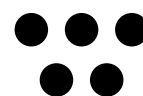


SIRHA 2021

BELGIUM - WALLONIA



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

BELGIQUE - WALLONIE
BELGIUM - WALLONIA

HALL 2.1 - STANDS H29-H36-J31
LYON-EUREXPO, 23 - 27/09/2021

**Wal
Food**

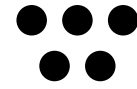

Wallonia.be


Wallonia.be
EXPORT
INVESTMENT

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

Place Saintelette, 2
B - 1080 BRUSSELS
Tel: +32 2 421.82.11
Website: www.walfood.be
www.awex-export.be
E-mail: agro-eur@awex.be
Pascale DELCOMMINETTE, CEO

Fairs & Events Project Manager
Maïté FERREIRA DE CRASTO
Tel: + 32 2 421.85.13
E-mail: m.ferreira@awex.be



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**

L'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers (AWEX) est chargée du développement et de la gestion des relations économiques internationales de la Wallonie tant à l'égard des milieux d'affaires internationaux que wallons.

Grâce à des solutions adaptées à chaque type d'entreprise et au travers une démarche innovante et durable, l'AWEX soutient les entreprises wallonnes dans chacune des étapes de leur internationalisation (exportations, partenariats technologiques, implantations à l'étranger) et ce, quels que soient leur taille, leur secteur d'activité ou leurs marchés cibles.

Pour atteindre ses objectifs, l'AWEX dispose de points d'ancrage local importants ainsi que d'un réseau mondial de conseillers capables de proposer, dans de brefs délais, des études de marché, des informations sectorielles actualisées mais également de mettre en œuvre les actions de prospection à l'étranger et valoriser, par ce biais, l'excellence technologique wallonne auprès des milieux d'affaires du monde entier.

A cet accompagnement humain, s'ajoute la mise à disposition d'incitants financiers, le soutien à l'accès à des financements internationaux ou encore l'organisation de formations aux métiers de l'international.

Dans le cadre de sa mission d'attraction et d'accompagnement d'investissements étrangers, l'AWEX renforce la position de la Wallonie comme porte d'entrée incontournable pour les investisseurs internationaux souhaitant s'implanter au cœur de l'Europe. Identifier, informer, convaincre et conseiller, autant de missions que l'agence met en œuvre pour aider l'entreprise dans chacune des phases de son implantation ou d'extension de ses activités dans notre région.

Via nos sites Internet, entrez rapidement en contact avec l'un de nos agents locaux ou internationaux. Dans notre réseau de plus de 400 collaborateurs répartis dans près de 100 pays à travers le monde, il y a toujours quelqu'un prêt à vous accompagner dans votre démarche !

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

Pôle sectoriel Agrifood: agrifood@awex.be

Lucie LEJEUNE
Senior Industry Specialist Agrifood
Tel: +32 471 92 39.00
l.lejeune@awex.be

Eric LEJEUNE
Agrifood Business Developer
Tel: +32 2 421 84.59 ou +32 474 85 12 17
e.lejeune@awex.be

The Wallonia Export & Investment Agency (AWEX) is the institution in charge of the development and management of Wallonia's domestic and international economic relations.

Through a personalized, innovative, and sustainable approach, AWEX supports Walloon companies - regardless of their size, sector, or target market - in every step of their international endeavors. This includes exports, technological partnerships, and development abroad.

The agency's vast network of connections ensures the best advisors are always by your side. Our local anchors and agents abroad are capable of providing unparalleled insight to take your company to the next level. In addition, our connections will help establish your business in the global marketplace and promote it throughout the world. Training, incentives, and international financing are also available.

AWEX is also committed to strengthening Wallonia's position as the premier gateway for international investors seeking success in the heart of Europe. We work closely with them to inform, convince, and advise in every stage of their development.

Feel free to get in touch with one of our local or international agents via our websites listed above. In our network of more than 400 employees in nearly 100 countries around the world, there is always someone ready and willing to support you in your approach.

**Wal
Food**


Wallonia.be

WWW.WALFOOD.BE: UN SITE RÉFÉRENÇANT PLUS DE 300 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 :
AGRIFOOD@AWEX.BE**



**Wal
Food**


Wallonia.be

WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO MORE THAN 300 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:
AGRIFOOD@AWEX.BE**



ADRESSES UTILES USEFUL ADDRESSES

FRANCE AWEX

Lyon

Patrice LE GRELLE

Conseiller Economique et Commercial/Economic and Commercial Advisor

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

Paris

Martine LECLERCQ

Conseiller Economique et Commercial/Economic and Commercial Advisor

Représentation Wallonie-Bruxelles

Ambassade de Belgique

274, boulevard Saint-Germain

75007 Paris

Tel: + 33-1-53.85.05.30

E-mail: paris@awex-wallonia.com

Strasbourg

Martin CARDOEN

Conseiller Economique et Commercial/Economic and Commercial Advisor

Ambassade de Belgique

Représentation économique et commerciale pour la Région Wallonne-Awex

3, Place Sébastien Brant

67000 Strasbourg

France

Tel: + 33 3 88.52.18.52

E-mail: strasbourg@awex-wallonia.com

SIRHA+LYON



Wal Food | Wallonia.be



Hall 2.1



EXPOSANTS/EXHIBITORS

Page

BELIX	2.1H24	9
BETRAMOS / MAGIC WAFFLES	2.1G30	10-11
BISCUITERIE DESTREE	2.1J29	12
BISTER MOUTARDERIE	2.1H31	13-14
BRASSERIE DE BRUNEHAUT	2.1J33	15-16
CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE	2.1J23	17-18
D'ARGIFRAL - FERNAND BRIQUEMONT ET FILS	2.1H28	19
DELY WAFELS	2.1H27	20-21
DYNAMIZED TECHNOLOGIES	2.1H30	22
FOOD N'JOY	2.1J43	23-24
GABRIEL	2.1H40	25-26
INVINEO	2.1H32	27-28
JOVA	2.1H38	29
L & L PLAQUETTE	2.1H22	30
L'ARTISAN GOURMET	2.1G26	31
LENOIR	2.1H34	32
MILLESIME CHOCOLAT	2.1J35	33-34
NANUK	2.1H42	35-36
NONNA	2.1J37	37
PASTIFICIO DELLA MAMMA	2.1H26	38-39
PRETEXTE	2.1J39	40-41
ROGER ET ROGER	2.1J27	42-43
SABERT CORPORATION EUROPE	2.1H44	44-45
SALM INVEST	2.1J41	46-47
SF BEERS	2.1J35	48-49

BELIX

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

CONTACT

Nathalie Van der Cam
Tel: +32 71/80 06 80
E-mail: natvdc@belix.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Emballages alimentaires pour le secteur Hôtel, Restaurant, Café, industrie alimentaire... en carton kraft, bambou, bois, pulpe de canne à sucre, papier..

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Gamme de produits écologiques

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Food packaging for the hotel, restaurant, café and food industry sectors. Packaging is made from kraft cardboard, bamboo, wood, sugar cane pulp or paper.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Eco-friendly product range

BETRAMOS / MAGIC WAFFLES

Avenue Roi Albert, 51
B - 5300 ANDENNE
Tel: +32 85/84 48 00
E-mail: info@magic-waffles.com
Website: www.magic-waffles.com

CONTACT

Serge van den Nieuwenhof, CEO
Mobile: +32 472/32 14 05
E-mail: serge@magic-waffles.com



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Chez BETRAMOS, nous produisons nos Magic Waffles dans le respect de l'esprit traditionnel de la boulangerie belge. Notre pâte est élaborée selon une recette familiale transmise de génération en génération depuis 1922. Nos délicieux fourrages constituent la magie à l'intérieur de la pâte et rendent nos gaufres si uniques.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Nos Magic Waffles sont commercialisées dans un format "snack" unique (80g / 2.82 oz) et disponibles en 3 gammes de saveurs: fruit, gourmand et salé. Nous commercialisons nos produits sous notre marque propre (Magic Waffles) ou sous marque distributeur. Conditionnements disponibles: vrac, retail carton, blister pack, sachet individuel. Nos gaufres sont stockées, transportées et livrées surgelées.

CERTIFICATION

Nos processus respectent les exigences d'une qualité quotidienne irréprochable. BETRAMOS est certifié IFS, PCQI, Comeos et RSPO et dispose d'un site de fabrication enregistré auprès de la FDA.

BETRAMOS / MAGIC WAFFLES

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

BETRAMOS Magic Waffles honour the traditional character of Belgian bakery. Our dough is made according to a family recipe that has been passed down from generation to generation since 1922. Our delicious fillings are the magic inside the dough that make our waffles so unique.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Our Magic Waffles come in a unique snacking size (80 g / 2.82 oz) and three ranges of flavours: fruit, sweet and savoury. We market our products under our own brand (Magic Waffles) as well as private label brands. Available packaging solutions: bulk, retail carton, blister pack, individual flow pack. Our waffles are stored, transported and delivered frozen.

CERTIFICATION

Our processes meet the requirements for achieving a flawless level of quality on a day-to-day basis. BETRAMOS is IFS, PCQI, Comeos and RSPO certified and operates an FDA-registered production site.



BISCUITERIE DESTREE

Route de la Voie Cuivrée, 26
B - 5503 SORINNES
Tel: +32 495/22 59 16
Website: www.biscuiteriedestree.be

CONTACT
Stephen DESTRÉE, CEO
E-mail: stephen@biscuiteriedestree.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

La BISCUITERIE DESTRÉE est une biscuiterie Artisanale qui fabrique des biscuits pur beurre et Bio. Nous sommes spécialisés dans la personnalisation des biscuits et fabrications en Private Label.

NOUVEAUX PRODUITS INNOVANTS

Nous avons créé une gamme de biscuits apéritif salés et BIO.

CERTIFICATION

IFS (2021), Kasher, BIO.

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

The DESTREE BISCUIT Factory is an artisanal biscuit factory that produces organic butter biscuits. We specialise in customising biscuits and private label products.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

We have created a range of organic, savoury aperitif biscuits.

CERTIFICATION

IFS (2021), Kosher, Organic.



BISTER MOUTARDERIE

Rue du Parc Industriel d'Achene, 10
B - 5590 ACHENE
Tel: +32 83/21 47 02
E-mail: bister@bister.com
Website: www.bister.com

CONTACT

GEOFFREY LAMARCHE, Commercial Manager
Mobile: +32 478/82 43 03
E-mail: sales@natura.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Producteurs de sauces, moutardes, vinaigrettes et confits bio et conventionnels, nous livrons des client retail, horeca et industriels.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Venez goûter nos sauces vegan et Bio!

CERTIFICATION

Nous sommes certifiés IFS et Bio.



BISTER MOUTARDERIE

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We produce organic and conventional sauces, mustards, dressings and preserves, which we deliver to retail, hospitality and industrial customers.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Come and taste our vegan and organic sauces!

CERTIFICATION

We have IFS and Organic certification.



BRASSERIE DE BRUNEHAUT

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

CONTACT

Marc-Antoine DE MEES, CEO
Mobile: +32 475/28 55 96
E-mail: mdm@brunehaut.com



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Brasserie artisanale belge 100% biologique, fondée en 1890 dans le village de Brunehaut (Sud-Ouest de la Belgique). Nous produisons deux gammes de bières de haute fermentation, refermentées en bouteilles:

1. Abbaye de St Martin (blonde, brune et triple), la seule bière d'abbaye officielle belge biologique
2. Brunehaut, une gamme de bières (Saison, Blanche, Blonde, Ambrée et Triple) biologique et sans gluten.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Nouveauté 2019: Brunehaut Saison (4,5% alc/vol) - Award 2019: Brunehaut Triple, meilleure bière sans gluten du monde (World Beer Award).

CERTIFICATION

Bio Certisys - Bio USDA - Nature & Progrès - Prix Juste - Koscher.



BRASSERIE DE BRUNEHAUT

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We are a 100% organic Belgian craft brewery, founded in 1890 in the village of Brunehaut (in South-West Belgium). We produce two ranges of top-fermented, bottle-conditioned beers:

1. ST MARTIN ABBEY (Blond, Dark and Triple), the only organic official abbey beer in Belgium
2. BRUNEHAUT (Saison, White, Blond, Amber and Triple) organic and gluten-free.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

NEW in 2019: BRUNEHAUT Saison (alcohol 4.5% vol.). BRUNEHAUT Triple, World's Best Gluten-Free Beer (World Beer Awards).

CERTIFICATION

Organic Certisys - Organic USDA - Nature & Progrès - Prix Juste - Koscher.



CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE

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

CONTACT

Rachel RENSON, Commercial Manager
Mobile: +32 494/98 16 80
E-mail: rachel.renson@moutarderie.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Entreprise familiale fondée en 1953, nous proposons une large gamme de produits allant de moutardes aux plats préparés en passant par de nombreuses sauces. Nos produits sont distribués dans le secteur de la grande distribution, épicerie fine, food service et l'industrie alimentaire. Les produits sont commercialisés sous différentes marques propres: La vache qui regarde passer les trains, La délicieuse et Jefke The Belgian Chef.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

La flexibilité est la clé de notre succès, nous ne refusons jamais une demande avant d'avoir exploré toutes les pistes possibles. Nos mots d'ordre sont innovation et flexibilité! C'est pourquoi notre département R&D s'efforce de développer en permanence de nouveaux produits, recettes et emballages accessibles à tous.

CERTIFICATION

Pour satisfaire le besoin de produits de qualité, nous possédons les certifications suivantes: BRC et BIO - Certisys.



CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

A family business founded in 1953, we offer a wide range of products, from mustards to convenience foods, including numerous sauces. Our products are distributed in the retail, delicatessen, food service and food industry sectors. The products are marketed under various own brands: La vache qui regarde passer les trains, La délicieuse and Jefke The Belgian Chef.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Flexibility is key to our success. We never turn down a request until we have explored every possible avenue. Our watchwords are innovation & flexibility! That's why our R&D department pulls out all the stops to continuously develop new products, recipes and packaging accessible to everyone.

CERTIFICATION

To satisfy the need for quality products, we hold the following certifications: BRC and Organic - Certisys.



D'ARGIFRAL

Avenue Mercury, 5
B - 4650 CHAINEUX
Tel: +32 87/39 48 63
E-mail: commercial@dargifral.com
Website: www.dargifral.com
www.aperocochoon.be

CONTACT

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



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

D'Argifral est spécialisée dans la fabrication de charcuteries de porc et de volaille de qualité, issu d'un savoir-faire artisanal et un outil de production moderne. Nos charcuteries cuites sont proposées en MDD ou sous la marque Le Bocage (Jambons cuits nature et saisonniers- Roulades- Jambonneaux- Boudins- pâtés - produits de Volaille). Nous fabriquons également dans les Ardennes belges une gamme de saucisson secs, sous la marque Apérochon.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Tartin' est un concept unique de pâté en tranche avec décoration proposé dans un emballage skin dont le support permet le tri sélectif.

Apérochon est une nouvelle marque de saucissons secs qui se déclinent en plusieurs gammes : Pur Porc Fagnard, Gaumais et Ardenne IGP, à découvrir "Be Snack - A chacun son snack".

CERTIFICATION

IFS Food - Guide HACCP (système auto- contrôle) - IGP (saucissons d'Ardenne)

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

D'Argifral specialises in high-quality pork and poultry cold meats, produced using artisanal expertise and modern production processes. Our cooked meat products are available to private labels and are also sold under the Le Bocage brand (plain and seasonal cooked hams, roulades, knuckles of ham, blood sausages, pâtés, poultry products). We also produce a range of dry sausages in the Belgian Ardennes under the brand Apérochon.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Tartin' is a unique concept: sliced, decorated pâté in skin packaging, which enables the products to be sorted selectively.

Apérochon is a new brand of dry sausages that come in several ranges: Pur Porc Fagnard, Gaumais and Ardenne IGP. Discover 'Be Snack - A chacun son snack' (Be Snack - to Each Their Snack).

CERTIFICATION

IFS Food - Guide HACCP (automated checking system) - IGP (saucissons d'Ardenne)

DELY WAFELS

Porte des Bâtisseurs, 166
B - 7730 ESTAIMPUIS
Tel: +32 56 34 08 80
E-mail: info@dely.be
Website: www.dely.be

CONTACT

Davy VAN POUCKE, CEO
Mobile: +32 475 45 81 38
E-mail: davy@dely.be
Joeri MOERMAN, Sales
Mobile: +32 470 60 53 07
E-mail: sales@dely.be



ACTIVITÉS, PRODUITS ET MARQUES

Notre gamme de gaufres de Bruxelles surgelées est composée de trois formats: la Maxi 80g, la Mini 40g et la Ronde 30g. Leur texture unique à la fois croustillante, moelleuse et légère vous fera fondre de plaisir à chaque bouchée ! Nous exportons plus de 90 % de notre production et offrons des solutions personnalisées dans les secteurs de la restauration et du retail. DELY Wafels combine tradition et innovation afin de vous offrir le meilleur de son savoir-faire adapté à vos envies.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

DELY Wafels s'engage à répondre à vos besoins en développant une gaufre 100 % à votre goût ! Nous proposons une multitude de recettes dont la Keto, la Paleo, la Protéine, la Bio, ... En septembre 2021, nous lancerons un nouveau format : la gaufre ronde 7 pouce - 120g.

CERTIFICATIONS

BRC GRADE AA / IFS Higher Level (Halal, sans gluten, bio et Kosher également possibles sur demande)



DELY WAFELS

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Frozen Belgian Waffles in three shapes and sizes: Maxi 80g, Mini 40g and Round 30g. Their unique texture - light and crunchy - makes them melt in the mouth and will make you long for more! We export over 90% of our products and offer customised solutions for the food service and retail sectors. DELY Wafels combines tradition and innovation to offer you the best of its expertise, tailored to your needs.

NOVELTIES AND INNOVATIONS

DELY Wafels promises to respond to your needs by developing a waffle completely to your taste. We have an extended range of recipes, including Keto, Paleo, Protein-enriched and Organic, and we will launch a new waffle format (round 7-inch waffle - 120g) in September 2021.

CERTIFICATIONS

BRC GRADE AA / IFS Higher Level (Halal, gluten-free, Organic & Kosher possible on request)



DYNAMIZED TECHNOLOGIES

Sentier Muraes, 10
B - 1440 BRAINE-LE-CHÂTEAU
E-mail: tanguy@biodynamizer.com
Website: www.biodynamizer.com

CONTACT

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



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Une solution globale et naturelle: filtration, traitement du calcaire et dynamisation de l'eau. Le Biodynamizer® est un appareil qui reproduit le cycle naturel de l'eau de façon accélérée. Cette technologie 100% naturelle permet de la régénérer afin de la rendre comparable à une eau de montagne, soit une eau douce, hydratante, antioxydante et remplie d'énergie (photons). Plus d'info sur nos analyses scientifiques sur www.biodynamizer.com

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Le Biodynamizer® intègre 21 principes de dynamisation de l'eau, ce qui en fait un des dynamiseurs d'eau les plus performants et complets sur le marché.

CERTIFICATION

Certificat CE

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

A global and natural solution: filtration, limescale treatment and water dynamization. The Biodynamizer® is a water dynamizer that reproduces the natural water cycle in an accelerated way. This 100% natural technology regenerates water to make it comparable to mountain water, which is soft, hydrating, contains antioxidants and is full of energy (photons). Find out more about our scientific analysis at www.biodynamizer.com

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

The Biodynamizer® integrates 21 principles of water dynamization, making it one of the most efficient and exhaustive water dynamizers on the market.

CERTIFICATION

CE Certification



FOOD N'JOY

Boulevard des Canadiens, 116A
B - 7711 Dottignies
Tel: +32 56/48 76 76
E-mail: contact@foodandjoy.be
Website: www.foodandjoy.be

CONTACT

Hélène L'Homme, Sales Manager
Mobile: +32 475/22 22 27
E-mail: lhomme.h@foodandjoy.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Située en Belgique à Dottignies, Food n'Joy est une entreprise familiale fabricant selon des procédés artisanaux des produits alimentaires de toute première qualité. Nous avons un large portefeuille de marques:

- Rolph & