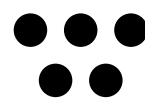


SIRHA 2019

BELGIUM - WALLONIA



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

Photo couverture : Chocolatier Fontaine

BELGIQUE - WALLONIE
BELGIUM - WALLONIA

HALL 2.1 - STAND J28
LYON-EUREXPO, 26 - 30/01/2019



AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

Place Saintelette, 2
B-1080 Bruxelles
Tel. + 32 2 421 82 11
info@awex.be
www.awex-export.be
www.investinwallonia.be
www.wallonia.be

Pascale DELCOMMINETTE - Administratrice Générale
Dominique TOURNEUR - Inspecteur général, Europe & Asie centrale

Déléguée sur place: Maïté FERREIRA DE CRASTO

L'AWEX, partenaire du développement économique international de la Wallonie. L'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (AWEX) est en charge du développement et de la gestion des relations économiques internationales de la Wallonie.

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:

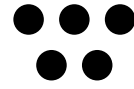
- Informations générales et commerciales sur les marchés étrangers;
- Rédaction d'études de marchés individuelles sur demande;
- Organisation d'opérations commerciales de prospection (participation aux salons internationaux, tenue de missions économiques, journées de contacts sectorielles...);
- Contacts 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.

L'AWEX est également compétente pour le renforcement de l'image de marque de la Wallonie à l'international.

L'AWEX dispose d'un effectif de plus de 400 personnes et d'une centaine de bureaux à l'étranger.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AWEX, partner of the international economic development of Wallonia.
The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is in charge of the development and management of Wallonia's international economic relations.

With regards to foreign trade, the Agency has a promotion and information mission with regard to both the international and Walloon business community.

Intended for purchasers, decision-makers, importers and foreign prospects, the Agency can, on request:

- pass on economic data regarding Wallonia and its export potential;
- provide information on the products and services of Walloon businesses;
- seek Walloon businesses for the conclusion of international partnerships;
- distribute lists of Walloon exporters.

Vis-a-vis Walloon businesses, the Agency is their comprehensive international partner, providing a range of services and activities covering the entire export process:

- General and commercial information on foreign markets;
- Production of individual market studies on request;
- Organisation of commercial canvassing operations (participation in international shows, organisation of economic missions, sector-based contact days, etc.);
- Contacts with international organisations;
- Promotion of Wallonia and its export potential;
- Financial support and funding for exports;
- Training and raising awareness of international professions.

With regards to foreign investment, the Agency provides general expertise in the areas of promotion, prospecting and informing potential investors. It also ensures active monitoring of investors based in Wallonia, as well a mission to find foreign buyers for Walloon industrial sites in the process of restructuring.

AWEX is also competent for the strengthening of the Wallonia brand image overseas.
AWEX has a workforce of more than 400 people and about one hundred offices overseas.



WWW.WALFOOD.BE : UN SITE RÉFÉRENÇANT 250 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 250 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

Website : www.walfood.be

E-mail : agro-eur@awex.be

Pascale Delcomminette, Administratrice Générale/CEO

Secteur Agroalimentaire/Agrofood Department

Maïté FERREIRA DE CRASTO

Tel : +32 2/421 85 13

Fax : +32 2/421 85 37

E-mail : m.ferreira@awex.be

FRANCE

Paris

Martine LECLERCQ

Ambassade de Belgique

274, boulevard Saint Germain

75007 Paris

Tel : 33-1-53.85.05.30

E-mail : paris@awex-wallonia.com

Lyon

Patrice LE GRELLE

Ambassade de Belgique

Représentation Economique et Commerciale de la Wallonie

55, rue Président Edouard Herriot

69002 Lyon

Tel : 33-4-78.14.03.70

E-mail : lyon@awex-wallonia.com

Nantes

Jocelyne Le Tallec

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

Ambassade de Belgique

3, Place Sébastien Brant

67000 Strasbourg

Tel : 33-3-88.52.18.52

E-mail : strasbourg@awex-wallonia.com

EXHIBITORS

Page

BAKBEL EUROPE	K22	8-9
BELIX	L23	10-11
BISCUITERIE JL BRICHARD	J32	12-13
BISTER MOUTARDERIE	J23	14-15
BRASSERIE {C}	J18	16-17
BRASSERIE FERME DE BERTINCHAMPS	J20	18-19
COLONA	H26	20-21
COMPTOIR DES EPICES	J30	22-23
CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE	K24	24-25
CROC'IN	K32	26-27
D'ARGIFRAL - BRIQUEMONT	L25	28-29
DELEYE PRODUCTS	J24	30-31
FARNIENTE	K29	32-33
FRIANDA	K23	34-35
GHL	K27	36-37
GOFRINO BY GAUFRES GEURTS	J29	38-39
HOUBLONDE	J16	40-41
KARRAS	J31	42-43
L & L PLAQUETTE	J22	44-45
LA FERME DES 7 FONTAINES	J26	46-47
LEMAN CAKE DECORATIONS	L29	48-49
LENOIR / NUTTS ORIGINAL	J21	50-51
MAISON VENDSYSEL	J31	52-53
PASTIFICIO DELLA MAMMA	K25	54-55
POLYPANEL BELGIQUE	K26	56-57
POMFRESH	K31	58-59
PULVIVER	L27	60-61
ROGER ET ROGER	K30	62-63
ROLPH & ROLPH	K32	64-65
SABERT	H30	66-67
SEEK	L31	68-69

BAKBEL EUROPE

Zoning Paysager de Tyberchamps, 4
B - 7180 SENEFFE
Tel : +32 64/84 61 25
Website : www.bakbel.com

CONTACT

Yves KEYAERTS, Export Manager
Mobile : +32 491/56 55 97
E-mail : yves.keyaerts@bakbel.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La société Bakbel a débuté ses activités en 2007. Visant à fournir des ingrédients de pâtisserie de qualité et d'origine Belge, Bakbel s'implante au cœur de l'Europe. Bakbel assure depuis son usine la fabrication, la commercialisation et l'expédition de ses produits sur tous les continents.

GAMME DE PRODUITS

1. Préparation de fruits avec des fruits entiers pour la garniture ou le fourrage de pâtisseries.
2. Nappages concentrés, nappages à vaporiser et des nappages à froid ou miroir.
3. Confitures.
4. Pâtes aromatisantes.
5. Filling gras pour longues conservation.
6. Gels d'écriture.
7. Purées pasteurisées

CERTIFICATION

BRC, HACCP, HALAL, KOSHER

BAKBEL EUROPE



COMPANY BACKGROUND

Established in 2007, Bakbel is the specialist in producing high quality and innovative ingredients for the pastry and bakery industry. To achieve this goal, Bakbel has a state of the art facility with high production standards and food safety. Bakbel assures from their Seneffe site all manufacturing, sales and distribution to all continents.

PRODUCT RANGE

1. Fruit preparations with whole fruits.
2. Concentrated glaze, spray glazes and mirror glazes.
3. Marmelades and jams.
4. Concentrated aromas.
5. Fat based filling with long shelf Life.
6. Piping gels.
7. Pasteurised fruit purees.

CERTIFICATION

BRC, HACCP, HALAL, KOSHER

BELIX

Avenue de l'Espérance, 41
B-6220 FLEURUS
Tel : +32 71/80 06 80
E-mail : info@belix.be
Site web : www.belix.be

CONTACT

Frédéric Van der Cam – Nathalie Van der Cam
E-mail : fredvdc@belix.be – natvdc@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 commencé en développant 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 d'emballages biodégradables et compostables de formes en bambou, en bois, en papier/carton et en pulpe de canne à sucre. 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 exportons vers 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, le Canada.... 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

BELIX, founded in 2005, has seen a remarkable increase in turnover over the past ten years. The family-run business prides itself on its ability to respond quickly and flexibly to any request.

ADDED VALUE

Eager to please our customers, we focus on the quality, design and presentation of our products, while remaining attentive to their needs.

BELIX is able to supply its customers all over the world from its logistics platform.

PRODUCT RANGE

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

We have started by developing an innovative range of "Appetizer" shapes made from injected crystal polystyrene which look just like glass.

We also offer a collection of biodegradable and compostable designs in bamboo, wood, paper/carton and sugar cane pulp.

This range of mini shapes will enhance the presentation of your preparations such as appetizers, zakuski, deep-frozen food products and pastries.

MAIN REFERENCES - MARKETS

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

Currently, we export to countries such as France, Germany, Spain, the Netherlands, Italy, Switzerland, Australia, the United Arab Emirates, Scandinavia and Canada. We also have a subsidiary in the USA.

CERTIFICATION

All our products are tested in accordance with the European Legislation on Food Contact Materials.

Our designs are trademark protected.

BISCUITERIE JL BRICHARD

Rue Guillaume Fouquet - Z.I., 28
B-5032 ISNES
Tel : +32 81/40 29 94
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)
Tel : +32 83/21 47 02
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 Achêne (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

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.

BISTER MOUTARDERIE

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 Bistérides 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

BRASSERIE {C}

Impasse des Ursulines, 14
B - 4000 LIÈGE
Tel : +32-(0)4/266 06 92
E-mail : info@brasseriec.com
Website : www.brasseriec.com

CONTACT

Julien FOX, Sales Manager
Mobile : +32-(0)491 36 81 40
E-mail : julien@brasseriec.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 2012, la Brasserie {C} s'est construite autour de la bière Curtius qui fut sa première création. La Brasserie {C} se veut être un développeur de recettes et de concepts brassicoles, avec également 2 autres marques : Smash {C} et Black {C} qui complètent sa gamme.

