 80 73
E-mail: olivier.mignot@pastadellamamma.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

PASTA DELLA MAMMA, à l'origine petit atelier de fabrication de pâtes créé en 1980 par un artisan italien désireux d'approvisionner les restaurants de sa région, a bien grandi et est devenu un acteur incontournable dans le secteur des pâtes, aussi bien en Belgique qu'à l'étranger. Le site de production, idéalement situé dans la première région logistique d'Europe, et sur lequel se trouve l'entreprise depuis 1995, s'est considérablement modernisé et dispose aujourd'hui d'un outil de production à la pointe qui répond parfaitement aux exigences des normes européennes. En 2015, PASTA DELLA MAMMA a produit plus de 3000 tonnes et les perspectives de croissance pour les années futures sont ambitieuses.

VALEUR AJOUTÉE

Grâce aux derniers investissements, l'entreprise optimise en permanence ses capacités de production et son organisation. De par sa qualité et sa créativité culinaire, PASTA DELLA MAMMA se positionne plus que jamais comme LE spécialiste de la pâte pour la restauration professionnelle.

GAMME DE PRODUITS

PASTA DELLA MAMMA produit, pour les professionnels de la restauration, une large déclinaison de pâtes natures, farcies et cuisinées ainsi que des sauces pour les accompagner. Les pâtes sont proposées fraîches, précuites et surgelées pour répondre aux besoins et aux souhaits de chaque restaurateur. Cette gamme leur offre de la variété, de la qualité et du confort, tout en laissant place à leur créativité.

Les 4 familles de produits :

- Les **pâtes natures** (pâtes longues - tagliatelle, pappardelle, spaghetti,... ; pâtes courtes -penne, rigatoni, torciglioni,... ; feuilles à lasagne)
- Les **pâtes farcies** (tortelloni saumon, ravioli à la ricotta, capelletti à la viande, girasoli aux cèpes, ...)
- Les **pâtes cuisinées** (cannelloni, lasagne et roulades)
- Les **saucés** (pesto, bolognaise, carbonara, quatre fromages, saumon, ...)

PASTIFICIO DELLA MAMMA

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Parmi nos clients, nous trouvons des producteurs (en frais, en congelé ou en appertisé) de plats préparés, la grande distribution, des grossistes ou distributeurs, des collectivités, des chaînes de restauration ainsi que des restaurants et traiteurs.

CERTIFICATION

Certifié ISO 22000 et autocontrôle, la qualité des matières premières utilisées, le processus de fabrication, la satisfaction de nos clients et la réduction de notre empreinte écologique sont parmi les soucis majeurs de notre société.

COMPANY BACKGROUND

PASTA DELLA MAMMA, first a small pasta production unit created by an Italian artisan that was eager to supply restaurants in his area, is now well developed and became a major player in the pasta industry, both in Belgium and abroad. The production site, located in the first European logistics area, where the company is established since 1995, has significantly evolved. The site now has production facilities at the cutting edge of technology that fully meet the requirements of European standards. In 2015, PASTA DELLA MAMMA produced more than 3000 tons of pasta and the growth prospects for the coming years are ambitious.

ADDED VALUE

Thanks to the latest investments, the company continually optimizes its production capacity and its organization. Because of its quality and culinary creativity, Pasta della Mamma is positioning itself more than ever as the pasta specialist for professional catering.

PRODUCTS AND SERVICES

PASTA DELLA MAMMA produces, for catering professionals, a wide range of natural pastas, stuffed pastas, cooked pastas along with sauces to accompany them. Pastas are available fresh, pre-cooked and frozen in order to meet the needs and wishes of each restaurateur. This range offers them the variety, quality and comfort, while leaving room for creativity.

The 4 product families:

- **Natural pastas** (long pastas - tagliatelle, pappardelle, spaghetti, ...; short pastas - penne, rigatoni, torciglioni ...; lasagna sheets)
- **Stuffed pastas** (tortelloni salmon, ravioli with ricotta, capelletti with meat, girasoli with mushrooms, ...)
- **Cooked pastas** (cannelloni, lasagna and rolls)
- **Sauces** (pesto, bolognese, carbonara, four cheeses, salmon ...)

MAIN REFERENCES

Among our customers, we have producers of (fresh, frozen and canned) cooked dishes; wholesalers and distributors, caterers, commercial restaurants and retailers.

CERTIFICATION

ISO 22000 certified and self-checking system. Our company's major concerns include the quality of our raw ingredients, the manufacturing process, the satisfaction of our customers, and the reduction of our ecological footprint.

