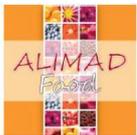


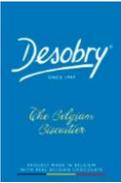
比利時瓦隆尼亞外貿投資總署敬邀參觀2018年西班牙國際食品飲料展!

2018年4月9日

親愛的食品業界先進，您好!

兩年一度、世界三大食品展之一的**西班牙國際食品飲料展 (Alimentaria 2018)** (www.alimentaria-bcn.com)將於四月十六日至十九日在西班牙巴塞隆納隆重登場。**比利時瓦隆尼亞外貿投資總署**在今天的展覽中再度設館，有**13**家知名廠商將於會場中展示和推廣其優質及新穎產品與服務，謹簡介如下：

<p>2VD Mr. Sven Jeurissen, Export Sven.jeurissen@2vd.eu www.croustisalade.com</p>		<p>開發多款加了不同調味料的麵包丁，廣泛搭配於湯與沙拉中食用。針對零售、餐飲業等不同市場需求，亦提供多樣化的包裝方式供客戶選擇。</p>
<p>ALIMAD FOOD Mr. Samir Aoulosleiman, Managing Director alimadfood@skynet.be www.alimad.be</p>		<p>生產包裝多款果汁、果糖以及加味水。主要產品包括水果糖漿、桔花水、玫瑰水及檸檬汁等等。產品主要銷售至歐洲超市及中東地區。</p>
<p>BRASSERIE DE BRUNEHAUT Mr. Marc-Antoine De Mees, Administrator mdm@brunehaut.com www.brunehaut.com</p>		<p>成立於 1890，以逾百年的傳統釀酒工法與絕對天然的材料釀造行家等級的頂層發酵啤酒及瓶內二度發酵啤酒。產品包括 Brunehaut Villages 鄉村啤酒、traditional 傳統啤酒、organic white 有機啤酒；Abbaye de Saint-Martin 修道院黑啤酒與金麥啤酒（贏得 2009 世界啤酒大賽獎項）；Mont saint-aubert 金麥鄉村啤酒。</p>
<p>BRASSERIE DU BOCQ Mr. Carmelo Sutera, Export Account Manager csu@bocq.be www.bocq.be</p>		<p>成立於 1858 年，為保留素材最原始風味，至今仍採用頂層發酵後再裝入瓶中進行二度發酵的傳統方式釀造啤酒。產品包括傳統金啤、棕啤、粉紅啤酒(莓果)、聖誕啤酒，以及於 2009 與 2016 年世界啤酒競賽 WBA 被評選為世界最佳小麥啤酒和 2012 年歐洲最佳比利時風味啤酒的 Blanche de Namur、獲得 2009 歐洲啤酒大獎與 2012 世界啤酒大賽銀牌的 Gauloise Ambree、還有覆盆莓啤酒。</p>
<p>BRASSERIE LION Mr. Laurent de Volder, CEO laurent@brasserielifion.com www.brasserielifion.com</p>		<p>由兩位年輕企業家創立的 Brasserie Lion，致力於提供高品質的比利時啤酒。主要選用來自比利時的優質原料、酵母、稀有品種啤酒花以及有機麥芽，並以太陽能發電與可回收的鋁罐包裝等符合綠色環保製造方式來釀造啤酒。目前已開發的啤酒品項包括 Lion 5 白啤以及 Lion 8 金啤。今年還會再有三款即將上市的新品。</p>
<p>DELKA Mrs. Anne-Sophie SEILLIER, Contact clients export export@lamaisonbelge.be www.lamaisonbelge.be</p>		<p>從1952年即開始致力於生產美乃滋、番茄醬、芥末、Andalouse佐醬等醬料，擁有多樣化的包裝方式。</p>

<p>DESOBRY Mr. Dimitri van Meerbeeck, Sales & Marketing Director dimitri@desobry.be www.desobry.be</p>		<p>Desobry 所有餅乾保證依循比利時傳統製造，搭配 100%比利時純正巧克力，並使用天然素材烘培。擁有專業研發技術團隊，不斷運用先進技術開發多種獨特配方。除自有品牌 Desobry 外，也可為特定客戶的品牌進行代工生產。</p>
<p>DISTILLERIE RADERMACHER Mr. Yves EMONTS, Sales & Marketing Manager y.emonts@distillerie.biz www.distillerie.biz</p>		<p>RADERMACHER 成立於 1863 年，為比利時最古老的釀酒廠之一。在歷經五代的傳承下，目前的產品包含了琴酒、白蘭地、烈酒。酒品銷售至知名米其林餐廳、酒吧等。</p>
<p>EUROPA CUISSON Mrs. Manon Rodriguez Mate, Sales & Marketing Manager Manon.mate@europacuisson.com www.europacuisson.com</p>		<p>Europa Cuisson 主要供應熟食雞肉、火雞肉、鴨肉予餐飲市場製作沙拉、三明治與即時食品等，其烹調方式可分為蒸煮、調味與烤三類。為嚴格控管所出產之產品品質，Europa Cuisson 所有肉品皆符合 HACCP及BRC標準。</p>
<p>FARNIENTE Mr. Claude MAQUET, Business Consultant claudemaquet@farniente.be www.farniente.be</p>		<p>為歐洲Top3生產新鮮手工千層麵的專家，所有的製作過程皆符合ISO22000標準，其產品主要外銷至歐洲十餘個國家。精選素材、不添加任何色素或防腐劑、依循傳統食譜及手工製作的方式，以製作出新鮮美味又可口的千層麵。</p>
<p>GICOPA Mrs. Nadia GRÉGOIRE, Sales & Marketing Manager nadiagregoire@gicopa.be www.gicopa.be</p>		<p>GICOPA創立於1895年，採用比利時在地天然原料如甜菜糖並依循傳統配方生產各式手工糖果(口味: 奇異果、橘子、檸檬、覆盆莓以及最暢銷並帶有花香的酸櫻桃)與比利時焦糖肉桂餅乾 - Speculoos。此外，我們也可依客戶需求的口味顏色提供客製化生產服務。百分之百比利時製造生產!</p>
<p>ISFI SPICES Mr. Philippe GONDRY, Sales Director pg@isfi.be www.isfi-spices.be</p>		<p>ISFI從世界各地精選素材製做出各式各樣高品質的香料、香草及調味料予一般消費者及專業廚師，產品包括辣椒、茴香、番紅花、綠荳蔻、芥末籽及青椒等，還有系列有機產品。另與40家飯店餐飲學校合作並利用各式香料開發多款美味菜餚。</p>
<p>PEIFFER AUGUSTIN Mr. Augustin Peiffer Peiffer.sa@skynet.be www.lesgaufresdaugustin.be</p>		<p>Augustin以天然健康的材料製作外層酥脆內層扎實的傳統美味列日鬆餅，並可搭配巧克力醬、冰淇淋或水果一起享用。Augustin還生產冷凍麵糰與冷凍成品，目前冷凍麵糰已外銷至亞洲地區。</p>