VALEUR AJOUTEE

La Brasserie {C} offre une synthèse encore inédite dans le mariage entre la tradition et l'innovation propre à la jeunesse de ses fondateurs. La qualité des ingrédients et leur traçabilité sont une priorité, notamment en ce qui concerne l'orge et l'eau du plateau de Hesbaye.

La Curtius est une bière autant d'apéritif que pour les gastronomes et gourmets, une bière «premium» prisée des grands chefs de cuisine en accords Mets / Bière.

GAMME DE PRODUITS

Curtius (7% ABV) est une bière blonde triple brassée à partir de 2 malts d'orge et 1 malt de froment. Son assemblage de 3 houblons lui confère un grand équilibre entre douceur et amertume tout en lui portant de subtiles saveurs agrumes

Smash {C} (6% ABV) est une Pale Ale lancée en 2018, est exclusivement houblonnée avec du Mosaic et développe des arômes de fruits tropicaux avec une faible amertume.

Black {C} (8% ABV) est un stout brassé dans la tradition des bières à forte teneur en malts torréfiés et développant des arômes café et chocolat portés par une puissante amertume.

PRINCIPALES REFERENCES

Curtius : Médaille d'honneur au Brussels Beer Challenge, Médaille d'argent à Munich, Médaille d'Or au Mondial de la Bière (Europe)

Black C : médaille d'or au Mondial de la Bière

CERTIFICATION

HACCP, Afsca

BRASSERIE {C}



COMPANY BACKGROUND

Created in 2012, Brasserie {C} was built around Curtius beer, which was its first creation. Brasserie {C} aims to be a developer of recipes and brewing concepts, with also 2 others brands: Smash {C} and Black {C}.

ADDED VALUE

Brasserie {C} offers an original combination of tradition and innovation which is specific to the youth of its founders. The quality and traceability of the ingredients are a priority, in particular the barley and water from the Hesbaye plateau.

Curtius is a beer that can be drunk as an aperitif or enjoyed by gourmets, a premium beer popular with the great chefs for matching with food.

PRODUCT RANGE

Curtius (7% ABV) is a blonde beer triple brewed from 2 barley malts and 1 wheat malt. Its blend of 3 hops offers it great balance between sweetness and bitterness, whilst also offering discreet citrus flavours.

Smash {C} (6% ABV) is a Pale Ale, which use only Mosaic as hop and develops aromas of tropical fruits and a slightly bitterness.

Black {C} (8% ABV) is a stout brewed in the tradition of beers with a high roasted malt content and aromas of coffee and chocolate and powerful bitterness.

MAIN REFERENCES

Curtius : Honor Medal at Brussels Beer Challenge, Silver Medal at Munich, Gold Medal at Mondial de la Bière (Europe)

Black {C} : Gold Medal at Mondial de la Bière

CERTIFICATION

HACCP, Afsc

BRASSERIE DE BERTINCHAMPS

Rue de Bertinchamps, 4
B - 5030 GEMBOUX
Tel : +32 81 87 85 28
E-mail : info@bertinchamps.be
Website : www.bertinchamps.be

CONTACT

Jean-Philippe HUMBLET, Export Manager
Mobile : +32 497 45 28 70
E-mail : jp@bertinchamps.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La BRASSERIE DE BERTINCHAMPS a été créée en 2013 par la famille Humblet et se situe au sein d'une vieille ferme en carré datant de 1343. La capacité annuelle de nos installations ultramodernes est de 20.000 hectolitres. Benoît Humblet est maître-brasseur depuis 40 ans.

VALEUR AJOUTEE

Nos bières sont des bières de haute fermentation, pur malts et houblons (pas d'épices, ni d'additifs). L'eau provient d'un forage à 66 m sous terre et nos malts sont belges. Nous sommes la seule brasserie belge à utiliser des bouteilles en verre de 50 cl, servies dans des verres de 25 cl, ce qui en fait une bière à partager...

GAMME DE PRODUITS

Nous produisons toute l'année 3 bières « Bertinchamps » : la Blonde 6,2%, la Brune 7% et la Triple 8%.

Une quatrième bière, Bertinchamps Hiver 8% complète la gamme en fin d'année.

Nos bouteilles en verre de 50 cl. sont one-way et placées dans des caisses en carton de 20 bouteilles.

Nous avons ajouté à la gamme une bière fruitée (B+ Pamplémousse 5%) et une Blanche (5%) (bouteilles de 33 cl / carton de 24 x 33 cl)

Notre coffret cadeau se compose de 4 bouteilles 50 cl et 2 verres.

Nous avons également des fûts inox et one-way (Dolium) de 20l et 30l.

Nous pouvons également produire à façon à partir de 60 hl.

PRINCIPALES REFERENCES

Nos bières sont utilisées et servies dans plusieurs restaurants belges étoilés. La Triple a reçu 3 étoiles à l'ITQI Award 2014 et la Brune une médaille d'or au Dublin Craft Beer Cup 2015.

BRASSERIE DE BERTINCHAMPS



COMPANY BACKGROUND

The “BRASSERIE DE BERTINCHAMPS” was founded in 2013 by family Humblet and is located in an old farm dating back to 1343. The annual capacity of our ultramodern installations is 20.000 hectolitres. Benoît Humblet has been master brewer for 40 years.

ADDED VALUE

Our beers are traditional farmhouse ales, made from pure malt and hops (no spices or additives). The water comes from a borehole 66 m under the farm and we use Belgian malts. We are the only Belgian brewery to use 50 cl glass bottles and our beer is served in 25 cl glasses, which makes it a beer to share.

PRODUCT RANGE

We brew three Bertinchamps beers all year long: Blonde 6,2%, Brune 7% and Triple 8%.

A 4th beer, “Bertinchamps Winter - 8%” is brewed during the winter season.

We use 50 cl one-way glass bottles which are placed in cardboard boxes containing 20 bottles.

In the spring and summer we brew a fruit beer with grapefruit : B+ Pamplemousse 5% and a Blanche (white beer 5%) (bottles of 33 cl - box 24 x 33 cl).

Our gift pack is made of four 50 cl bottles and 2 glasses.

We also have 20 l and 30 l stainless steel kegs and one-way barrels (Dolium).

We can also produce customised beers for a minimum 60 hl.

MAIN REFERENCES

Our beers are used and served in several Michelin-starred restaurants in Belgium. Our Triple was awarded three stars at 2014 ITQI Awards and our Brune won the Gold Medal at Dublin Craft Beer Cup 2015.

COLONA

Zoning Industriel
Au Fonds Râce, 25
B-4300 WAREMME
Tel : +32 19/32 27 78
E-mail : contact@colona.be
Website : www.colona.be

CONTACT

Maxime COLON, Export Manager
E-mail : maxime@colona.be

Thibault COLON, Sales Manager
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 ;
- 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.

COLONA

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.

COMPTOIR DES EPICES

Rue Slar, 126
B - 4801 STEMBERT
Tel : +32 87/78 37 00
E-mail : j.v.veriter@gmail.com
Website : www.comptoir-des-epices.com

CONTACT

Jean-Vincent VERITER, CEO
Mobile : +32 474/86 18 33
E-mail : j.v.veriter@gmail.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1925, nous recherchons les saveurs rares du monde. Soucieux de qualité, d'éthique et passionnés de biodiversité, nous collaborons depuis 4 générations avec de nombreux producteurs et partenaires.

VALEUR AJOUTEE

Un travail d'artisan ! ... Bienvenue dans notre atelier car c'est ici que depuis toujours, par souci de fraîcheur et d'exclusivité, moutures et mélanges sont 100 % manufacturés.

GAMME DE PRODUITS

Produits plaisirs, exclusifs et naturels à l'opposé de la standardisation, ils sont le reflet des traditions gourmandes du monde entier : épices, thés et produits végétariens.

CERTIFICATION

Artisanat certifié.

COMPTOIR DES EPICES



COMPANY BACKGROUND

Since 1925, we have been trawling the world in our quest for unusual flavours. With quality and ethics being our watchword and with our enthusiasm for biodiversity, we have been working for 4 generations with a multitude of producers and partners.

ADDED VALUE

Craftsman's skills ! ... Welcome to our workshop where the entire process for grinding and blending spices has always taken place, in our pursuit for freshness and exclusivity.

PRODUCT RANGE

Totally unique, delicious, exclusive and natural products reflecting the delectable traditions of the whole world : spices, teas and vegetarian products.

CERTIFICATION

Certified craft.

CONSERVERIE MOUTARDERIE BELGE

Eynattenerstrasse, 20
B - 4730 RAEREN
Tel : +32 87/85 80 10
E-mail : cmb@moutarderie.be
Website : www.moutarderie.be

CONTACT

Raphael RENSON, Sales
Tel : +32 87/85 80 14
Mobile : +32 472/34 84 13
E-mail : cmb@moutarderie.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Fabricant depuis 1953, nous proposons une large gamme de produits allant des moutardes aux plats préparés en passant par les sauces. Nos produits sont distribués dans le secteur de l'épicerie fine, la grande distribution, le food service et l'industrie alimentaire.

Depuis quelques années la troisième génération a intégré la société et donne un nouveau souffle à l'entreprise avec le développement de nouveaux produits complétant la gamme existante par des vinaigrettes et des tartinades.

La CMB a été élue entreprise familiale wallonne de l'année 2018.

VALEUR AJOUTEE

La flexibilité est la clé de notre réussite, nous ne rejetons jamais une demande avant d'avoir exploré toutes les pistes de solutions possibles. Nous nous sommes lancés dans la production de produits BIO, Kasher et Halal.

GAMME DE PRODUITS

Nos moutardes, plats préparés et nombreuses sauces sont commercialisés sous différentes marques propres et sous la marque de nos clients (Private Label).

PRINCIPALES REFERENCES

- La vache qui regarde passer les trains,
- Jefke,
- Filou,
- Yvalli,
- La Délicieuse.

Nous exportons nos produits dans plus de 15 pays: France, Allemagne, Pays-Bas,...

CERTIFICATION

Nous sommes certifiés BRC et FDA, BIO, Kasher et Halal.

CONSERVERIE MOUTARDERIE BELGE

COMPANY BACKGROUND

Since 1953 the Conserverie Moutarderie Belge (CMB) is a family run business in Belgium which is specialized in the production of mustard, sauces, and ready meals. Our products are distributed in fine food stores, retail sector, food service and food industry.

Since some years, the third generation has stepped into the company with further product ideas and initiated the development of new products aiming to complement the existing range with dressing and spreads.

The CMB was elected best family company in Wallonia in 2018.

ADDED VALUE

Flexibility is the key of our success, because we never decline a request until we have explored every possible avenue. Our watchwords are innovation & flexibility! That's why our R&D department works hard in order to continuously develop new products, recipes and packaging accessible to everyone.

PRODUCT RANGE

These products are commercialized under private label and under our own brands.

MAIN REFERENCES

- La vache qui regarde passer les trains,
- Jefke,
- Filou,
- Yvalli and
- La Délicieuse.

We are exporting to several countries such as France, Germany, The Netherlands, Denmark, etc.

CERTIFICATION

To satisfy the need for quality products, we hold the following certifications: BRC & FDA, Kosher, Halal, Organic – Certisys.

CROC'IN

Boulevard des Canadiens, 116
B-7711 DOTTIGNIES
Tel : +32 56/48 76 76
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

- **Nouveau** : fonds de tartelette sans gluten à bords droits et au beurre.
- Buns&Co : mini-pains aux utilisations multiples, sans huile de palme ni conservateurs.
- Pâtes à pâtisserie prêtes à remplir : sucrée, savoureuse ou neutre.
- Pépites de nougatine

VALEUR AJOUTÉE

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

CROC'IN



PRODUCT RANGE

- **New** : gluten free tart shells with pure butter and straight edges.
- Buns&Co : mini loaves with many uses, without palm oil or preservatives.
- Ready-to-fill pastry cases: sweet, savoury or neutral.
- Nougatine crunch.

ADDED VALUE

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

D'ARGIFRAL- FERNAND BRIQUEMONT

Avenue Mercury, 5
B - 4650 CHAINEUX
Tel : +32 87/33 66 59
E-mail : commercial@dargifral.com
Website : www.dargifral.com - www.aperocochon.be



CONTACT

Laurent Delvaille, Commercial export
Tel : +32 87/39 48 88
Mobile : +32 497/64 79 86
E-mail : laurent@dargifral.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS, notre société familiale est spécialisée dans la fabrication de charcuteries de porc et de volaille. Notre Savoir-faire intégré à un outil de production moderne nous permet de proposer une gamme de produits qualitative.

VALEUR AJOUTEE

INGRÉDIENTS LOCAUX : ingrédients sélectionnés avec soin et, quand cela est possible, auprès de producteurs locaux. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT : nos sites de production connaissent une croissance importante, toujours dans le respect de l'environnement. SECURITE ALIMENTAIRE: la maîtrise de la fabrication et le niveau d'exigence de nos contrôles qualité assurent à nos produits une régularité et une sécurité alimentaire du plus haut niveau.

GAMME DE PRODUITS

Jambons cuits qualité supérieure nature et saisonniers - Roulades - Jambonneau - Boudins à griller - Charcuteries de volaille - Saucissons secs Apéro Cochon : 'Fagnard' (se décline en plusieurs goûts : roquefort, noisette, chorizo, poivres...), 'Ardenne' (assortiment de saucissons typiques de son terroir, certains bénéficient d'un label d'indication géographique protégée), "Gaumais" (La particularité de ces produits est leur goût fumé prononcé).

PRINCIPALES REFERENCES

2ème producteur de charcuterie cuite en Wallonie, nos produits sont présents dans de nombreuses centrales d'achat en Belgique (Aldi ; jambon cuit élu 'maître achat' par Test Achat, Coluyt, Carrefour...), et via un réseau important de grossistes.

CERTIFICATION

GUIDE HACCP Nombreux auto-contrôles stricts. IFS Certification pour nos deux sites de production. INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAR L'EUROPE Saucisson, Collier et Pipe d'Ardenne, nos produits Ardenne bénéficient de ce label.

D'ARGIFRAL- FERNAND BRIQUEMONT



COMPANY BACKGROUND

Our family business has been specialist in cooked ham and poultry products FOR THREE GENERATIONS. We owe our success to long-standing expertise along with a modern production facility. The result is a high-quality range of products.

ADDED VALUE

LOCAL INGREDIENTS : we handpick every single ingredient, sourced from local producers wherever possible. **ENVIRONMENT** : As we continue to expand our production facilities, we aim to limit our impact on the environment. **FOOD SAFETY** : our carefully managed processes and rigorous quality control procedures ensure that all our products meet the same stringent food safety standards.

PRODUCT RANGE

Cooked Ham - Cooked sausages - White & Black puddings - Poultry delicatessen - Dry Sausages Apéro Cochon : Fagnard (a range of dry sausages with Roquefort, hazelnut, chorizo and other flavours), 'Ardenne' (a selection of dry sausages steeped in local tradition. Some of the products have a protected geographical indication), 'Gaumais' (they are known for their strong smoked flavour).

MAIN REFERENCES

2ND LARGEST PRODUCER OF COOKED MEATS IN WALLONIA ; our products are sold by many Belgian retailers (Aldi: cooked ham named First choice by Test Achat, Colruyt, Carrefour,..) and through a large network of wholesalers.

CERTIFICATION

Our own food safety management procedures based on HACCP principles. Both our production facilities are IFS-certified. EU PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION Our Ardenne range of products is protected by the "Saucisson, Collier et Pipe d'Ardenne" PGI mark.

DELEYE PRODUCTS

Avenue Nadine Pollet-Sengier, 2
B - 7700 MOUSCRON
Tel : +32 56/85 24 29
E-mail : info@deleye.com
Website : www.deleye.com

CONTACT

Fien VANNESTE, Marketing Manager
Tel : +32 56/85 24 29
E-mail : fien.vanneste@deleye.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1993, Deleye Products est une entreprise qui a connu une grande évolution. Au départ, une petite boulangerie, Deleye Products est maintenant une entreprise internationale florissante.

VALEUR AJOUTEE

Exigence : desserts surgelés haut de gamme.

Créativité, innovation et praticité : laissez donc libre cours à votre imagination artisanale tout en maximisant le côté pratique.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

DELEYE PRODUCTS offre une gamme complète de desserts congelés traditionnels et innovants finis, ainsi qu'une gamme de composants pour création de desserts personnalisés.

L'assortiment standard propose une grande variété de produits tels que les bavaoïses, mousses, gâteaux ronds, gâteaux individuels, minis, verrines remplies de différentes mousses, longueurs, composants (quenelles, sphères, crémeux, base feuilletine, etc).

- Deleye
- Elements
- Diamond Collection
- Amelioras

CERTIFICATION

IFS certificate

DELEYE PRODUCTS

COMPANY BACKGROUND

Deleye Products is a company which has known a large evolution. It started with a small bakery but is nowadays known as an international flourishing company.

PRODUCT RANGE

Deleye Products offers a large range of frozen dessert. E.g. minis, individual cakes, ice cream, round tarts, piping bags, long bars...

Brands:

- Deleye
- Elements
- Diamond Collection
- Amelioras

CERTIFICATION

IFS certificate

FARNIENTE

Rue Bourrie, 14
B - 5300 SEILLES
Tel : +32 85/82 73 00
E-mail : info@farniente.be
Website : www.farniente.be

CONTACT

Claude MAQUET, Business Consultant
Tel : +32 85/84 92 26
Mobile : +32 475/27 96 52
E-mail : claudemaquet@farniente.be



VALEUR AJOUTEE

FARNIENTE est une entreprise familiale créée en 1991. Notre site de production est installé à Seilles dans la partie francophone de la Belgique. Après plus de 20 ans de savoir-faire, la société est devenue un des principaux producteurs belges et elle fait partie du Top 3 européen. Nous produisons pour la Belgique et exportons vers la France, l'Allemagne, le G-D du Luxembourg, la Suisse et l'Espagne.

GAMME DE PRODUITS

Fidèle à son slogan : « We make lasagnes, only », FARNIENTE propose des lasagnes à base de porc (24 et 16%), de bœuf (24% et 16%), de poulet (16%) et une « verte » à base de viande de porc (24%) et d'épinards. Toutes les matières premières utilisées sont fraîches/naturelles et de qualité supérieure. Nous favorisons l'utilisation de produits locaux. De plus, nous garantissons que tous nos produits sont exempts d'additifs, de colorants et de conservateurs. Nouveauté pour 2018 : La Lasagne Végétarienne.

PRINCIPALES REFERENCES

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

CERTIFICATION

L'usine moderne mais traditionnelle est certifiée FSSC 22000.

FARNIENTE



ADDED VALUE

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

PRODUCT RANGE

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

Novelty for 2018 : The Vegetarian Lasagna.

MAIN REFERENCES

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

CERTIFICATION

The modern but traditional factory is certified FSSC 22000.

FRIANDA

Parc Industriel des Hauts Sarts
2e Avenue 2B
B-4040 HERSTAL
Tel. : +32 42/47 16 06
E-mail : info@frianda.com
Website : www.frianda.com

CONTACT

Nathalie GONZALEZ VICH, CEO
Tel : +32 42/40 51 42
Mobile : +32 494/57 40 34
E-mail : nathalie@frianda.com

Bruno VERHOFSTEDE, CEO
Tel : +32 42/40 51 44
Mobile : +32 477/45 86 07
E-mail : bruno@frianda.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Frianda est une société active depuis plus de 30 ans dans la préparation quotidienne de produits alimentaires frais à destination de la grande distribution, des traiteurs et des bouchers-charcutiers. Elle emploie aujourd'hui près de 50 personnes et se situe dans un nouveau bâtiment dans la région liégeoise (Wallonie-Belgique) avec un accès immédiat à de nombreux axes routiers internationaux. Le succès de l'entreprise résulte d'un souci constant de la qualité des produits finis et des matières premières.

VALEUR AJOUTEE

Gourmandes et généreuses, les recettes de Frianda sont préparées quotidiennement par ses artisans. Frianda a à cœur d'offrir à tous ses clients, chaque jour, des produits alimentaires de grande qualité, répondant à leurs exigences tout en respectant les délais demandés.

GAMME DE PRODUITS

Frianda prépare à façon quiches, friands, zakouskis, produits traiteur à base de pomme de terre (pommes macaires, purées, gratins, ...), à base de pâte feuilletée et diverses spécialités. La flexibilité de son outil de production lui permet de s'adapter à la demande de nombreuses recettes originales.

REFERENCES

La clientèle réside principalement dans la grande distribution et les grossistes avec lesquels elle entretient une relation fidèle et de longue date.

CERTIFICATION

Frianda est certifiée ISO 22000, HACCP, FSSC 22000 et IFS

FRIANDA



COMPANY BACKGROUND

The company Frianda has been active for over 30 years, in the daily preparation of fresh food products for supermarket chains, delicatessens and butchers. Today, it employs around 50 people, and is located in a new building, in the Liège Region (of Wallonia, Belgium), with direct access to numerous international road networks. The company's success is due to its constant attention to the quality of its ingredients and finished products.

ADDED VALUE

Frianda's generous, gourmet recipes are prepared daily by its skilled staff. Frianda is committed to providing high-quality food products for all of its customers, each day, in line with their demands and requested delivery dates.

PRODUCT RANGE

Frianda makes quiches, pastries, canapés, potato-based and puff-pastry delicatessen products, and a variety of specialities. Its flexible production facility allows it to adapt to the demand for many original recipes.

REFERENCES

Its client base mainly comprises supermarket chains and wholesalers, with which it has a loyal and long-standing relationship.

CERTIFICATION

Frianda holds ISO 22000, HACCP, FSSC 22000 and IFS Higher Level certifications.

GHL (JEAN GOTTA GROUP)

de Merckhof, 113
B - 4880 AUBEL
Tel : +32 87/68 02 10
E-mail : info@jeangotta.be
Website : www.jeangotta.be

CONTACT

Patrick SCHIFFLERS, General Manager
Tel : +32 87/68 02 12
Mobile : +32 474/99 59 11
E-mail : patrick.schiffliers@jeangotta.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Fondée en 1975 et installée à Aubel (Liège), GHL est spécialisée dans la découpe et la transformation de viande bovine de qualité, depuis la carcasse jusqu'aux produits consommateur.

GAMME DE PRODUITS

Viande bovine belge (Race Blanc Bleu Belge...) en quartier ou désossées sous-vide (fraîche ou surgelée), viande en emballage consommateur. Large gamme de produits comme par exemple : des viandes plus riches en Oméga 3, diététiques, bio, Halal...

PRINCIPALES REFERENCES

Les plus grandes chaînes de distribution belges comme Carrefour, Delhaize, Colruyt, Intermarché, Spar...

CERTIFICATION

IFS (niveau le plus élevé), FEBEV +, Système d'Autocontrôle de l'AFSCA, Bio, Halal.

GHL (JEAN GOTTA GROUP)



COMPANY BACKGROUND

Founded in 1975 and based in Aubel, GHL is specialized in the deboning and the processing of beef meat from the carcass to the case ready products

PRODUCT RANGE

Belgian beef meat (Belgian Blue Breed...) in quarters, or boneless and vacuum packed (fresh or frozen), case ready meat. Large range of products as for instance : beef meat enriched with Omega 3, diet, organic, Halal...

MAIN REFERENCES

All the greatest supermarket chains like Carrefour, Delhaize, Colruyt, Intermarché, Spar...

CERTIFICATION

IFS (Highest Level), FEBEV +, Autocontrol system of de the belgian sanitary inspection, Organic Meat, Halal.

GOFRINO BY GAUFRES GEURTS

Rue du Parc Industriel, 16
B - 4300 WAREMME
Tel : +32 19/544 199
Website : www.gofrino.eu

CONTACT

Thomas Bietlot, General Manager
Mobile : +32 484/38 39 33
E-mail : thomas@gofrino.eu



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

GOFRINO est un producteur artisanal de la gaufre de Liege au sucre perlé et de pâtons de gaufres de Liege.

GAMME DE PRODUITS

Gaufres de Liege : recette standard (margarine) / recette premium (margarine et beurre) et premium + (100% beurre)

Pâtons de gaufres de Liege : recette standard (margarine) / recette premium (margarine et beurre)

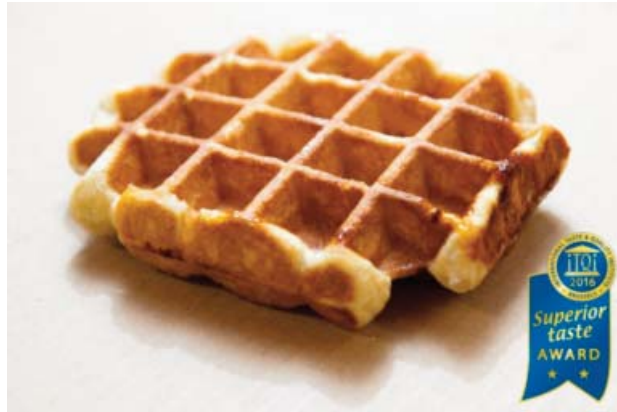
PRINCIPALES REFERENCES

Walmart USA - Wholefoods UK - Iceland UK - Walibi Belgium - Plopsa group Belgium - Lagardere travel France

CERTIFICATION

IFS (98%) - BRC (AA)

GOFRINO BY GAUFRES GEURTS



COMPANY BACKGROUND

GOFRINO is one of the leading artisanal factory producing the original sugar waffle and sugar waffle dough.

PRODUCT RANGE

Sugar Waffles : standard recipe (margarine) / premium recipe (margarine & butter) / premium + recipe (100% butter)

Sugar waffle doughs : standard recipe (margarine) / premium recipe (margarine & butter)

MAIN REFERENCES

Walmart USA - Wholefoods UK - Iceland UK - Walibi Belgium - Plopsa group Belgium - Lagardere travel France

CERTIFICATION

IFS (98%) - BRC (AA)

HOUBLONDE

Sentier Muraes, 10
B - 1440 Braine-le-Château
Mobile : +32-(0)473 45 03 06
E-mail : team@houblonde.com
Website : www.houblonde.com

CONTACT

Tanguy De Prest, Partner
Mobile : +32 473/45 03 06
E-mail : tanguy.deprest@houblonde.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

HOUBLONDE est le fruit d'une rencontre entre un juriste, un ingénieur et un homme du marketing. Ils ont uni leurs compétences pour développer la 1ère bière dynamisée au monde brassée à la brasserie Brunehaut (1890).

Résultat ? Une bière artisanale bio, dynamisée et innovante.

GAMME DE PRODUITS

Une bière de dégustation blonde ambrée (5,4%), aux saveurs de céréales torréfiées (goût biscuit et caramel) avec une pointe de vanille et une légère amertume, très rafraîchissante, bénéficiant d'une belle longueur en bouche et d'une identité gustative hors catégorie.

VALEUR AJOUTEE

HOUBLONDE a été récompensée au World Beer Awards de Londres en tant que « Belgium Winner ». Elle a également obtenu 3 étoiles d'or au « Superior Taste Award » (iTQi), soit la plus haute distinction gustative octroyée par la profession des chefs étoilés d'Europe.

CERTIFICATION

HOUBLONDE est bien sûr composée uniquement des meilleurs ingrédients naturels sans faire de compromis : les céréales, l'élixir de fleur et la vanille sont d'origine biologique et certifiés BIO par CERTISYS.

HOUBLONDE



COMPANY BACKGROUND

HOUBLONDE is the result of good vibrations between a lawyer, an engineer and a marketing man. Together, they combined their strengths to develop the 1st dynamized beer in the world brewed by Brasserie Brunehaut (1890).

The result ? An organic craft beer, dynamized and innovative.

PRODUCT RANGE

An amber blond tasting beer (5,4%) with flavours of roasted grains (biscuit and caramel) with a dash of vanilla and slight bitterness. Very refreshing, with a long-lasting mouthfeel and a taste identity on its own.

ADDED VALUE

HOUBLONDE is recognised at the World Beer Awards in London in 2017 as the “Belgium Winner”. Houblonde has also won 3 golden stars at the « Superior Taste Award » of the International Taste Quality Institute, awarded by the profession of decorated star chefs in Europe.

CERTIFICATION

HOUBLONDE is of course composed only of the best natural ingredients without any compromise : grains, flower elixir, vanilla are from organic origin and certified by Certisys.

KARRAS

Avenue de Lambusart, 11
B - 6220 FLEURUS
Tel : +32 71/82 27 31
E-mail : info@salminvestgroup.be
Website : www.karrasgroup.be



CONTACT

Jean-François FLOCH, Sales Manager France
Mobile : +33 (0)640 86 77 61
E-mail : jean-francois@salminvestgroup.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

D'abord présente sur les marchés en 1970, l'entreprise de produits traditionnels grecs Karras s'est reconvertie dans la production et le conditionnement en 1980. Elle entre dans le groupe Salm Invest en 2005 tout en conservant son esprit familial.

VALEUR AJOUTEE

Etablie près de Charleroi en Belgique, KARRAS vous propose le savoir-faire de ses deux usines de transformation de Fleurus et de Bulgarie, ainsi qu'une large gamme de produits méditerranéens. Notre souplesse nous permet de vous proposer des développements à façon et de travailler ensemble les recettes et les conditionnements selon les besoins de chaque segment du marché de 100g à 1kg.

GAMME DE PRODUITS

Anchois marinés et salés, anchois MSC, salades de la mer, tartinables terre & mer : houmous, tarama, tzatziki, guacamole, assiettes composées, légumes grillés, tomates séchées et autres spécialités végétales méditerranéennes.

PRINCIPALES REFERENCES

Anchois marinés, anchois MSC du Golfe de Gascogne, salades de la mer, tartinables à marque KARRAS ou en MDD, légumes préparés.

CERTIFICATION

Usines et entrepôt certifiés IFS, usine agréée BIO et ASC, agréments privés en MDD, certains produits certifiés MSC.

KARRAS



COMPANY BACKGROUND

First present on the markets in 1970, the Greek traditional products company Karras converted to production and packaging in 1980. It joined the Salm Invest group in 2005 while maintaining its family spirit.

ADDED VALUE

Established near Charleroi in Belgium, KARRAS offers you the know-how of its two processing plants in Fleurus and Bulgaria, as well as a wide range of mediterranean products. Our flexibility allows us to propose custom developments and to work together recipes and packaging according to the needs of each segment of the market from 100g to 1kg.

PRODUCT RANGE

Marinated and salted anchovies, MSC anchovies, salads from the sea, sea and sea spreads: hummus, tarama, tzatziki, guacamole, mixed plates, grilled vegetables, dried tomatoes and other mediterranean plant specialties.

MAIN REFERENCES

Marinated anchovies, MSC anchovies from the Bay of Biscay, salads from the sea, spreads with KARRAS or MDD brand, prepared vegetables.

CERTIFICATION

IFS certified factories and warehouse, BIO and CSA approved plant, private label, some MSC certified products.

L&L PLAQUETTE

Rue de Bennui, 11
B-5560 MESNIL-SAINT-BLAISE (HOUYET)

CONTACT

Lionel PLAQUETTE, Manager
Mobile : +32 473/96 00 11
E-mail : lionel.plaquette@hotmail.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Emilie & Léon, Fernande & Louis, Agnès & Léon... et maintenant Lionel.

Oui, les beurres L&L Plaquette ne sont pas des nouveaux nés...

C'est en tant que 6ème génération au gouvernail de la fabrication de beurre de ferme L&L Plaquette que Lionel s'est distingué et s'est vu étiqueté "le spécialiste du beurre au lait cru".

Salué par les plus grands chefs cuisiniers et partenaires d'Euro-toques, les beurres L&L Plaquette se sont vus primés par le Coq de Cristal et à l'International Taste and Quality Institute à deux reprises.

VALEUR AJOUTEE

Les beurres L&L Plaquette font preuve d'une grande traçabilité de l'herbe à l'assiette. Ces produits sont naturellement sains et sans aucun additif.

Leur goût est unique grâce à un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Chaque produit est adaptable aux exigences et aux particularités du client.

GAMME DE PRODUITS

Beurre salé, doux et fleur de sel ;

Beurres aux épices (ail & fines herbes, oignon & gingembre, échalotte & estragon, citron & poivre vert, truffe ou aux algues) ;

Beurres en portions de 30, 25 ou 10 gr ;

Yaourt nature ou sur lit de fruits (lait de vache ou de brebis - Bio ou conventionnel) ;

Fromages à pâte fleurie (vache et brebis) ;

Œufs liquides, Bio ou conventionnels.

PRINCIPALES REFERENCES

ROB Market Bruxelles, Husa President Park , Ne5t Hôtel ...

CERTIFICATION

HACCP

L&L PLAQUETTE

COMPANY BACKGROUND

Emilie & Léon, Fernande & Louis, Agnès & Léon... and now Lionel.

Yes, L&L Plaquette butters have been around for quite a while...

Lionel is the sixth generation to take charge of L&L Plaquette Farmhouse butter production ; he has made a name for himself and has been called "the raw milk butter specialist".

Praised by the greatest chefs and partners of Euro-toques, L&L Plaquette butters have received the Coq de Cristal award as well as two International Taste and Quality Institute awards.

ADDED VALUE

L&L Plaquette butters are fully traceable from field to plate. These products are naturally healthy and contain no additives.

They owe their unique taste to the traditional know-how passed down through the generations. Each product can be adapted to meet the requirements and individual needs of the client.

PRODUCT RANGE

Salted, sweet and fleur de sel butter ;

Butter with spices (garlic and fines herbes, onion & ginger, shallot & tarragon, lemon & green pepper, truffles or algae) ;

Butter available in 30, 25 or 10 g portions ;

Natural yoghurt or yoghurt on a bed of fruits (made with cows' milk or sheep's milk - organic or non-organic) ;

Bloomy rind cheeses (cows' or sheep's milk) ;

Liquid eggs, organic or non-organic.

MAIN REFERENCES

ROB Market Brussels, Husa President Park, Ne5t Hôtel ...

CERTIFICATION

HACCP

LA FERME DES 7 FONTAINES

Chaussée de Bruxelles 314
B - 1410 WATERLOO
Tel : +32 2/351 40 57
E-mail : lesseptfontaines@gmail.com
Website : www.7fontaines.be



CONTACT

BROUCQSAULT LAURENT, Administrateur
Mobile : +32 475/83 99 44
E-mail : lesseptfontaines@gmail.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 2003, 7 Fontaines est le principal producteur de ravioles Haut de gamme en Belgique. La société s'est agrandie en 2007 en doublant ses superficies de stockage et de production. Respect des normes Haccp et suivi par organisme agréé.

VALEUR AJOUTEE

- Surgelés pas de perte / Dlc 1 an pas de perte/ emballage par 30 pièces gestion stock facile/ prix à la pièce food cost facile à établir/ emballage barquette pas de perte.
- Originalité des produits qui permet de se différencier.
- Adapté pour toute l'année 4 saisons.
- Destiné aux restaurants, hôtels, traiteurs et épiceries.
- De la mise en bouche à l'accompagnement en passant par le plat.
- Fabrication à façon.
- Produits 100% vegan.

GAMME DE PRODUITS

Spécialisé depuis 14 ans dans les ravioles, nous vous proposons une gamme de 40 variétés allant des crustacés aux poissons, gibiers, légumes en passant par les nouvelles ravioles vegan. A chaque saison, des nouveautés sont proposées afin de mieux répondre aux tendances et demandes du moment.

Ex : raviole de Homard, langouste, foie gras, ris de veau, asperges vertes, faisan aux morilles, etc.....

PRINCIPALES REFERENCES

14 grossistes en Belgique, Luxembourg et Pays Bas.

CERTIFICATION

HACCP PAR AFSCA

LA FERME DES 7 FONTAINES



COMPANY BACKGROUND

Funded in 2003, 7 Fontaines is the main producer of high quality raviolis in Belgium. The company expanded in 2007 by doubling its storage and production areas. Safety standards of HACCP by an accredited organization

ADDED VALUE

- Frozen no loss use by date 1 year no loss packed by 30 easy stock management piece price food cost easy to establish container packaging no breakage.
- Originality of the products to differentiate.
- Adapted for the whole year 4 seasons
- Adapted for all customers restaurant hotel caterer delicatessen
- Adapted for all circumstances appetizer starter main course side dish
- Possibility of manufacturing on demand
- Vegan products 100%.

PRODUCT RANGE

Specialized for 14 years in the raviolis, we offer a range of 40 varieties ranging from crustaceans to fish, game, vegetables and finally vegan Each season, new products are proposed to better respond to current trends and demands.

Ex : ravioli lobster, langouste, duck foie gras, sweetbread, green aspergus, pheasant with morilles.....

MAIN REFERENCES

14 wholesalers in Belgium, luxemburg and Netherlands

CERTIFICATION

HACCP BY AFSCA

LEMAN CAKE DECORATIONS

Avenue du Haureu, 2
B - 7700 MOUSCRON
Tel : +32 56/72 80 74
E-mail : info@leman.be
Website : www.leman.be

CONTACT

Gauthier DESMET, Sales
E-mail : gauthier@leman.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1963, LEMAN CAKE DECORATIONS est une marque incontournable dans le monde des décors de pâtisserie. Avec une production chocolat en Belgique et une production en Thaïlande, Leman offre la plus large collection de décors de pâtisserie.

GAMME DE PRODUITS

Décorations pâtisserie chocolat, transfert chocolat, décorations en sucre, décorations plastique.

PRINCIPALES REFERENCES

Décors chocolat imprimés : plaquettes, volutes, boules.
Décors sucres et feuilles de transfert

CERTIFICATION

BRC AA

LEMAN CAKE DECORATIONS



COMPANY BACKGROUND

LEMAN CAKE DECORATIONS is since 1963 a leading brand in the fashion world of cake decorations. With a chocolate production in Belgium and a sugar production in Thailand, Leman is offering the widest collection of cake decorations.

PRODUCT RANGE

Chocolate cake decorations, chocolate transfer sheets, sugar decorations, plastique decorations.

MAIN REFERENCES

Printed decorations chocolate : plaques, curls, spheres ;
Sugar decorations and transfer sheets

CERTIFICATION

BRC AA

LENOIR / NUTTS ORIGINAL

Chaussée de Charleroi, 5
B-1470 GENAPPE
Mobile : +32 495/20 75 99
Website : www.nuttsoriginal.com

CONTACT

Pascal Lenoir, CEO
E-mail : nuttsoriginal@gmail.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Nutts Original[®] est né d'une recette familiale dont je me suis inspiré. Remise au goût du jour il y a quatre ans, ce produit commence à voir un engouement certain auprès de la clientèle belge. En effet, nos produits sont distribués chez Carrefour Market, Carrefour Planet, et Carrefour Metsdagh, de nombreux restaurants, bars, hôtels.

VALEUR AJOUTÉE

Produit unique en son genre à 35°. Rhum 40°, Gin, et vodka qui sont Bio! . Ils peuvent être dégustés de diverses manières, à savoir en apéritif, en cocktails, en digestif et aussi être utilisés en cuisine. A l'heure actuelle, nous avons une capacité de production de 4000 bouteilles par heure, ainsi qu'une bonne logistique de transport.

GAMME DE PRODUITS / MARQUES

Pour l'instant, le produit principal est le Nutts Original[®], liqueur de noisettes à 35°. Nous avons élargi notre gamme de produits :

- Mr Gin Nutts ;
- Vodka Nutts;
- Rhum Nutts.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Carrefour Mestdagh, Carrefour Planet, Carrefour Market ainsi que le secteur Horeca. (Bars, restaurants, discothèques).

LENOIR / NUTTS ORIGINAL



COMPANY BACKGROUND

Nutts Original[®] is inspired by a family recipe. Revived four years ago, this product is becoming very popular among Belgian consumers. Indeed, our products are distributed by Carrefour Market, Carrefour Planet and Carrefour Mestdagh as well as by many restaurants, bars and hotels.

ADDED VALUE

This liqueur (35°) is a unique product. Rum 40°, gin, and vodka which are organic. To be enjoyed in a variety of ways : as an aperitif, in a cocktail, as a desert or in cooking. We currently have a production capacity of 4,000 bottles per hour, as well as good transport logistics.

PRODUCT RANGE/BRANDS

Currently, the main product is Nutts Original[®], a 35° hazelnut-based liqueur. We have also extended our product range:

MAISON VENDSYSSEL

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

CONTACT

Jean-François FLOCH, Sales Manager France
Mobile : +33 (0)640 86 77 61
E-mail : jean-francois@salminvestgroup.be



VENDSYSSEL
MADE IN EXCELLENCE

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1883 par un jeune Danois issu d'une longue lignée de pêcheurs, Vendsysssel perpétue les gestes ancestraux des artisans-saurisseurs lors du salage, fumage et tranchage. Depuis 2006, la société Vendsysssel appartient au groupe Salm Invest.

VALEUR AJOUTEE

Etablie près de Charleroi en Belgique, VENDSYSSEL perpétue le savoir-faire du fumage du saumon et propose des produits de qualité transformés dans la plus pure tradition : salage au sel sec, fumage au bois de hêtre, tranchage frais à la main. La souplesse de notre usine nous permet de nous adapter en permanence à vos besoins sur tous les formats.

GAMME DE PRODUITS

Saumon fumé conventionnel et ASC, saumon fumé BIO, truite fumée, une large gamme de cœurs de saumons fumés sur de multiples recettes et une véritable expertise sur le tranchage manuel du saumon. Des gammes complètes et adaptées pour la RHD, le snacking et la distribution libre-service.

PRINCIPALES REFERENCES

Filets de saumon fumé tranchés à la main et frais à la machine. Cœurs de saumon fumé, saumon fumé BIO, truite des Pyrénées fumée, emballages cadeaux et festifs.

CERTIFICATION

Usines et entrepôt certifiés IFS, usine agréée BIO et ASC, agréments privés en MDD

MAISON VENDSYSSEL



COMPANY BACKGROUND

Created by a young Dane from a long line of fishermen, Vendsyssel has been perpetuating the ancestral traditions of artisan smokers throughout all the stages of production since 1883. Since 2006 Vendsyssel has become part of the Salm Invest Group.

ADDED VALUE

Established near Charleroi in Belgium, VENDSYSSEL perpetuates the know-how of salmon smoking and offers quality products processed in the purest tradition : salting with dry salt, smoking with beech wood, slicing fresh by hand. The flexibility of our factory allows us to adapt permanently to your needs on all formats.

PRODUCT RANGE

Conventional smoked salmon and ASC, organic smoked salmon, smoked trout, a wide range of smoked salmon hearts on multiple recipes and real expertise on manual salmon slicing. Complete ranges adapted for SMR, snacking and Wholesalers Out-of-home catering FoodService.

MAIN REFERENCES

Smoked salmon fillets handsliced and machine-fresh. Smoked salmon royal fillet, organic smoked salmon, smoked pyrenees trout, gift and festive packaging.

CERTIFICATION

IFS certified factories and warehouse, BIO and CSA approved plant, private label private label

PASTIFICIO DELLA MAMMA

Z.I des Hauts-Sarts, 4ème avenue, 35
B - 4040 HERSTAL
Tel : +32 4/240 14 44
E-mail : info@pastadellamamma.be
Website : www.pastificiodellamamma.be

CONTACT

Olivier Mignot, Manager
Tel : +32 4/240 14 44
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, a bien grandi et est devenu un acteur incontournable dans le secteur des pâtes, aussi bien en Belgique qu'à l'étranger.

VALEUR AJOUTEE

L'entreprise s'est considérablement modernisée et dispose aujourd'hui d'un outil de production à la pointe. 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 fraîche 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.

PRINCIPALES REFERENCES

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.

PASTIFICIO DELLA MAMMA



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.

ADDED VALUE

The site now has production facilities at the cutting edge of technology. 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.

PRODUCT RANGE

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.

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.

POLYPANEL BELGIQUE

Rue des Boussines, 46
B-6960 MANHAY
Tel : +32 86/32 22 26
E-mail : info@polypanel.be
Website : www.polypanel.fr

CONTACT

Nevil RADERMACHER, Sales Manager
Tel : +32 86/21 15 51
Mobile : +32 472/96 08 42
E-mail : nevil@polypanel.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créé en 1999, POLYPANEL est une entreprise familiale à dimension humaine. D'abord active dans le placement de panneaux hygiène dans les ateliers alimentaires, POLYPANEL a réussi à créer, depuis quelques années, un réseau sérieux de distributeur à travers toute la France. En parallèle, PANELCONSTRUCUT place les produits POLYPANEL dans le secteur très particulier de l'industrie.

VALEUR AJOUTEE

Au travers de son expérience, POLYPANEL a réussi à se hisser comme le partenaire "hygiène" pour la création et la réfection des ateliers d'industries alimentaires.

GAMME DE PRODUITS

- Panneaux muraux et de plafond antichocs et imputrescibles.
- Portes hygiènes pour ateliers et chambres froides.
- Protections et banquettes pour l'industrie.
- Protections et petits matériels inox sur mesure.

PRINCIPALES REFERENCES

La Lorraine Bakery, Pain et Traditions, Westvlees, Brabhold, Herve Société, Fromagerie Bio de Vielsalm, Schreiber Food France, Lactinov, Coca-Cola Chaudfontaine, CHU Liège, CHU Charleroi, Hôtel du Louvre *****, West Pharmaceutical, Delhaize, Mondelez International...

CERTIFICATION

Food-safe : HACCP, BRC, FDA, USDA

POLYPANEL BELGIQUE



COMPANY BACKGROUND

Created in 1999, Polypanel is a family company with a human dimension. First active in the placement of hygiene panels in food laboratories, POLYPANEL has managed to create, for many years, a serious network of distributors throughout France. In parallel, PANELCONSTRCUT places POLYPANEL products in the very specific sector of food industry.

ADDED VALUE

Through its experience, POLYPANEL succeeded to become the "hygiene" partner for the creation and renovation of the ceiling and walls in food industry workshops.

PRODUCT RANGE

- Wall and ceiling panels anti-shock and rot.
- Hygienic doors for laboratories and cold rooms.
- Protections and prefabricated full core kerb for the industry.
- Protections in stainless steel."

MAIN REFERENCES

La Lorraine Bakery, Pain et Traditions, Westvlees, Brabhold, Herve Sciété, Fromagerie Bio de Vielsalm, Schreiber Food France, Lactinov, Coca-Cola Chaudfontaine, CHU Liège, CHU Charleroi, Hotel du Louvre *****, West Pharmaceutical, Delhaize, Mondelez International...

CERTIFICATION

Food-safe: HACCP, BRC, FDA, USDA

POMFRESH

Rue des sources, 1
B - 6220 FLEURUS
Tel : +32 71/80 09 40
E-mail : beatrice@pomfresh.be
Website : www.pomfresh.be

CONTACT

Béatrice Maerten, Key Account Manager
Tel : +32 71/80 09 40
Mobile : +32 471/57 90 90
E-mail : beatrice@pomfresh.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

POMFRESH a été créé en 2009 pour produire des pommes de terre crues épluchées. La société appartient au groupe « WARNEZ », deuxième laveur et emballeur de pommes de terre à destination de la grande distribution en Belgique.

De part cette collaboration, nous avons de nombreuses de sources d'approvisionnements différentes et de variétés différentes. Depuis 4 ans, Pomfresh a lancé une gamme de produits de pommes de terre cuits.

GAMME DE PRODUITS

Produits frais pasteurisés : DLC : 6 semaines date de production - 0 à 7 °C.

- Produit à base de pommes de terre ordinaires ou pommes de terre à chair ferme, cuites à 100% pour tous les produits et à 80% pour les lamelles.
- Pommes de terre de différentes origines (France, Belgique, Allemagne...)
- Pommes de terre de variétés différentes
- De couleurs différentes (Vitelotte, Lily Rose, Blue star...)
- De coupes différentes : lamelle 4mm et 7mm, cube 12x12 et 17.5x17.5, Morceaux, Wedges.
- Produit Calibré : entière épluchée (-50), pommes de terre four 170g et 225g avec peau 100% cuit
- Produits de pommes de terre épluchées ou avec peau

PRINCIPALES REFERENCES

Actuellement nous travaillons principalement avec l'industrie du plat préparé en France et en Belgique. Nous vendons également nos produits à la collectivité, Food service et la GMS en Belgique.

CERTIFICATION

BIO

POMFRESH

ADDED VALUE

As you know, «POMFRESH» is a company created in 2009 to produce raw and peeled potatoes. The company is belonging to the «WARNEZ» Group. «WARNEZ» is the second washed and packer potatoes for Belgium's Retail.

This collaboration enables us to access a great number of various sources of supply, and the possibility to work a lot of different varieties. Pomfresh has been producing cooked potatoes products for 4 years.

PRODUCT RANGE

POMFRESH provides you with chilled pasteurized products - shelflife: 6 weeks date of production - 0 to 7°C.

- Ordinary or potatoes with firm flesh
- Potatoes from different regions (France, Wallonia...)
- Different varieties of potatoes (Ratte, Pink Fire Apple, vitelotte, firm flesh, flat from Florenville ...)
- Different colors potatoes (pink, black, yellow, red, purple...)
- Different potato sections: thin slices 4mm, cube 12x12 and 17.5 x 17.5, slice 7 mm, wedges)
- Different sizes potatoes (ex : 170g and 225 gr potatoes baked with skin, 100 % cooked)
- Potatoes Peeled or with skin

MAIN REFERENCES

For the moment, we mainly deal with the convenience food industry in France and Belgium. We sell also for the foodservice and retail in Belgium.

CERTIFICATION

Organic

PULVIVER - COCOVITE

Zoning industriel 1 - Rue de la Fagne d'Hi, 39
B-6600 BASTOGNE
Tel : +32 61/21 56 21
Website : www.cocovite.be
www.pulviver.com



CONTACT

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

HISTORIQUE

PULVIVER SPRL fait partie du groupe Lodewijckx.

Lodewijckx SA est un fabricant de produits d'œufs, établi depuis plus de 40 ans. Le groupe a trois marques des produits d'œufs : Cocovite, Ovyta et Pulviver.

Pulviver est spécialisé dans la production de différents blancs d'œufs, jaunes d'œufs et œufs entiers en poudre et est pionnier dans son secteur et fournit des œufs en poudre dans plus de soixante pays à travers le monde.

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. Pulviver is specialized in the production of all kinds of egg white, egg yolk and whole egg powders. The brand has since become a true pioneer in its market segment, supplying powdered eggs to customers in more than 60 countries around the globe.

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

ROGER & ROGER

Rue de la Bassée, 1
B-7700 MOUSCRON
Tel : +32 56/85 28 69
Fax : +32 56/85 23 91
Website : www.croky-chips.fr

CONTACT

Philippe Ehouarne, National Account Manager France
Tel : 00 33 630 37 98 45
E-mail : philippe.ehouarne@rogerandroger.com

Roger & Roger
A FAMOUS NAME IN SNACKS

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Marque : Croky

Notre entreprise familiale produit et distribue des chips dans soixante-cinq pays depuis 1999. Nous collaborons avec 300 employés enthousiastes, flexibles et ambitieux afin de produire des chips et tortillas sous une marque de distributeur ou une de nos propres marques.

GAMME DE PRODUITS

Chips et tortillas de toutes formes. Nos produits sont disponibles sous une marque de distributeur ou une de nos propres marques Croky/Crackito/Roger's/ Crokido's.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Chips plats, tortillas triangulaires

CERTIFICATION

BRC et IFS, toutes deux au niveau supérieur

ROGER & ROGER

COMPANY BACKGROUND

Label : Crocky

Our family business produces and distributes crisps to over sixty-five countries since 1999. We work with 300 enthusiastic, flexible and ambitious employees to produce potato and tortilla chips under private label or one of our own brands.

PRODUCT RANGE

Potato and tortilla chips in all kinds of shapes. Our products are available under private label or one of our own brands Crocky/Crackito/Roger's/ Crokido's.

MAIN REFERENCES

Flat potato Chips, triangle tortilla chips

CERTIFICATION

BRC and IFS, both higher level

ROLPH & ROLPH

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

CONTACT

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



VALEUR AJOUTEE

Qualité inégalée artisanale belge.
Prêts à consommer.
Sans alcool ni conservateurs ajoutés.
Gamme "Free from".
Spécialisé dans des recettes, concepts et emballages "sur mesure".
Possibilités d'alimentation Casher et Halal.

GAMME DE PRODUITS

Une large gamme de créations exclusives pour la vente en frais et en surgelé:

- Nouveau : Chococup : cup consommable à base de chocolat belge et remplie de mousse au chocolat noir.
- Pure Pleasure by Rolph & Rolph : gamme de cakes et soft cakes sucrés et salés sans gluten et sans lactose.
- L'Atelier : gamme de desserts pour la vente au rayon frais.
- Des créations salées et sucrées, servies dans un verre (différents formats disponibles).

PRINCIPALES REFERENCES

La restauration, le service à domicile, les compagnies aériennes, les compagnies maritimes, la vente au détail, etc.

ROLPH & ROLPH



ADDED VALUE

Belgian handmade unequalled quality.

Ready to use.

No added preservatives or alcohol.

“Free from” range.

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

Kosher and Halal possibilities.

PRODUCT RANGE

A wide range of exclusive chilled and frozen creations:

- New : Chococup : an edible cup, made from Belgian chocolate and filled with dark chocolate mousse.
- Pure Pleasure by Rolph & Rolph: range of gluten and dairy free sweet and savoury cakes and soft cakes.
- L'Atelier : dessert range for chilled sales.
- Sweet and savoury creations served in a glass (different formats available).

MAIN REFERENCES

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

SABERT EUROPE

Rue de l'industrie, 4
B - 1400 NIVELLES
Tel : +32 67/88 84 44
E-mail : infoeurope@sabert.com
Website : www.sabert.eu

CONTACT

Alain VAN TONGEL, Sales Manager
Tel : +32 67/79 45 34
Mobile : +32 492/89 12 88
E-mail : avantongel@sabert.com



HISTORIQUE

SABERT CORPORATION a été fondé dans le New Jersey en 1983. Aujourd'hui, le groupe a une couverture mondiale, avec ses propres sites de production dans trois régions du monde : USA, Europe, Chine. SABERT EUROPE est implantée en Belgique depuis 1990.

VALEUR AJOUTEE

SABERT est une entreprise leader dans les solutions innovantes d'emballages alimentaires et de vaisselle pour les restaurants, les traiteurs, les supermarchés et les particuliers. La société a été fondée avec pour mission de mettre en valeur et sublimer les mets. SABERT conçoit, fabrique et distribue ses produits avec une longue tradition du développement durable à tous les niveaux de l'entreprise et est certifié BRC / IOP.

GAMME DE PRODUITS

SABERT propose une gamme complète de solutions éco-responsables pour le Food Service. Les solutions bio-sourcées et renouvelables BePulp sont certifiées Home OK Compost et offrent des fonctionnalités uniques sur le marché. Les saladiers et les plateaux en rPET sont composés d'au moins 70% de matériaux recyclés. Les solutions chaudes et micro-ondables Fastpac sont les plus performantes du marché. La gamme Mozaïc est centrée sur l'art de la table.

PRINCIPALES REFERENCES

Food Service : Mac Donald's, Les Crudettes (FR), Itsu, Tortilla, Deliveroo (UK)

C&C : Makro (BE), Metro, Promocash (FR), SLIGRO (NL), Costco (UK)

Retail : AVA (BE), Carrefour, E. Leclerc, Auchan, Casino, (FR), Tesco (UK), Coop (CH), El Corte Ingles (ES)

CERTIFICATION

SABERT : BRC - OHSAS 18001

BePulp : Home OK Compost

SABERT EUROPE



COMPANY BACKGROUND

In 1983, SABERT CORPORATION was founded in New Jersey, USA. Today, the group has a global coverage, operating with its own production sites from three world regions : USA, Europe, China. SABERT EUROPE was founded in 1990 and is located in Belgium.

ADDED VALUE

SABERT is a leading company of innovative food packaging solutions and tableware for restaurants, caterers, grocery stores, food chains and consumer entertaining. The company was founded on a single mission: to enhance and advance the way people enjoy food. SABERT designs, manufactures and distributes its products with a long-standing tradition of sustainability at every level of the business and is BRC/IOP certified.

PRODUCT RANGE

SABERT offers a comprehensive range of sustainable packaging for all food service needs. BePulp bio-sourced and renewable solutions are Home OK Compost certified and offer unique features on the market. rPET Chilled and Plattered Food solutions are made of at least 70% recycled material. Fastpac reusable hot and microwaveable PP mineral filled solutions are the best performing on the market for delivered meals. Mozaïc offers high-end tableware.

MAIN REFERENCES

Food Service : Mac Donald's, Les Crudettes (FR), Itsu, Tortilla, Deliveroo (UK)

C&C : Makro (BE), Metro, Promocash (FR), SLIGRO (NL), Costco (UK)

Retail : AVA (BE), Carrefour, E. Leclerc, Auchan, Casino, (FR), Tesco (UK), Coop (CH), El Corte Ingles (ES)

CERTIFICATION

SABERT : BRC - OHSAS 18001

BePulp : Home OK Compost

SEEK SPRL CONFISERIE

Vieille Foulerie, 24
B - 4671 SAIVE
Tel : +32 4/377 90 66
E-mail : info@guimauves.be
Website : www.guimauves.be

CONTACT

Antonio Meneghin, Manager
Tel : +32-(0)4 377 90 66
Mobile : +32-(0)496 55 71 61
E-mail : commande@guimauves.be



HISTORIQUE

Je me suis reconverti en 2010 dans la confiserie et plus particulièrement dans la guimauve, mais la bonne, la vraie, moelleuse et fondante comme de petits nuages.

VALEUR AJOUTEE

Depuis 3 ans, nos produits sont 100% bio. Chez nous pas de pesticides ni de produits chimiques. Depuis 2 ans le chocolat a rejoint nos guimauves pour des préparations originales, chez nous pas de xième praline mais des dômes, des barres chocolatées, des pâtes à tartiner... Nous nous sommes forgés une place de choix dans le bio et travaillons beaucoup en vrac pour diminuer les déchets.

Nos matières premières sont certifiées équitables et nos emballages sont tous FSC ou à récupérer.

GAMME DE PRODUITS

Guimauves ; barres chocolatées, dômes ; orangettes ; citronnettes, gingembrettes ; barres coco vegan, rochers coco, craquelés citron, craquelés orange, pâtes à tartiner et marmelade fruits et chocolat.

PRINCIPALES REFERENCES

Magasins bio, hôtels de luxe (Martin's Hôtel), restaurant gastronomique et étoilés (L'Amphitryon à Toulouse), épiceries fines.

CERTIFICATION

Certification bio Certisys BE-BIO-01 et certification officielle d'artisan.

SEEK SPRL CONFISERIE



COMPANY BACKGROUND

In 2010, I started making confectionary, more specifically marshmallows, the delicious ones that are fluffy, creamy, sweet and melt in your mouth.

ADDED VALUE

For the past 3 years, all our products have been 100% organic : no pesticides, no chemicals. Two years ago we added chocolate to our range of marshmallows. Not just any chocolate praline, but chocolate domes, bars and spreads. We have become a supplier of choice for organic products and we often work in bulk to reduce waste.

PRODUCT RANGE

Marshmallows, chocolate bars & domes, vegan coconut bars, orange-, ginger- and lemon-flavoured chocolate sticks, coconut rock cakes, chocolate and fruit spreads.

MAIN REFERENCES

Organic stores, luxury hotels (Martin's Hotel), gourmet restaurant with stars (L'Amphitryon in Toulouse), delicatessen.

CERTIFICATION

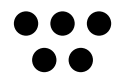
Certisys - bio certification and craftsman certification.

Feel inspired



Laurent Mercenier, L'Oréal

« In Wallonia, we have found skillful human resources and an ideal location »



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:

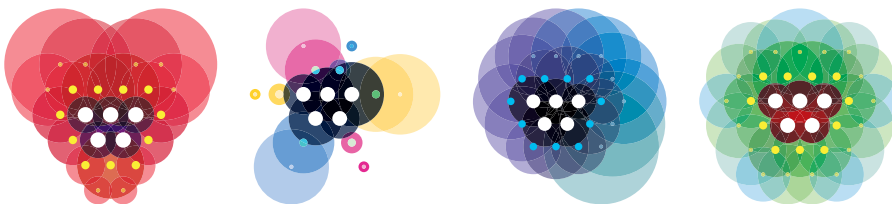
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit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

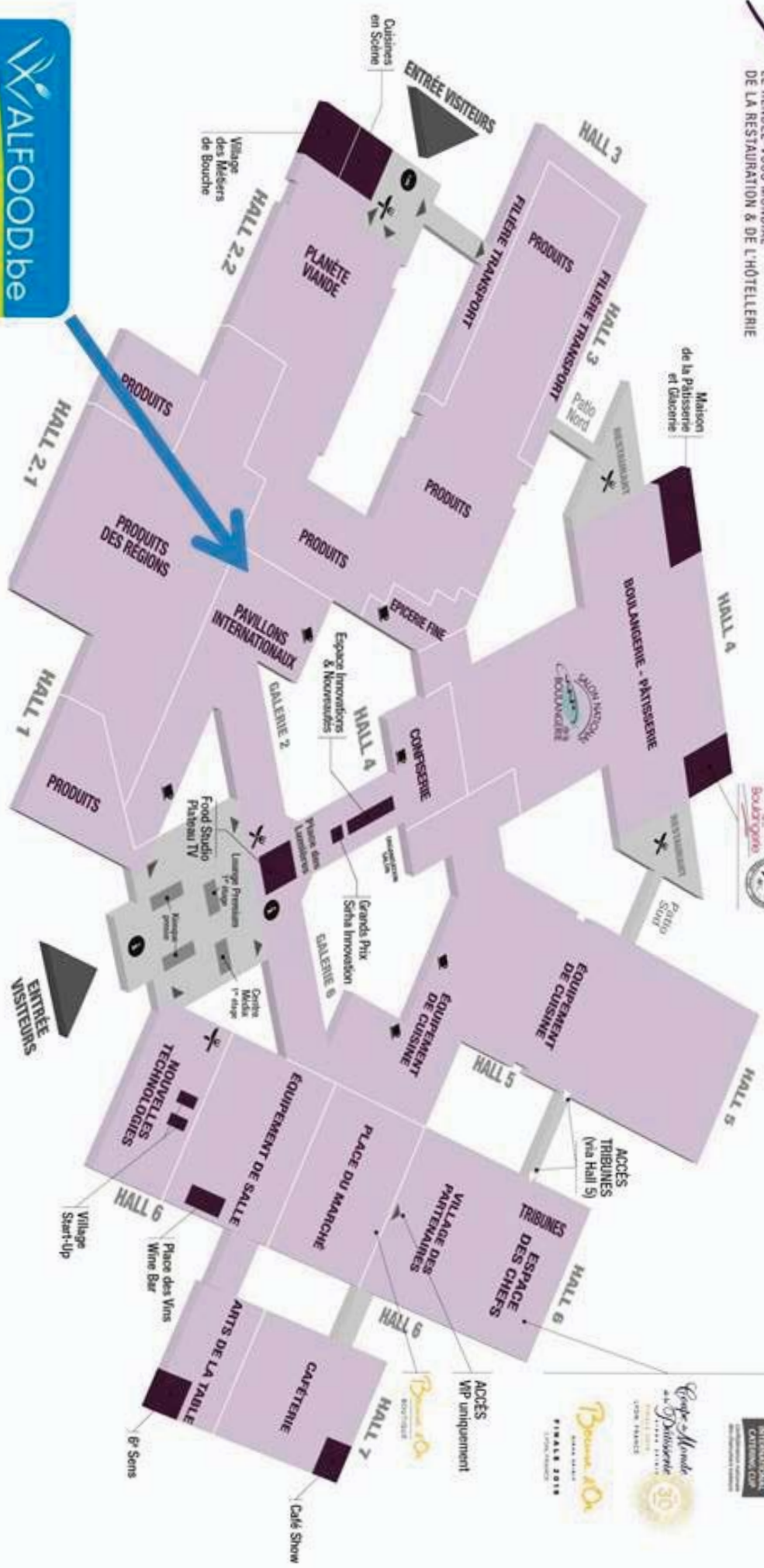
Contact : ambassador@wallonia.be !



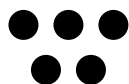
Wallonia is open to the world !

... with a sense of sharing, accessibility, technical know-how and quality of life

Sisba
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE



Espace des Chefs



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Saintelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel.: +32 2 421 82 11
E-mail: mail@awex.be
Website: www.wallonia-export.be

Investment

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



Wallonia.be

Feel inspired