PLUKON MOUSCRON

Avenue de l'eau Vive, 5

B-7700 MOUSCRON

BELGIUM

Tel : +32 56/85 59 00

Fax : + 32 56/85 59 08

E-mail : mouscron@plukon.be

Website : www.plukon.nl



CONTACT :

Jan VANLANGENDONCK, Responsable commercial - transport

Ligne directe : +32 56/85 59 11

Mobile : +32 488/75 05 74

E-mail : j.vanlangendonck@plukon.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

PLUKON MOUSCRON était avant un abattoir de volaille familial, connu sous le nom de "Flandrex". L'entreprise a rejoint le Plukon Food Group en 2008. Avec un volume d'abattage hebdomadaire d'environ 7 millions de volailles, Plukon est l'un des principaux acteurs sur le marché européen de la viande de volaille. Les régions couvertes par la vente sont essentiellement la France, la Belgique, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Royaume-Uni et l'Irlande.

PLUKON MOUSCRON est l'un des 8 abattoirs de volaille de Plukon. Elle travaille surtout pour les marchés français, belge et anglais. Le portefeuille de clients compte pour une partie importante des grossistes et spécialistes en volaille.

VALEUR AJOUTE

PLUKON MOUSCRON est reconnue pour la qualité et la présentation de ses produits, et pour son taux de livraison hors normes. Il garantit à ses clients des produits de qualité résolument traçables.

GAMME DE PRODUITS

Poulets entiers et découpés (cuisses – ailes – pilons – filets) en frais et congelés.

Gamme des produits sous atmosphère protectrice.

REFERENCES

Marché de Rungis – Grossistes en France, Angleterre, Belgique, Pays-bas.

CERTIFICATIONS :

BRC niveau AA

IFS : niveau 'Higher Level'

ACS06

ACS039

Belplume

PLUKON MOUSCRON

COMPANY BACKGROUND

PLUKON MOUSCRON used to be a family-owned poultry abattoir, trading under the name "Flandrex". The company became part of the Plukon Food Group in 2008. With a weekly slaughtering capacity of 7 million chickens, PLUKON is one of the main players in the European poultry meat market. Its primary sales regions are France, Belgium, the Netherlands, Germany, the United Kingdom and Ireland.

PLUKON MOUSCRON is one of 8 poultry abattoirs operated by the Plukon group. It is mainly active in the French, Belgian and English markets. Its customer base consists predominantly of wholesalers and poultry specialists.

ADDED VALUE

PLUKON MOUSCRON is known for the quality and presentation of its products, as well as its outstanding delivery rate. It guarantees its customers quality products which are completely traceable.

PRODUCT RANGE

Whole chickens and chicken pieces (thighs - wings - drumsticks - fillets), both fresh and frozen. A range of products packed in a protective atmosphere.

REFERENCES

Rungis International Market – Wholesalers in France, England, Belgium, the Netherlands.

CERTIFICATIONS

BRC level AA
IFS : 'Higher Level'
ACS06
ACS039
Belplume

POLYPANEL BELGIQUE

Rue des Boussines, 46
B-6960 VAUX-CHEVANNES (MANHAY)
BELGIQUE
Tel : +32 86/32 22 26
Fax : +32 86/47 79 01
E-mail : info@polypanel.be
Website : www.polypanel.fr



CONTACT

Damien KAISER, Responsable des Exportations
Ligne directe : +32 86/32 22 26
Mobile : +32 495/574 868
E-mail : damien@polypanel.fr

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1999, POLYPANEL BELGIQUE fabrique et pose des panneaux aux normes HACCP, dans des boulangeries, des chocolateries, des boucheries, des cuisines de collectivités ou des restaurants, et des traiteurs.

VALEUR AJOUTEE

Les panneaux POLYPANEL sont en polyester armé de fibres de verre avec une finition de surface spéciale amalgamée chimiquement à la finition résine polyester entièrement résistante à la formation de moisissure et à la prolifération de bactéries. POLYPANEL satisfait aux exigences internationales en matière d'hygiène, telles que celles fixées par la norme HACCP.

Les panneaux POLYPANEL conviennent comme revêtement de parois, contre-cloison, cloison séparative et revêtement de plafond, dans toutes les applications à haut facteur d'hygiène comme celles des industries alimentaires (brasseries, boulangeries, abattoirs, cuisines, restaurants, cafétérias), les centres de soins, l'enseignement, les salles blanches (clean-rooms), les laboratoires, laveries ...

GAMME DE PRODUITS

PolyPanel 2.3 mm – ISO PolyPanel – PolyPanel sur BA13 – PolyPropanel – PolyCem.

REFERENCES

180 boulangeries, 150 boucheries, 80 chocolateries, 75 cuisines, 60 traiteurs...

POLYPANEL BELGIQUE



COMPANY BACKGROUND

Since its inception in 1999, POLYPANEL Belgium has manufactured and installed HACCP-standard panels in bakeries, chocolate shops, butchers, collective kitchens or restaurants, and delicatessens.

ADDED VALUE

POLYPANEL panels are constructed in fibre glass-reinforced polyester with a special finish, which is chemically amalgamated to the polyester resin finish. The result is a surface that is completely resistant to mould growth and the proliferation of bacteria. POLYPANEL complies with international hygiene standards, including those established by the HACCP standard.

The POLYPANEL panels are ideal for use as wall coverings, false walls, partition walls and ceiling coverings, and in all applications with a strong hygiene component such as in the food industries (brasseries, bakeries, abattoirs, kitchens, restaurants, cafeterias), health facilities, educational facilities, clean rooms, laboratories, laundries, etc.

PRODUCT RANGE

PolyPanel 2.3 mm – ISO PolyPanel – PolyPanel on BA13 – PolyPropanel – PolyCem.

REFERENCES

180 bakeries, 150 butchers, 80 chocolate shops, 75 kitchens, 60 delicatessens, etc.

POMFRESH

Rue des sources, 13
B-6220 FLEURUS
BELGIUM
Tel : +32 71/800 940
Fax : +32 71/800 942
E-mail : info@pomfresh.be



CONTACT

David VERFAILLIE, Key account Manager
Mobile : +32 471/579 090
E-mail : david@pomfresh.be

HISTORIQUE

Pour rappel "POMFRESH" est une jeune société créée en 2009, nous appartenons au groupe "WARNEZ".

VALEUR AJOUTEE

"WARNEZ" est le deuxième emballeur, producteur de pommes de terre lavées à destination du Retail en Belgique .

De part cette collaboration, nous avons accès à un très grand nombre de sources d'approvisionnements différentes et la possibilité de travailler énormément de variétés différentes. Nous possédons également un outil de production moderne et destiné à faire aussi bien des petits Batch que de très grandes productions.

GAMME DE PRODUITS

POMFRESH peut donc vous fournir des pommes de terre :

- Ordinaires ou à chair ferme
- De différents terroirs (France, Wallonie ...)
- De variétés différentes (Ratte, corne de gatte, vitelotte, chair ferme, Platte de Florenville...)
- De couleurs différentes (rose, noir, jaune, rouge, violet...)
- De coupes différentes (lamelle, cube, tranche, wedges)
- Calibrées (ex : pommes de terre four 225 gr avec peaux 100 % cuit)
- Epluchées ou avec peaux
- Pasteurisées cuites à 100 % ou 50 %

Actuellement nous travaillons principalement avec l'industrie du plat préparé en France et en Belgique.

Nous pouvons donc vous proposer notre savoir-faire pour des produits sur mesure, qui correspondent à votre process et à vos demandes spécifiques (potée, purée, accompagnement, gratin, salade froide) car pour chaque plat, correspond une pomme de terre différente.

POMFRESH



BACKGROUND

“POMFRESH” is a young company created in 2009 as part of the “WARNEZ” group.

ADDED VALUE

“WARNEZ” is the second packager, producer of washed potatoes for the retail sector in Belgium. Because of this partnership, we have access to a very large number of different supply sources and the opportunity of working with a huge range of different varieties. We also have a modern production tool designed to prepare small batches as well as very large-scale productions.

PRODUCT RANGE

Therefore, POMFRESH is able to supply you with potatoes:

- Ordinary or waxy
- From different regions (France, Wallonia, etc.)
- Different varieties (fingerling potatoes, pink fir apple, vitelotte, waxy, Platte de Florenville, etc.)
- Different colours (pink, black, yellow, red, purple, etc.)
- Different cuts (sliver, cube, slice, cube, tranche, wedges)
- Sizes (e.g.: 225g unpeeled oven potatoes 100% cooked)
- Peeled or unpeeled
- Pasteurised, 100% or 50% cooked

Currently, we work mainly with the ready-meal industry in France and Belgium.

Therefore, we are able to offer our know-how for tailor-made products which correspond to your specific processes and needs (hotchpotch, purée, side dish, gratin, salad) because, for each dish, there is always a specific potato.

PULVIVER - COCOVITE

Zoning industriel 1 - Rue de la Fagne d'Hi, 39
B-6600 BASTOGNE
BELGIUM
Tel : +32 61/21 56 21
Fax : +32 61/29 28 10
Site web : www.cocovite.be
www.pulviver.com



CONTACT

Bert LODEWYCKX, Managing Director
Tel : +32 61/21 56 21
E-mail : info@pulviver.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

PULVIVER SPRL fait partie du groupe Lodewijckx.

Lodewijckx SA est un fabricant de produits d'œufs, établi depuis plus de 40 ans. Lodewijckx est connu pour les contrôles de qualité sévères, les technologies appliquées, la concentration permanente sur le renouvellement et l'orientation vers le client et le grand savoir-faire.

Visitez nos sites web pour plus d'informations : www.cocovite.be and www.pulviver.com

VALEUR AJOUTÉE

Produits d'œuf

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

- Poudre d'œuf
- Produits d'œuf liquide
- Œufs durs
- Œufs frais
- Œufs transformés
- Produits d'œufs précuits
- Mélange pour crêpes

Œufs frais, produits d'œufs liquides (ensemble, blanc d'œuf et jaune) et les œufs durs pelés sont livrés quotidiennement à une variété de clients.

CERTIFICATIONS

- HALAL : HFCE (Halal Food Council of Europe)
- BRC/IFS
- BIO
- KAT
- Kosher

PULVIVER - COCOVITE

COMPANY BACKGROUND

PULVIVER SPRL is part of the Lodewijckx group. Lodewijckx SA is a manufacturer of egg-based products which was established more than 40 years ago.

Lodewijckx is known for its strict quality control, ongoing innovation, customer-focused development and exceptional know-how.

Please visit our stand or our websites for more information: www.cocovite.be and www.pulviver.com

ADDED VALUE

Egg Products

PRODUCT RANGE - SERVICES / BRANDS / MARKETS

- Egg powder
- Liquid eggs products
- Hard boiled eggs
- Fresh eggs
- Processed eggs
- Pre-cooked egg products
- Pancakemix

Fresh eggs, liquid egg products (whole, egg white and yolk) and hard boiled and peeled eggs are delivered daily to a variety of customers.

CERTIFICATIONS

- HALAL : HFCE (Halal Food Council of Europe)
- BRC/IFS
- BIO
- KAT
- Kosher

ROLPH & ROLPH

Boulevard des Canadiens, 116A
B-7711 DOTTIGNIES
BELGIUM
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

VALEUR AJOUTÉE

Possibilités d'alimentation Casher et Halal.

GAMME DE PRODUITS

ROLPH & ROLPH propose une large gamme de créations exclusives pour la vente en frais et en surgelé:

- NOUVEAUTÉ L'Atelier : gamme de desserts pour la vente au rayon frais.
- Little Cup : une gamme de moelleux sans gluten prête à la cuisson dans un four traditionnel.
- Des créations salées et sucrées servis dans un verre (différents formats disponibles), se composant d'une ou de plusieurs couches et d'une combinaison subtile et raffinée de parfums et de textures.
- Des créations personnalisées (par ex., des desserts à taux de protéines élevé)...

RÉFÉRENCES PRINCIPALES

Clients : nos clients sont issus d'une large palette de secteurs, tels que la restauration, le service à domicile, les compagnies aériennes, les compagnies maritimes, la vente au détail, etc.

CERTIFICATION

Certification IFS, BRC et SAC.

ROLPH & ROLPH



ADDED VALUE

Kosher and Halal possibilities.

PRODUCT RANGE

ROLPH & ROLPH offers a wide range of exclusive chilled and frozen creations:

- NEW 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), comprising one or more layers, with a subtle, refined combination of flavours and textures.
- Tailor-made creations (eg desserts with high protein level,...).

MAIN REFERENCES

Customers: our clients come from a wide range of areas, such as foodservice, home service, airline companies, shipping lines, retail, etc.

CERTIFICATION

IFS, BRC and SAC certified.

SEEK CONFISERIE – ANTONIO MENEGHIN

Rue Vieille Foulurie, 24/26
B-4671 BLEGNY
BELGIUM
Mobile : +32 496/55 71 61
 +32 475/53 41 03
Mobile : +32 4/377 90 66
E-mail : info@guimauves.be
Website : www.guimauves.be



CONTACT

Antonio MENEGHIN, Directeur
Mobile : +32 496/55 71 61
E-mail : commande@guimauves.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Artisanat de guimauves (marshmallows) de haut de gamme depuis 2010.
Ancien chef de cuisine, finaliste meilleur cuisinier de Belgique en 2009.

Antonio MENEGHIN a ensuite complété ses connaissances par un apprentissage chez Jean Philippe Darcis (Macarons et Guimauves).

VALEUR AJOUTEE

Produit développé pour les boulangeries, épicerie fines, restaurants et traiteurs de haut de gamme.

GAMME DE PRODUITS – SERVICES/MARQUES/MARCHES

La gamme est diversifiée et se décline en cinq catégories :

- Gamme aux fruits + cappuccino, speculoos, vanille, caramel destinée à une consommation comme confiserie.
- Gamme aux épices + aux légumes, destinée à une consommation dans des recettes afin de jouer sur la texture.
- Gamme Prestige : alcool – truffes, destinée à une consommation en cuisine également, ou en accompagnement de café.
- Gamme Bio : fruits et cappuccino, vanille, caramel : confiserie
- Gamme enrobée de chocolat : confiserie

PRINCIPALES REFERENCES

L'objectif est de proposer des produits qui trouveront leur place dans les hauts lieux de la gastronomie.

Antonio Meneghin s'appuie sur une formation culinaire qui l'a mené à participer à différents concours :

- o Demi-Finaliste au concours Prosper Montagné (meilleurs chef de cuisine de Belgique) en 2011
- o Finaliste au concours Prosper Montagné (meilleurs chef de cuisine de Belgique) en 2009
- o 1er prix concours du meilleur cuisinier de produits de terroir des Cantons de l'Est (2002)

SEEK CONFISERIE – ANTONIO MENEGHIN

- o 4ème prix concours Saint Hubert Gourmand (1999)
- o 1er prix du concours Lancelot de Casteau (1998)
- o 4ème prix au concours René Neutel (1997)
- o 5ème prix au concours Super Toque au Radisson blu Royal Bruxelles (1996)
- o 4ème prix au concours Saint Hubert Gourmand (1996)

CERTIFICATION

Certification Bio Certisys

COMPANY BACKGROUND

Traditional manufacturer of top-of-the-range marshmallows since 2010.
Former Chef, finalist in the Best Chef in Belgium in 2009.

Antonio Meneghin later completed his expertise during an apprenticeship at Jean Philippe Darcis (Macaroons and Marshmallows).

ADDED VALUE

Product developed for bakeries, delicatessens, restaurants and upmarket catering firms.

PRODUCT RANGE – SERVICES/BRANDS/MARKETS

The range is varied and is available in 5 categories:

- Fruit range – cappuccino, designed to be consumed in candies, for example.
- Spice range – vegetables, designed to be consumed in recipes in order to offer texture.
- Alcohol range – truffles, designed to be consumed in cooking or as an accompaniment to coffee.
- Organic range – fruit and cappucino, vanilla, caramel : confectionery.
- Chocolate coated range : confectionery.

MAIN REFERENCES

Offer products which will find their place in leading gastronomic establishments.

For this, Antonio Meneghin relies on his training in culinary arts which led him to participate in various contests:

- o Semi-Finalist in the Prosper Montagné contest (best chefs in Belgium) in 2011
- o Finalist in the Prosper Montagné contest (best chefs in Belgium) in 2009
- o 1st prize for the best local produce chef for the Eastern Cantons (2002)
- o 4th prize in the Saint Hubert Gourmand contest (1999)
- o 1st prize in the Lancelot de Casteau contest (1998)
- o 4th prize in the René Neutel contest (1997)
- o 5th prize in the Super Toque contest at the Radisson blu Royal Brussels (1996)
- o 4th prize in the Saint Hubert Gourmand contest (1996)

CERTIFICATIONS

Certification Bio Certisys

SMILE COMPANY

Avenue Gouverneur Bovesse, 68
B-5100 NAMUR
BELGIUM
Mobile : +32 472/23 26 43
E-mail : info@smilecompany.be
Website : www.smilecompany.be



CONTACT

Laurence GENOT, CEO
Mobile : +32 472/23 26 43
E-mail : laurence@smilecompany.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

SMILE COMPANY est une entreprise familiale née en 2014 dans la région de Namur et qui s'est spécialisée dans les boissons cocktailisées de dernières générations. Elle commence aujourd'hui à faire connaître la gamme de ses saveurs à l'international en commençant par la FRANCE, pays ami et voisin lui fournissant jus et arômes.

VALEUR AJOUTEE

La gamme des produits de SMILE COMPANY est reconnue pour la grande qualité de ses ingrédients et aussi pour l'originalité éclectique de ses saveurs. Grâce à une union familiale Franco-Belge, elle offre à ses clients un linéaire de qualité sur toute sa gamme prête à satisfaire les moments de fêtes les plus fous.

GAMME DE PRODUITS

SMILE COMPANY dispose d'une gamme de huit saveurs très affinées dont deux sans alcool innovantes ainsi qu'une offre produit sur deux types de contenants en 20CL et 70CL. Sa marque résolument jeune et dynamique est associée à des lieux festifs de la côte d'Azur française mais aussi à des références prestigieuses dans le secteur HORECA.

REFERENCES:

Les fêtes de Wallonie - Carrefour - ACCOR - FAIRMONT- Festival de Cannes - F1 Monaco.

CERTIFICATIONS:

HACCP - ISO 2200 2005

SMILE COMPANY



COMPANY BACKGROUND

SMILE COMPANY is a family business started in 2014 in the Namur region, which specialises in next-generation cocktails. It is now starting to introduce its range of flavours abroad, beginning with FRANCE, a friendly neighbour from where it actually sources juices and flavourings.

ADDED VALUE

The product range of SMILE COMPANY is known for the high quality of its ingredients, as well as the eclectic originality of its flavours. Thanks to the Franco-Belgian family union, it can offer its customers consistent quality throughout its entire range of drinks, which liven up the craziest of celebrations.

PRODUCT RANGE

SMILE COMPANY offers a range of eight highly refined flavours, including two innovative alcohol-free versions, which are sold in either 20cl or 70cl versions. Its resolutely youthful and dynamic brand is loved at party venues on the French Côte d'Azur, and also at prestigious addresses in the HORECA sector.

REFERENCES

Les fêtes de Wallonie (Wallonia Celebrations) - Carrefour - ACCOR - FAIRMONT- Cannes Festival - F1 Monaco.

CERTIFICATIONS:

HACCP - ISO 2200 2005

UNIVERS DRINK

Avenue Blonden, 13
B-4000 LIEGE
BELGIUM
Fax : +32 4/290 03 41
Website : www.universdrink.com

NIGHT ORIENT

**Life
Addict**

VENDÔME *Vendanges*
MADEMOISELLE *Mademoiselle*

CONTACTS

Arnaud JACQUEMIN, CEO BELGIUM -
Mobile : +32 497/41 28 58
E-mail : ajacquemin@nightorient.com
Rachid GACEM, CEO FRANCE - Mobile : +33 661 08 87 37
E-mail : rgacem@nightorient.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Entreprise active dans le secteur des boissons non alcoolisées afin de répondre aux demandes de toutes les personnes ne désirant pas boire d'alcool : femmes enceintes, enfants, conducteurs, personnes de confession musulmane, etc. La société a donc développé 4 gammes de produits pour satisfaire à tous types de demandes : la gamme "Night Orient", la gamme "Vendôme mademoiselle", la gamme "Vendanges mademoiselle" et la gamme "Life Addict". Vendôme mademoiselle est davantage répandue dans le secteur HORECA que dans la grande distribution, contrairement à Night Orient. Vendanges mademoiselle est une boisson à base de raisins blancs ou rouges. Enfin, Life Addict est une boisson pétillante à base de jus de raisins rouges ou blancs qui est destinée aux adolescents entre 12 et 18 ans.

GAMMES DE PRODUITS

- Night Orient: Mousseux Classic (disponible en 75 cl et en 20 cl), Mousseux Rosé + Chardonnay, Merlot et Rosé plat (vins disponibles en 75 cl et en 37.5 cl) + boissons pétillantes à base de raisins blancs ou à base de raisins rouges ;
- Vendôme mademoiselle: Mousseux Classic (disponible en 75 cl et en 20 cl), Mousseux Rosé + Chardonnay, Merlot et Rosé plat (disponibles 75cl);
- Vendanges mademoiselle: Boissons pétillantes à base de raisins blancs ou à base de raisins rouges.
- Life Addict : Boissons légèrement pétillantes à base de raisins blancs ou à base de raisins rouges.

VALEUR AJOUTÉE

- Ces gammes complètes de boissons sont toutes les quatre garanties à 0,0% d'alcool offrant à chacun les avantages d'une boisson festive sans les inconvénients liés à l'alcool ;
- Respect des codes des mousseux et des vins traditionnels (packaging, habillage,...) ;
- Night Orient Classic a été élu produit de l'année 2013 par les consommateurs belges et a reçu l'Award du Goût supérieur en 2014 ;
- Night Orient est certifié HALAL par la chambre de commerce de Bruxelles (BECI) et par le Jakim ;

UNIVERS DRINK

- Night Orient Classic a été sélectionné comme meilleure innovation au SIAL de PARIS en 2010.
- La gamme Vendôme mademoiselle a été sélectionnée comme meilleure innovation au SIAL de Paris en 2014.

DISTRIBUTION

Nos boissons sont distribuées dans une vingtaine de pays dans le monde (France, Grèce, Pays-Bas, Belgique, Malaisie, Koweït, Emirats arabes Unis, Trinidad et Tobago, Surinam...). En France et en Belgique, Night Orient est présent dans la grande distribution : Carrefour, Cora, Auchan, Intermarché, Géant, Match, Leclercq, ...

COMPANY BACKGROUND

Business active in the non-alcoholic beverages sector to meet the needs of people who do not want to drink alcohol, including pregnant women, children, drivers and Muslims. The company has therefore developed four product ranges to satisfy all types of demand: the "Night Orient" range, the "Vendôme Mademoiselle" range, the "Vendanges Mademoiselle" range and the "Life Addict" range. "Vendôme Mademoiselle" will be more popular in the hotel and catering industry than in large-scale distribution, unlike Night Orient. Vendanges Mademoiselle is a drink made from red or white grapes. Lastly, Life Addict is a sparkling beverage, made from red or white grapes, aimed at 12 to 18 year olds.

PRODUCT RANGE

- Night Orient: Sparkling Classic (available in 75 cl and 20 cl), Sparkling Rosé + Chardonnay, Merlot and non-sparkling Rosé (wines available in 75cl and 37.5cl) + sparkling drink made from white grapes or made from red grapes;
- Vendôme Mademoiselle: Sparkling Classic (available in 75 cl and 20 cl), Sparkling Rosé + Chardonnay, Merlot and non-sparkling Rosé (available in 75cl);
- Vendanges Mademoiselle: Sparkling drink made from white grapes or made from red grapes.
- Life Addict: Sparkling drink made from white grapes or made from red grapes.

ADDED VALUE

- All four of these drinks ranges are guaranteed completely alcohol-free (0,0% vol.), offering the advantages of a festive drink without the drawbacks of alcohol;
- Follows the traditional codes of wines and sparkling wines (packaging, presentation,...);
- Night Orient Classic was selected as 2013 Product of the Year by Belgian consumers and received the Award du Goût Supérieur (Superior Taste Award) in 2014;
- Night Orient is Halal certified by the Brussels Chamber of Commerce (BECI) and by JAKIM;
- Night Orient Classic was selected as the best innovation at the PARIS SIAL in 2010.
- The Vendôme Mademoiselle range was selected as the best innovation at the PARIS SIAL in 2014.

DISTRIBUTION

Our drinks are distributed in more than 20 countries around the world, including France, Greece, the Netherlands, Belgium, Malaysia, Kuwait, Surinam, Trinidad and Tobago and the United Arab Emirates. Night Orient is available in supermarkets in France and Belgium: Carrefour, Cora, Auchan, Intermarché, Géant, Match, Leclerc etc.

VASEDEL

Goronne, 19
B-6690 VIELSALM
BELGIUM
Tel : +32 80/21 63 40
Fax : +32 80/60 02 06
E-mail : vasedel.gbernes@skynet.be



CONTACT

Guy BERNES, Managing Director
Tel : +32 80/21 63 40
Fax +32 80/21 79 41
Mobile +32 495/77 01 67
E-mail : vasedel.gbernes@skynet.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

VASEDEL est une entreprise située dans les Ardennes et créée en 1987. Spécialisée dans la production de fromage frais et de caillé brut tant au lait de vaches qu'au lait de chèvres, elle est aujourd'hui active en Europe et dans le nord de l'Afrique.

VALEUR AJOUTÉE

Les produits au lait de vaches sont naturellement riches en oméga 3 et CLA (Conjugated Linoleic Acid) ce qui les positionne dans les produits bons pour la santé.

Le lait produit dans la région donne au fromage un goût de terroir ardennais.

En tant que petite entreprise nous pouvons répondre aux demandes particulières de tous les clients.

GAMME DE PRODUITS

En ce qui concerne les fromages de chèvres, nous produisons toute une gamme très variée : de la pastille de 20 grammes à la bûche de 1kg, nature, épicée, aux herbes, au miel, aux noix et lardée.

Le caillé brut est vendu en 20 kg et est généralement livré en frais, hebdomadairement.

Les fromages de vache sont principalement des fromages frais portionnés et à la coupe.

Tous ces produits sont vendus sous les marques LE PETIT GALOPIN et PELEMONT.

PRINCIPALES REFERENCES / MARCHES

Nous livrons des fromagers en France, en Italie et en Belgique avec du caillé brut pour fabriquer des produits finis. Ce caillé est aussi utilisé pour farcir des légumes comme les poivrons au Maroc notamment.

Différentes centrales d'achat comme Carrefour, Match, Mestdagh

Pour le secteur Horeca : Provençale au Grand-Duché de Luxembourg.

CERTIFICATION

VASEDEL est aujourd'hui certifiée FEDIS FOOD.

Elle travaille aujourd'hui sur le BRC et SAC.

Pour ce faire nous sommes à l'aube de la construction d'un nouveau site de production.

VASEDEL



COMPANY BACKGROUND

VASEDEL is a business situated in the Ardennes and created in 1987. Specialising in the production of fresh cheese and raw curd made with cow's and goat's milk, it is currently active in Europe and North Africa.

ADDED VALUE

The cow's milk products are naturally rich in omega 3 and CLA (Conjugated Linoleic Acid), which positions it as a health product.

The milk produced in the region gives the cheese a local Ardennes flavour.

As a small business we can respond to specific requests from all our customers.

PRODUCT RANGE

Concerning the goat's cheeses, we produce a complete and highly varied range: from the 20g disc to the 1kg log: natural, spiced, with herbs, with honey walnuts and larded.

The raw curd is sold in 20kg lots and is generally delivered fresh each week.

The cow's cheeses are mainly fresh, sliced portion cheeses.

All the products are sold under the LE PETIT GALOPIN and PELEMONT brands.

MAIN REFERENCES - MARKETS

We supply cheesemakers in France, Italy and Belgium with raw curd to produce finished products. The curd is also used to stuff vegetables such as Moroccan peppers.

Various central purchasing agencies in Belgium including Carrefour, Match, Mestdagh.

For the Food Service sector : Provençale in Luxembourg.

CERTIFICATION

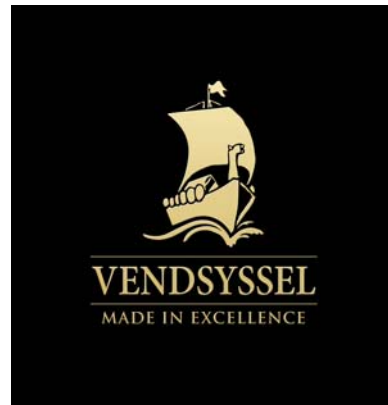
VASEDEL is currently FEDIS FOOD certified.

It is currently working towards BRC and SAC certification.

To this end a new production site is about to be built.

VENDSYSSEL

Avenue de Lambusart, 11
B-6220 FLEURUS
BELGIUM
Tel : +32 71/82 27 31
Fax : +32 71/81 03 76
E-mail : info@salminvestgroup.be
Website : www.vendsysssel.be



CONTACT:

Liesbeth Laffalize Account Manager
Tel : +32 71/82 26 25
Mobile : +32 477/38 12 21
E-mail : Liesbeth@salminvestgroup.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

VENDSYSSEL a été fondée en 1883 au Danemark et établie en Belgique entre les 2 guerres, pour arriver à Fleurus en 2005.

Elle fait partie des principaux fournisseurs Belges de saumon fumé.

VENDSYSSEL est aujourd'hui largement reconnue comme étant la référence dans le monde de la restauration pour son savoir-faire artisanal.

VALEUR AJOUTÉE

VENDSYSSEL est reconnue pour son tranchage à la main, son salage à sec et son fumage artisanal typé au bois de hêtre.

Elle dessert aussi bien la RHD que la GMS dans le Benelux, la France et la Grèce au départ de sa plate-forme de production et logistique à Fleurus.

SPECIALISTE POUR LA PLAQUETTE DE SAUMON FUME 200G

Forts de notre partenariat entre VENDSYSSEL / NORVELITA, nous sommes devenus les spécialistes pour la plaquette de 200g saumon fumé destinée principalement à la GMS. Ce partenariat en croissance, année après année, fait actuellement partie des 5 plus grands fumeurs de saumon en Europe.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Sur demande.

CERTIFICATION

VENDSYSSEL possède le certificat IFS de niveau supérieur.

VENDSYSSEL



COMPANY BACKGROUND

VENDSYSSEL was founded in 1883 in Denmark and established in Belgium in the interwar period before arriving in Fleurus in 2005.

It is one of the leading Belgian suppliers of smoked salmon.

Today, VENDSYSSEL is broadly recognised as being the international benchmark in catering for its traditional expertise.

ADDED VALUE

VENDSYSSEL is recognised for its hand carving, dry salting and traditional smoking technique using beechwood.

It services both the catering industry and supermarkets in the Benelux, France and Greece from its production and logistics platform in Fleurus.

SPECIALISING IN SLICED SMOKED SALMON 200G

Through the partnership between VENDSYSSEL / NORVELITA, we have become specialists in the 200g packs of sliced smoked salmon designed primarily for supermarkets. This partnership continues to grow year on year and we are currently one of the 5 largest salmon smokers in Europe.

MAIN REFERENCES

On request.

CERTIFICATION

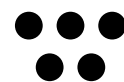
VENDSYSSEL benefits from a superior level IFS certificate.

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:

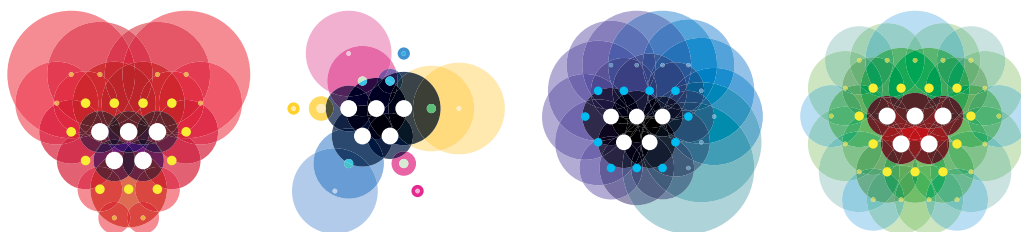
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit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

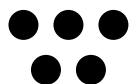
Do you want more information?

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

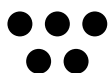
WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Sainctelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel: +32 2 421 82 11
Fax: +32 2 421 87 87
E-mail: mail@awex.be
Website: www.awex.be

Investment

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Tel: +32 81 33 28 50
Fax: +32 81 33 28 69
E-mail: welcome@investinwallonia.be
Website: www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

