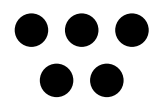


**BELGIUM - WALLONIA**

# **ALIMENTARIA 2016**

**Hall 1 - Stand E531**



**Wallonia.be**

**EXPORT  
INVESTMENT**



**BELGIUM - WALLONIA**

# **Alimentaria 2016**

**Hall 1 - International Pavilion  
Stand E531**

**Barcelona, 25 al 28 de abril de 2016**



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

---

**Place Saintelette 2**  
**1080 Bruselas**  
**Bélgica**  
**Tel.: +32-2-421 82 11**  
**Fax: +32-2-421 87 87**  
**E-mail: [mail@awex.be](mailto:mail@awex.be)**  
**Website: [www.awex.be](http://www.awex.be)**  
**[www.investinwallonia.be](http://www.investinwallonia.be)**



La Agencia Valona para la exportación y las inversiones extranjeras (AWEX) es el departamento de la Región Valona de Bélgica encargado de la promoción del comercio exterior y de las inversiones extranjeras.

La Agencia dispone en el mundo de una red de 109 consejeros económicos y comerciales. La Agencia dispone del certificado ISO 9001 (ed. 2000) desde abril de 2002.

En relación con el comercio exterior, la misión de la Agencia es la de promocionar y dar información tanto en círculos empresariales internacionales como valones.

En relación con los compradores, prescriptores, importadores y prospectores extranjeros, la Agencia, bajo petición, se encarga de:

- Transmitir datos económicos sobre Valonia y su potencial de exportación
- Dar información sobre los productos y servicios de las empresas valonas
- Buscar empresas valonas para la realización de colaboraciones a nivel internacional
- Difundir listas de empresas exportadoras de Valonia

Con relación a las empresas valonas, la Agencia ofrece su colaboración de forma completa en el extranjero y les propone una diversidad de servicios y actividades que engloban el conjunto de gestiones para la exportación.

- Información general y comercial sobre los mercados extranjeros.
- Redacción de estudios de mercado individuales bajo petición
- Organización de operaciones comerciales de prospección (participación en ferias internacionales, realización de misiones económicas, jornadas de contactos sectoriales...)
- Contactos con las organizaciones internacionales
- Promoción de Valonia y de su potencial de exportación en el extranjero
- Apoyo financiero y financiación de las exportaciones
- Formación y sensibilización sobre los proyectos internacionales

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

## WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

---

**Place Saintelette 2**

**B-1080 BRUSSELS**

**BELGIUM**

**Phone: +32-2-421 82 11**

**Fax: +32-2-421 87 87**

**E-mail: [mail@awex.be](mailto:mail@awex.be)**

**Website: [www.wallonia.be](http://www.wallonia.be) and [www.wallonia-international.be](http://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 - via its Office for Foreign Investors - 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 SITIO QUE REFERENCIA 220 EMPRESAS...**

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

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

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

## **WALFOOD PRESENTA LAS EMPRESAS ACTIVAS EN VALONIA EN LOS SECTORES:**

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

**PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE ESTAS EMPRESAS O SOBRE EL POTENCIAL AGROALIMENTARIO VALON, UNA SOLA DIRECCION: AGRO@AWEX.BE**





## **WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO 220 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@AWEX.BE**



# USEFUL ADDRESSES

## BELGIUM

### **AWEX (Wallonia Export - Investment Agency)**

Place Sainctelette, n°2

B - 1080 BRUXELLES

BELGIUM

Tel : +32 2/421 82 11

Fax : +32 2/421 87 75

E-mail : agro@awex.be

Website : www.walfood.be

### **Mrs Pascale DELCOMMINETTE, CEO**

### **Mrs Maité FERREIRA DE CRASTO**

Tel : + 32 2/421 85 13

E-mail : m.ferreira@awex.be

## SPAIN/DELEGATES AWEX

### **Mr Eric SANTKIN - Trade and investment Commissioner in Barcelona**

c/o Consulado general de Bélgica

Calle Pau Claris, 110, 1°

08009 BARCELONA

Tel : + 34/93 487 77 26

Fax : + 34/93 488 05 66

E-mail : barcelone@awex-wallonia.com

Website : www.awex.es

### **Mr Michel BRICTEUX - Trade and investment Commissioner in Madrid**

C/o Embajada de Bélgica

Paseo de la Castellana, 18, 6°

28046 MADRID

Tel : + 34/91 435 13 70

Fax : + 34/91 435 13 78

E-mail : madrid@awex-wallonia.com

### **Mr Frédéric BIAVA - Trade and investment Commissioner in Bilbao**

Parque tecnológico

Kanala Bidea, edif. 103, 2°

E - 48170 ZAMUDIO (BILBAO)

Tel : + 34/944 23 39 86

Fax : + 34/944 23 38 18

E-mail : bilbao@awex-wallonia.com

## PORTUGAL

### **Mrs Maria da Luz de SOUSA**

Embaixada da Bélgica

Praça Marquês de Pombal, 14-6°

1269-024 LISBOA

Tel: 351-21-353.98.10

Fax: 351-21-353.98.16

E-mail : lisbonne@awex-wallonia.com

www.diplomatie.be/lisbonfr/

## EXPOSITORES EXHIBITORS

---

2VD	531-7	8-9
ALIMAD FOOD	531-5	10-11
BAKBEL EUROPE	531-12	12-13
BELIX	531-11	14-15
BELOURTHE	531-2	16-17
BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU	531-9	18-19
EUROPA CUISSON	531-6	20-21
PEIFFER AUGUSTIN	531-4	22-23
THT	531-10	24-25
UNIVERS DRINK	531-1	26-27
VANDEPUTTE HUILERIE	531-8	28-29



Rue de l'Île Dossai, 17  
B - 5300 SCLAYN  
Tel : + 32 85/82 60 01  
Fax : + 32 85/31 89 74  
E-mail : [info@2vd.eu](mailto:info@2vd.eu)  
Website : [www.croustisalade.com](http://www.croustisalade.com)



### CONTACTS

Mr Vincent MIRGUET, Managing Director  
Tel : +32 477/44 21 92  
E-mail : [vincent.mirguet@2vd.eu](mailto:vincent.mirguet@2vd.eu)



Mrs Véronique WAUTELET, Managing Director  
E-mail : [veronique.wautelet@2vd.eu](mailto:veronique.wautelet@2vd.eu)



Mr Sven JEURISSEN, Export  
E-mail : [sven.jeurissen@2vd.eu](mailto:sven.jeurissen@2vd.eu)

Mrs Concepción PALAO, Quality  
E-mail : [c.palao@2vd.eu](mailto:c.palao@2vd.eu)

### HISTORIA

La sociedad comienza su andadura en 1996 con la mezcla y envasado de frutos secos. Muy rápidamente diversifica su oferta con la introducción de la gama de picatostes y condimentos para ensaladas.

En 2009 la empresa se establece en un edificio de nueva construcción.

En 2013 obtiene la certificación IFS food.

Desde entonces, nuevas instalaciones y líneas de envasado permiten a la empresa enriquecer día a día su oferta de productos y tipos de presentación.

### VALOR AÑADIDO

El uso de aceite de oliva en varias de las recetas propuestas por 2VD nos permite destacarnos del resto del mercado.

Nuestros productos ofrecen una gran variedad de posibilidades en cuanto a sabores y posibilidades de envasado.

### GAMA DE PRODUCTOS - MARCAS Y MERCADOS

2VD ofrece picatostes para ensaladas y sopas bajo las siguientes marcas:

CroustiSalad'  
CroustiSoup'



Nuestros productos también están disponibles en “private label”.  
2VD se dirige al mercado de la grande y mediana distribución, la industria, el sector de la hostelería, la restauración y el catering, así como a las redes mayoristas.

### **PRINCIPALES REFERENCIAS**

Carrefour - Champion - Cora - Delhaize - Makro/Metro - Okay (Colruyt Group)

### **BACKGROUND**

The company started its operations in 1996 with mixing and packaging dried fruits and nuts. It quickly diversified its product range, expanding into croutons and condiments for salads.

The firm moved into a new building in 2009.

In 2013, it obtained IFS food certification.

Since then, new facilities and packaging lines have enabled the company to continuously expand its line of products and types of presentations.

### **ADDED VALUE**

The presence of olive oil in some of its recipes makes 2VD's products stand out on the market. Our products offer a great variety of possibilities in terms of flavours and packaging.

### **PRODUCT LINE - BRANDS AND MARKETS**

2VD's croutons for salads and soups are sold under the following brands:

Our products are also available on a private-label basis.

2VD focuses on the market for major and medium-scale retailers, industry, the hospitality business, restaurants and catering, and wholesale networks.

CroustiSalad'

CroustiSoup'

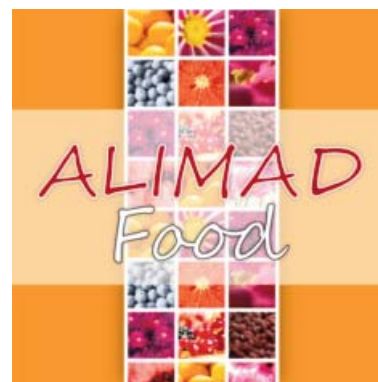
### **MAIN REFERENCES**

Carrefour - Champion - Cora - Delhaize - Makro/Metro - Okay (Colruyt Group)

## ALIMAD FOOD

---

Avenue des Artisans, 40  
B-7822 GHISLENGHIEN  
Tel : +32 68/28 52 85  
Fax : +32 68/28 62 86  
E-mail : [alimadfood@skynet.be](mailto:alimadfood@skynet.be)  
Web : [www.alimad.be](http://www.alimad.be)



### CONTACT

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

### HISTORIA

ALIMAD S.A., empresa especializada en productos alimenticios líquidos y semilíquidos, fue fundada en 1985 en Bruselas. En 2006, apertura de una filial ALIMAD FOOD S.A. en las nuevas instalaciones en Ghislenghien.

### VALOR AÑADIDO

Nuestros productos destinados a la pastelería oriental son, con mucho, los mejores que existen en el mercado, tanto desde el punto de vista de la calidad, el aroma y el sabor, como del precio.

### GAMA DE PRODUCTOS - SERVICIOS / MARCAS / MERCADOS

Agua de azahar, agua de rosas, jarabe de glucosa aromatizado con miel, especialidad con limón.  
4 colorantes (azul, rojo, verde y amarillo)  
10 aromas (piña, almendra, plátano, limón, flor de azahar, fresa, pistacho, rosa y vainilla).  
Marcas: SAMRA, ZAHRA, ZESTT, ASSAL, NAHLA, LIBELCO.  
Mercados: Europa y Oriente Medio.

### PRINCIPALES REFERENCIAS

Nuestras marcas se encuentran en numerosas grandes superficies europeas.

### CERTIFICACIONES

HAACP

# ALIMAD FOOD

---

## COMPANY BACKGROUND

Specialising in liquid and semi-liquid food products, ALIMAD S.A. was created in 1985 in Brussels. In 2006, a subsidiary named ALIMAD FOOD S.A. opened a new production site, in Ghislenghien.

## ADDED VALUE

Our oriental Fine Pastry products are by far the best on the market, in terms of quality, aroma, flavour and price.

## PRODUCT RANGE - BRANDS - MARKETS

Orange flower water, rose water, honey flavoured glucose syrup, lemon speciality.

4 food colourings (Blue, Red, Green and Yellow)

10 flavours (Ananas, Almond, Banana, Lemon, Orange Blossom, Strawberry, Pistachio, Rose Blossom and Vanilla)

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

Markets: Europe and Middle East.

## MAIN REFERENCES

Our brands are sold in many European supermarkets.

## CERTIFICATION

HACCP

## BAKBEL EUROPE

---

Parc Paysager de Tyberchamps

B-7180 SENEFFE

Tel : +32 64/84 61 10

Fax : +32 64/84 61 11

E-mail : [info@bakbel.be](mailto:info@bakbel.be)

Website : [www.bakbel.com](http://www.bakbel.com)



### CONTACT

Mr Rik Prins - Business Development Manager

Europe - E-mail : [rik.prins@bakbel.be](mailto:rik.prins@bakbel.be)

### HISTORIA

Fundada en 2007 por el Grupo Bakels, Bakbel es el especialista en la producción de ingredientes alta calidad e innovadores para la industria de la panadería y la pastelería. Para ello, Bakbel cuenta con instalaciones de vanguardia que aseguran altos estándares de producción y seguridad alimentaria.

En sus instalaciones especialmente diseñadas, nuestra empresa produce ingredientes de alta calidad a base de frutas, creados especialmente para la industria de la pastelería fina de alta gama y el mercado de servicios de alimentación. Contamos con clientes en todo el mundo.

Bakbel se enorgullece de ser un productor internacional de ingredientes de gran calidad y valor añadido hechos a base de frutas, con una auténtica orientación al cliente.

Centrado en la producción y distribución de productos de primera calidad para el sector de la pastelería fina, la ubicación del Bakbel en el centro de Europa, en Bélgica, es ideal.

Nuestro departamento de calidad se ajusta a las normas HACCP y BRC, lo que garantiza la alta calidad de nuestros productos en perfecta consonancia con las normas.

### GAMA DE PRODUCTOS - SERVICIOS / MARCAS / MERCADOS

- Fruitfilling Tradition Apple (gama de rellenos de frutas de primera calidad que contienen un 90 % de fruta)
- Mirror Glaze Deluxe (Glaseado frío de alta gama, listo para usar, aspecto y brillo excepcionales)
- Mirror Glaze Deluxe total covering Chocolate (¡NUEVO!) (Cobertura totalmente de chocolate - directamente disponible)
- Mirror Cover Glaze Deluxe (Glaseado frío de alta gama para cobertura completa)
- Spray Glaze (Glaseado para pulverizar listo para usar, no es necesario añadir agua, compatible con máquinas de pulverización)
- Fruitfilling Deluxe & Classic (gama de preparados de frutas disponibles con un contenido del 70 % y el 50 % de fruta)
- Stabilized Fruit Puree (puré de frutas estabilizado para la producción de espumas de alta calidad)
- Compounds (gama de compuestos aromatizantes y colorantes)
- Concentrate Glaze Classic (gama de alta calidad de glaseados en caliente)
- Bakery Jam Classic & Fruit Spread (gama de mermeladas clásicas de primera calidad, para untar o en tubo)
- Bakery Jam Deluxe (gama única e innovadora de mermeladas con trozos de fruta)

# BAKBEL EUROPE

---

## REFERENCIAS

Pastelerías, panaderías de lujo, hoteles, aviones, etc.

## CERTIFICACION

Cumple con los requisitos BRC.

## COMPANY BACKGROUND

Established in 2007 by the Bakels Group, Bakbel is the specialist in producing high quality and innovative ingredients for the pastry and bakery industries. To achieve this, Bakbel has a state of the art facility, with high standards of production and food safety.

In this purpose-built facility, our company produces high quality, fruit-based ingredients, created especially for the premium fine pastry industry and the food services market. We supply customers worldwide.

Bakbel is proud to be an international producer of high quality, value-added, fruit-based ingredients with a true customer focus.

With a focus on producing and distributing premium products for the fine pastry sector, Bakbel's location in the center of Europe, in Belgium, is the perfect place to be.

Our quality department follows the HACCP and BRC guidelines, ensuring the high quality of our products to respected standards.

## 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 Glaze Deluxe total covering Chocolate (NEW!) availability - per direct
- 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)
- Bakery Jam Deluxe (unique and innovative range of jams with fruit pieces)

## REFERENCES

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

## CERTIFICATION

Compliant with BRC requirements

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



## CONTACT

Mrs Nathalie Van der Cam  
E-mail : [natvdc@belix.be](mailto:natvdc@belix.be)

## HISTORIA

Fundada en 2005, BELIX ha experimentado en 10 años un gran aumento de su cifra de negocios. Esta sociedad de carácter familiar se caracteriza por responder con rapidez y flexibilidad a cualquier demanda.

## VALOR AÑADIDO

Con el deseo de satisfacer a sus clientes, BELIX se ha volcado en la calidad, el diseño y la presentación de sus productos, sin olvidar las necesidades del consumidor. BELIX es capaz de abastecer a sus clientes en cualquier lugar del mundo, gracias a su plataforma logística.

## GAMA DE PRODUCTOS - SERVICIOS / MARCAS / MERCADOS

La sociedad BELIX se especializa en la fabricación de envases y artículos para el sector de la hostelería, la restauración y el catering. La empresa ha desarrollado una gama innovadora de recipientes para "Finger Foods" en cristal de poliestireno inyectado, cuyo aspecto es exactamente igual al del vidrio. La firma ofrece también una colección de recipientes de bambú y madera. Estas colecciones de mini-recipientes harán más vistosas sus recetas de aperitivos y postres, como canapés, helados, pasteles, etc.

## PRINCIPALES REFERENCIAS

Sus productos son distribuidos tanto por mayoristas y distribuidores de envases como por la gran distribución (grandes superficies) y el sector agroalimentario. Actualmente, BELIX sirve a sus clientes en países como Francia, Alemania, España, Holanda, Italia, Suiza, Australia, Emiratos Árabes Unidos... La empresa también tiene una filial en Estados Unidos.

## CERTIFICACIÓN

Todos los productos son sometidos a las pruebas que establece la normativa europea sobre productos alimentarios. Sus diseños están registrados.

# BELIX

---

## COMPANY BACKGROUND

In just 10 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.



# BELOURTHE

---

Avenue des Villas, 3  
B - 4180 HAMOIR  
Tel : +32 86/380 111  
E-mail : [info@belourthe.be](mailto:info@belourthe.be)  
Website : [www.belourthe.be](http://www.belourthe.be)



## CONTACT

Mr Vincent CRAHAY, Managing Director  
Tel : +32 86/380 111

## HISTORIA

BELOURTHE es un fabricante de cereales belgas, situado en Hamoir (Provincia de Lieja), con más de 80 años de experiencia en esta industria. Su planta es uno de los centros de procesamiento de cereales más grandes de Europa, con una capacidad de producción de hasta 20 000 toneladas por año. La empresa cuenta con un Certificado de calidad Grado A del BRC (British Retail Consortium), uno de los más importantes sistemas de calidad europeos. Sus productos se exportan a los cinco continentes.

## VALOR AÑADIDO

- Los cereales para bebés de BELOURTHE están fabricados con ingredientes naturales y contienen vitaminas esenciales, minerales, prebióticos y fibras. Pueden ser producidos en versión orgánica y algunos de sus productos no contienen gluten.
- Los productos de BELOURTHE están hechos con harinas hidrolizadas, una tecnología que desintegra enzimáticamente los almidones de los cereales y facilita su digestión.
- La empresa puede desarrollar fórmulas personalizadas y ofrece una amplia gama de soluciones de envasado: bolsa en caja, en lata, sobres, bolsas a granel y sacos.
- Todos los productos de la gama están disponibles para MARCA BLANCA.

## GAMA DE PRODUCTOS

- Cereales para bebé (de 4 meses a 3 años)
- Cereales para niños (de 3 años en adelante)
- Cereales para toda la familia (Farinha Láctea / cereales en copos)
- Suplementos de cereales para:
  - o mujeres embarazadas y en período de lactancia;
  - o personas de mediana edad y mayores;
  - o personas con necesidades nutricionales especiales
  - o personas diabéticas
- Ingredientes para la industria alimentaria:
  - o aglutinantes (harinas de cereales pregelatinizados);
  - o harinas hidrolizadas

La marca principal de BELOURTHE es Ninolac.

## PRINCIPALES REFERENCIAS

- Principales mercados de exportación: Europa, Oriente Medio, África, Sudeste Asiático

# BELOURTHE

---



## COMPANY BACKGROUND

BELOURTHE is a Belgian cereals manufacturer, located in Hamoir (Province of Liege), with more than 80 years of experience in this business. Its plant is among Europe's largest cereals processing sites, with a production capacity up to 20.000 tons/year. The company has a Grade A Quality Certificate from the BRC (British Retail Consortium), one of the most important European quality systems. Its products are exported to the five continents.

## ADDED VALUE

- BELOURTHE's baby cereals are made with all natural ingredients and contain essential vitamins, minerals, prebiotics and fibers. They can be produced in organic version and some of the items are gluten free.
- BELOURTHE's products are made with hydrolyzed flours, a technology that enzymatically breaks the starches of the cereals and makes the digestion easier.
- The company can develop customized formulations and offers a wide range of packaging solutions:  
bag in box, tin, sachets, bulk bags and big bags.
- All products of the range are available for PRIVATE LABEL.

## RANGE OF PRODUCTS

- Baby cereals (4 months to 3 years)
- Cereals for children (3 years onwards)
- All family cereals (Farinha Láctea / Cereal flakes)
- Cereal supplements:
  - o for pregnant and breastfeeding women;
  - o for middle aged and seniors;
  - o for people with special nutrition needs
  - o for diabetics
- Ingredients for the food industry:
  - o binders (pre-gelatinized cereal flours);
  - o hydrolyzed flours

BELOURTHE main brand is Ninolac.

## MAIN REFERENCES

- Main export markets: Europe, Middle-East, Africa, Southeast Asia

# BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU

---

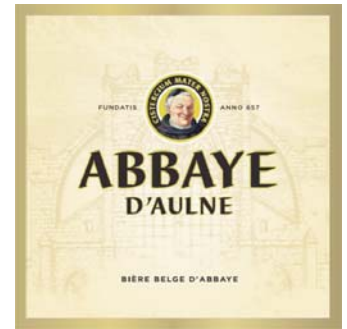
Rue Vandervelde, 273  
B-6534 GOZEE  
Tel : +32 71/56 20 73  
Fax : +32 71/56 20 74  
E-mail : [contact@brasserieada.be](mailto:contact@brasserieada.be)  
Website : [www.brasserieada.be](http://www.brasserieada.be)



ABBAYE D'AULNE

## CONTACTS

Mr Frédéric COLINET, CEO  
Mr Louis Serantoni, Export Manager  
E-mail : [louis.serantoni@brasserieada.be](mailto:louis.serantoni@brasserieada.be)



## HISTORIA

La Cervecera de la ABADÍA DE AULNE se creó en 1998 en las antiguas caballerizas de la ABADÍA DE AULNE. La primera cuba de la nueva ADA vio la luz en 2000 con una cerveza rubia de Abadía. En 2003, nuestra fábrica de cerveza ha recibido la categoría de "Cerveza de Abadía Reconocida".

## GAMA DE PRODUCTOS

Nuestras diferentes cervezas son: ADA Blonde des Pères sobre lías 6º, ADA Super Noël 9º elaborada especialmente para las fiestas de fin de año, ADA Brune des Pères sobre lías 6º, ADA Premier Cru 9º, ADA Cuvée Royale 9º, Blanche de Charleroi 5º y Chérie 5º (aromatizada con cerezas).

## PRINCIPALES REFERENCIAS

Todas nuestras cervezas se distribuyen en grandes superficies, comerciantes y establecimientos HORECA del país. Nuestra cervecera también exporta a: Francia, Dinamarca, USA, Italia, Brasil, Ucrania y China.

La riqueza de nuestra gama así como los diferentes premios recibidos estos 20 últimos años conforman el carácter único de nuestras cervezas.

## CERTIFICACIÓN

Desde el punto de vista de la calidad, nuestras cervezas cumplen el modelo belga de autocontrol y son controladas periódicamente por la Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria.

# BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU

---



## COMPANY BACKGROUND

The Brasserie de L'ABBAYE D'AULNE was set up in 1998 in the former stables of the AULNE ABBEY, which dates back to the 18th century, with the aim of relaunching production of the famous Aulne Abbey beers (ADA), after a break of more than a century. The first brew of the new ADA saw the light of day in 2000, with a light Abbey ale. In 2003, our brewery was awarded the "Certified Abbey Beer" label.

## PRODUCT RANGE

Our different beers are: The ADA Blonde des Pères sur lie 6°, ADA Super Noël 9° specially brewed for the holiday season, the ADA Brune des Pères sur lie 6°, the ADA Premier Cru 9°, the ADA Cuvée Royale 9°, the Blanche de Charleroi 5°, La Chérie 5° (cherry flavoured).

## MAIN REFERENCES - MARKETS

All our beers are distributed by a large number of supermarkets, wholesalers and catering establishments throughout the country. Our brewery also exports abroad: to France, Denmark, USA, Italy, Brazil, Ukraine and China.

Our extensive range and the various awards received over the past 20 years make our beers a sure hit with customers.

## CERTIFICATION

Our beers comply with the quality standards of the Belgian self-control model and are regularly monitored by the Federal Agency for the Safety of the Food Chain.

## EUROPA CUISSON

---

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



### CONTACTO

Mr Francisco MARTINEZ, Sales Manager South Europe  
Tel : +34 629 880 916  
E-mail : [francisco.martinez@europacuisson.com](mailto:francisco.martinez@europacuisson.com)

Mrs Manon Rodriguez Mate, Sales & Marketing Manager  
Tel : +32 69/76 50 52  
E-mail : [manon.mate@europacuisson.com](mailto:manon.mate@europacuisson.com)

### HISTORIA

Empresa familiar creada en 1990, con sus 25 años en el mercado, EUROPA CUISSON se distingue, por el perfecto dominio de su especialidad: la cocción de aves. Desde el 2014, todas sus plantas y actividades han sido trasladadas a su nueva planta con mas de 7 Hectáreas de superficie, ultramoderna, productiva y equipada con la tecnología más avanzada.

Especializada en la cocción de carne de ave, la empresa ha desarrollado una completa gama de productos, adaptándolos a las necesidades de los profesionales de la industria y de la restauración a nivel internacional.

### VALOR AÑADIDO

La selección de las diferentes aves de corral (pollo, gallina, pavo, pato...) responde a las necesidades y aplicaciones más diversas en la preparación de ensaladas, volovanes, sándwiches, pizzas y platos cocinados de los diversos sectores profesionales de productos frescos, ultra frescos y congelados.

### GAMA DE PRODUCTOS - SERVICIOS / MARCAS / MERCADOS

La gama de productos se compone: de especialidades cocidas al vapor, asadas, condimentadas y empanadas. Además de contar con diferentes cortes y tamaños: desde Filetes enteros, troceados, en lonchas, en tiras y en dados, tanto en producto fresco, ultra-fresco y congelado IQF.

Producimos igualmente a medida y a partir de materias primas de origen de Europa, Tailandia y America del Sur, en función de la necesidad del cliente.

Nuestros productos son comercializados bajo nuestra marca (Europa Cuisson) y marcas de distribuidor con envasados: Al vacío; bajo atmosfera controlada y en congelado IQF.

### CERTIFICACIÓN

EUROPA CUISSON controla totalmente la trazabilidad y la calidad de los alimentos, en completa conformidad con los más altos estándares de higiene y calidad, incluyendo un plan BRC y APPCC adaptado a las acreditaciones externas más reconocidas.

# 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.

## CERTIFICATION

EUROPA CUISSON provides complete traceability and quality control for the food products, adhering to the highest hygiene and quality standards, including a BRC and HACCP plan in line with the most prestigious external accreditations.

# PEIFFER AUGUSTIN

---

Rue Boveroth, 74  
B-4837 MEMBACH  
Tel : +32 87/32 99 30  
+32 475/28 38 65  
Fax : +32 87/32 99 39  
E-mail : [peiffer.sa@skynet.be](mailto:peiffer.sa@skynet.be)  
Website : [www.lesgaufresdaugustin.be](http://www.lesgaufresdaugustin.be)  
[www.belgian-mobile-waffles-concept.be](http://www.belgian-mobile-waffles-concept.be)



## CONTACT

Mr Augustin PEIFFER

## “ AUGUSTIN’ S WAFFLES ”

### HISTORIA

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

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

### VALOR AÑADIDO

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

### GAMA DE PRODUCTOS

Masa congelada - Gofres congelados de diferentes pesos y tamaños - Gofres congelados semirecubiertos de chocolate en diferentes pesos y tamaños.

Todos los productos están disponibles a granel, envueltos individualmente con papel sin etiquetar o con la marca Augustin. El etiquetado con marca blanca está disponible bajo pedido.

# PEIFFER AUGUSTIN

---



## “ AUGUSTIN’S WAFFLES ”

### COMPANY BACKGROUND

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

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

### ADDED VALUE

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

Large choice of marketing tools available.

### PRODUCT RANGE

Frozen dough – Frozen waffles different weights and sizes – Frozen 1/2 coated chocolate waffles different weight and sizes.

All products are available bulk, individually neutral wrapped or wrapped in Augustin’s brand. Private labelling available on demand.



**Crealy Science Park**  
**Rue Camille Hubert, 17**  
**B-5032 GEMBLoux**  
**Tel : +32 81/71 99 20**  
**Fax : +32 81/71 99 29**  
**Website : [www.tht.be](http://www.tht.be)**



## **CONTACT**

**Mr Mauro DIAZ**  
**Mobile : +32 498/93 41 97**  
**E-mail : [mauro.diaz@tht.be](mailto:mauro.diaz@tht.be)**

## **HISTORIA**

THT es un Fabricante Belga de polvo liofilizado de bacterias para dos aplicaciones:

- Ingredientes para la salud – Probióticos
- Cultivos starter para la industria cárnica – específicamente para las salchichas fermentadas tales como: chorizo, salami, peperoni.
- Nuestros científicos tienen más de 20 años de experiencia en la industrialización de microorganismos, nosotros ponemos al servicio nuestro conocimiento y experiencia en microbiología para todas las industrias que necesitan microorganismos tales como la industria de embutidos fermentadas; industria de los complementos alimentarios.
- Ofrecemos nuestro servicio de Toll Manufacturing y el soporte técnico para el desarrollo de nuevos productos.

## **VALOR AÑADIDO**

Nuestros productos (cepas bacterianas) provienen son de origen natural, las bacterias probióticas son principalmente de origen humano y las cepas de cultivos starters trabajan como bio protectores del principal riesgo de contaminación de la industria carnica o embutidos “la listeria monocytogenes”

Nuestro Polvo liofilizado puede ser usado como conservador natural y bio protector durante la fabricación de salchichas fermentadas

## **GAMA DE PRODUCTOS**

Actualmente estamos fabricando las cepas probióticas más conocidas y starters para la industria cárnica, las cepas bacterianas mas conocidas son:

Lactobacillus sp, bifidobacterium sp asi como la levadura saccharomyces boulardii, entre otras cepas.

## **PRINCIPALES REFERENCIAS**

Actualmente, THT está vendiendo sus productos en más de 20 países, nuestros principales mercados son: Francia, Inglaterra, España, Japón, Corea del sur.

## **CERTIFICACIÓN**

Todos nuestros productos tienen la certificación QPS, grado de “alimento seguro para el consumo humano” otorgado por la EFSA (Autoridad Europea de seguridad alimentaria).

También todos nuestros productos benefician de los siguientes certificados.

- ISO 22000, 9001
- Libre de alérgenos
- No irradiación
- BSE-TSE (la no presencia de Bovine spongiform encephalopathy)
- No GMO
- Absence de Nanomaterial statement

## COMPANY BACKGROUND

THT is a Belgian manufacturer of freeze dried bacteria powder as raw materials for two applications:

- Health ingredients - Probiotics
- Meat starter culture - specifically for fermented dry sausages such as: Chorizo, Salami, pepperoni.
- Our scientists staff has more than 20 years of experience industrializing microorganisms; we can offer our knowledge in microbiology and experience to all industries as charcuterie, food supplements to help, develop, their products or produce a new product, in this case, we offer technical support - Toll manufacturing.

## ADDED VALUE

Our products (bacteria strains) come from natural origin; probiotic bacteria mainly from humans and meat bacteria as bio protective are focus in fight the main risk of contamination of meat industry "Listeria monocytogenes"

Our freeze dried powder could be used as natural preservative and Bio protector during dry sausages manufacture.

Also, our probiotic freeze dried could be used as raw materials to conceive a Food supplements. We're very flexible concerning MOQ (minimal order quantity); size of packaging.

Also we can develop and manufacture a finished product "tailor made" private label Made in Belgium.

## PRODUCT RANGE

Currently, we're manufacturing the most famous probiotics and meat starters strains such as: Lactobacillus sp, Bibidobacterium Sp., Saccharomyces boulardii, etc.

See our website and our brochure: [www.tht.be](http://www.tht.be) available in English, French & Spanish.

## MAIN REFERENCES - MARKETS

Presently, THT is selling in more than 20 countries; our main markets are France, England, Spain, Japan and South Korea.

## CERTIFICATION

All our products have QPS certification, food safe certification from EFSA (European food safety authority)

We've other certifications such as:

- ISO 22000, 9001
- Free allergens
- No irradiation
- BSE-TSE (no presence de Bovine spongiform encephalopathy)
- Non GMO
- Absence de Nanomaterial statement

## UNIVERS DRINK

---

Avenue Blonden, 13

B-4000 LIEGE

Fax : +32 4/290 03 41

E-mail : [ajacquemin@nightorient.com](mailto:ajacquemin@nightorient.com)

Website : [www.universdrink.com](http://www.universdrink.com)



### CONTACTS

Mr Arnaud JACQUEMIN

Mobile : +32 497/41 28 58

E-mail : [ajacquemin@nightorient.com](mailto:ajacquemin@nightorient.com)

Mr Rachid GACEM

Mobile : +33 661 08 87 37

E-mail : [rgacem@nightorient.com](mailto:rgacem@nightorient.com)

### HISTORIA

Empresa activa en el sector de las bebidas no alcohólicas para satisfacer las necesidades de las personas que no desean beber alcohol, incluidas las mujeres embarazadas, los niños, los conductores y los musulmanes. Por lo tanto, la empresa ha desarrollado cuatro gamas de productos para satisfacer todo tipo de demanda: «Night Orient», «Vendôme Mademoiselle», «Vendanges Mademoiselle» y «Life Addict».

### GAMA DE PRODUCTOS

- Night Orient: Espumoso clásico, Espumoso Rosado + Chardonnay, Merlot y vino rosado (vinos disponibles en 37,5 cl y 75 cl) + zumo de uva blanca y zumo de uva roja; destinados a la venta al detalle en grandes cantidades;
- Vendôme Mademoiselle: Espumoso clásico, Espumoso Rosado + Chardonnay, Merlot y vino rosado no espumoso (disponible en 75 cl); destinados al sector de la hostelería;
- Vendanges Mademoiselle: Zumo de uva blanca y zumo de uva roja;
- Life Addict: zumo espumoso elaborado con uva blanca y zumo espumoso elaborado con uva roja; destinados a los jóvenes de 12 a 16 años.

### VALOR AÑADIDO

- 4 gamas garantizadas completamente sin alcohol (0,0 % vol), que ofrece las ventajas de una bebida festiva sin los inconvenientes del alcohol;
- 4 gamas Halal certificadas con el certificado JAKIM;
- numerosos premios: Producto del año por los consumidores belgas en 2013, Superior Taste Award en 2014, seleccionado como la mejor innovación en el SIAL Paris de 2014 y mejor innovación en el SIAL ME 2015.

# UNIVERS DRINK

---

## DISTRIBUCION

Nuestras bebidas se distribuyen en 16 países alrededor del mundo, entre ellos Francia, Grecia, Países Bajos, Bélgica, Malasia, Kuwait, Emiratos Árabes Unidos... Están disponibles en supermercados y en hostelería.

## 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: "Night Orient", "Vendôme Mademoiselle", "Vendanges Mademoiselle" and "Life Addict".

## PRODUCT RANGES

- Night Orient: Sparkling Classic, Sparkling Rosé + Chardonnay, Merlot and Rosé (wines available in 37.5cl and 75cl) + juice made from white grapes and juice made from red grapes; dedicated to the large retail ;
- Vendôme Mademoiselle: Sparkling Classic, Sparkling Rosé + Chardonnay, Merlot and non-sparkling Rosé (available in 75cl); dedicated to the hotel and catering industry ;
- Vendanges Mademoiselle: Juice made from white grapes and juice made from red grapes.
- Life Addict: Sparkling juice made from white grapes and sparkling juice made from red grapes ; dedicated to the young people between 12 and 16 years old.

## ADDED VALUE

- 4 ranges guaranteed completely alcohol-free (0,0% vol.), offering the advantages of a festive drink without the drawbacks of alcohol;
- 4 ranges Halal certified by the JAKIM certification ;
- Many awards : Product of the Year by Belgian consumers in 2013, Superior Taste Award in 2014, selected as the best innovation at the PARIS SIAL in 2014 and as this best innovation at the SIAL ME 2015 ;

## DISTRIBUTION

Our drinks are distributed in 16 countries around the world, including France, Greece, the Netherlands, Belgium, Malaysia, Kuwait, the United Arab Emirates... They are available in supermarkets as in the HORECA-sector.

# VANDEPUTTE HUILERIE

---

**Boulevard Industriel, 120**  
**B-7700 MOUSCRON**  
**Tel : +32 56/48 19 48**  
**Fax : + 32 56/48 19 49**  
**E-mail : jps@vandeputte.com**  
**Website : www.olineo.be**

## CONTACTS

**Mr Henry-François VANDEPUTTE, Purchase Manager**  
**Tel : +32 56/48 19 31 - Mobile : +32 478/24 87 80**  
**E-mail : hve@vandeputte.com**

**Mr Justin PROVIS, Sales**

**Tel : +32 056/48 19 43 - Mobile : +32 490/42 88 59**  
**E-mail : jps@vandeputte.com**



## HISTORIA

VANDEPUTTE S.A. es una empresa familiar ubicada en Mouscron, Bélgica. Fundada a finales del siglo XIX, la empresa tritura exclusivamente semillas de linaza (alrededor de 100 000 toneladas métricas anuales) para obtener aceite de linaza y sus derivados.

## VALOR AÑADIDO

¡Omega-3 para todos y con toda facilidad!

Aceite de linaza: sabor y salud en el plato.

Procede de la primera presión en frío, natural, sin colorantes ni conservantes, es naturalmente rico en ácidos grasos omega-3. Natural o en combinación con otros condimentos, conserva su carácter y sus propiedades beneficiosas para la salud.

Sobre esta base Vandeputte S.A. ha creado el aceite de linaza virgen Huile des Centenaires® (Aceite de los centenarios) y Olinéo®, variedad de salsas, aderezos para ensaladas, pulverizadores de aceite de linaza aromatizado y cremas para untar.

Olinéo®: una gama belga, 100 % artesanal.

Productos ricos en ácidos grasos omega-3 excelentes para la salud y con gran variedad de sabores.

## GAMA DE PRODUCTOS - SERVICIOS / MARCAS / MERCADOS

Sus servicios: hacer accesible a todos una alimentación que conjugue «salud y placer»

Sus marcas: Olinéo® - Huile de Centenaires®

Sus mercados: - Restauración: catering, eventos, transporte aéreo, ferroviario,...

- Le Gourmet: delicatessen, alimentación, frutas y verduras tempranas, carnicerías,...

- Servicio de comidas: casas de reposo, escuelas, guarderías, hospitales,...

## PRINCIPALES REFERENCIAS

**Huile des Centenaires®**: un aceite de linaza 100 % virgen, en envase metálico con pico vertedor (50 % de ácidos grasos omega-3 como mínimo). - Envase metálico de 250 ml, 1 L.

**Salsas Gourmet** siempre disponibles en su cocina, un placer para todo tipo de platos fríos y calientes (patatas

# VANDEPUTTE HUILERIE

---

fritas, carnes, verduras...). Desde la clásica renovada hasta las más exóticas: andaluza, escocesa (whisky) dragonnaise (bearnesa), barbacoa, pimienta y miel, alioli, curry y burger (todas contienen como mínimo el 20 % de ácidos grasos omega-3) – Envase PET de 160 g y 3000 ml.

**Mayonesa Gourmet:** mínimo del 40 % de ácidos grasos omega-3 – Envase PET de 160 g, 250 g y 3000 ml.

**Vinagretas Gourmet** listas para usar para realzar todo tipo de ensaladas sin privarse: chalotes, spicy (picante), hierbas aromáticas, César (todos contienen un 20 % de ácidos grasos omega-3 como mínimo). Envase PET de 250 ml, 1 L.

**Pulverizadores de aceite de linaza aromatizado** para acompañar platos fríos, ensaladas, carpaccios y tartares, o para decorar platos calientes de carne y pescado. (sabores: pimienta, boletus, albahaca, limón, trufas, ajo) – (todos contienen un 50 % de ácidos grasos omega-3 como mínimo). – Envase de 125 ml.

Crema para untar praliné a base de aceite de linaza y sin aceite de palma! + del 10 % de ácidos grasos omega-3. Envase 255 ml.

## COMPANY HISTORY

VANDEPUTTE SA is a family business based in Mouscron, Belgium. It was set up at the end of the 19th century. The firm limits its seed-pressing activity to linseed (around 100 000 million tonnes annually) to obtain linseed oil and its derivatives.

## ADDED VALUE

Omega-3 for everyone and with ease!

Linseed oil: tasty and healthy.

Produced from a first cold pressing, completely natural, without any artificial colouring or preservatives, linseed oil is naturally rich in omega-3. As is, or combined with other condiments, it retains its character and health-promoting properties.

From this starting point, Vandeputte S.A. has created Huile des Centenaires® (virgin linseed oil) and Olinéo®, a line of sauces, vinaigrettes, flavoured linseed oil sprays and spreads!

Olinéo®: a Belgian 100% artisanal line of products.

Products rich in omega-3, healthy and flavourful!

## PRODUCT LINE - SERVICES/BRANDS/MARKETS

Its services: making healthy and delicious food available to all

Its brands: Olinéo® - Huile de Centenaires®

Its markets: - Catering: caterers, events industry, aviation, railways, etc.

- Gourmet foods: Delicatessens, food businesses, early produce shops, butcher's shops, etc.

- Food Service: Rest homes, schools, daycare centres, hospitals, etc.

## KEY REFERENCES

**Huile des Centenaires®:** 100% virgin linseed oil, sold in metal tins with a spout (minimum 50% omega-3). - Packaging: 250 ml and 1 l tins.

**Gourmet** sauces always ready in your kitchen, a variety of sauces for all your hot or cold dishes (French fries, meat, vegetables, etc.). From the classics revisited to the most exotic: Andalusian, Scottish (Whisky), Dragonnaise (Bearnaise), Barbecue, Pepper and Honey, Aioli, Curry and Burger (all containing a minimum of 20% omega-3) - Packaging 160 g and 3000 ml PET bottles.

**Gourmet mayonnaise:** minimum 40% omega-3 - Packaging 160 g, 250 g and 3000 ml PET bottles.

**Gourmet vinaigrettes** ready-to-use to season all your salads without sacrificing taste: Shallots, Spicy, Fresh herbs, Caesar (all containing a minimum of 20% omega-3). Packaging: 250 ml and 1 l PET bottles.

**Flavoured linseed oil sprays** to perk up cold dishes, salads, carpaccios and tartares or to add zest to hot meat or fish dishes. (Flavours: Hot pepper, Boletus mushroom, Basil, Lemon, Truffles, Garlic) - (all containing a minimum of 50% omega-3). - Packaging: 125 ml.

**Praliné spread made with linseed oil (contains no palm oil):** more than 10% omega-3!!

Packaging: 255 ml.

# Feel inspired

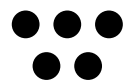


Nicolas Gilsoul, copiloto  
en el Campeonato Mundial  
de Rally (WRC)

---

*« Orgulloso de representar a  
mi región en todo el mundo ! »*

---



Wallonia.be

## **Valonia tiene muchos atractivos, pero inecesita su ayuda para comunicarlo!**

¿Le gusta Valonia y quiere contribuir a su proyección internacional?

¡Únase a la red de los embajadores de la marca valona!

### **Una sola misión, iuna multitud de ventajas!**

Dado que el objetivo es dar a conocer Valonia, solo le pedimos su participación. Nos puede ayudar transmitiendo la información publicada en nuestro sitio y en las redes sociales, utilizando el universo visual de Wallonia.be en su sitio web o en su firma de correo electrónico, señalándonos las oportunidades de desarrollo para la región, participando activamente en las conversaciones en Twitter, Facebook o LinkedIn, reclutando a otros embajadores, etc.

En contrapartida, tendrá la posibilidad de :

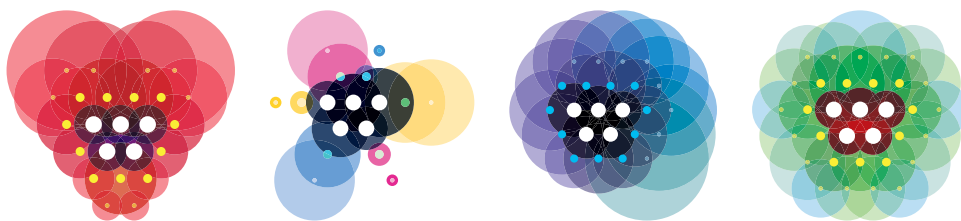
- darse a conocer redactando y publicando notas en el blog de los embajadores;
- ampliar su red gracias a un espacio privado en el portal;
- recibir un boletín informativo que le informará sobre las novedades en Valonia y en la red;
- ser invitado a eventos prestigiosos;
- utilizar el logotipo y la firma de la marca y así apropiarse de la fama de la marca.

### **¿Cómo ser embajador de la marca?**

Sólo tiene que llenar el formulario de solicitud en línea en el portal ([www.wallonia.be/en/ambassadors](http://www.wallonia.be/en/ambassadors)) y contestar a las tres preguntas abiertas que nos permitirán determinar si su perfil corresponde a la red que deseamos establecer.

### **¿Desea obtener más información?**

¡No dude en contactarnos por correo electrónico a la dirección siguiente: [ambassadeur@wallonia.be](mailto:ambassadeur@wallonia.be) !

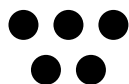


**¡Valonia es la apertura al mundo!**

**Y también la voluntad de compartir, la accesibilidad,  
la competencia tecnológica y la calidad de vida**







Wallonia.be

EXPORT  
INVESTMENT

## WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

### Export

Place Saintelette 2  
B - 1080 BRUSSELS  
BELGIUM  
Tel.: +32 2 421 82 11  
Fax: +32 2 421 87 87  
E-mail: [mail@awex.be](mailto:mail@awex.be)  
Website: [www.awex.be](http://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](mailto:welcome@investinwallonia.be)  
Website: [www.investinwallonia.be](http://www.investinwallonia.be)



Wallonia.be

Feel inspired

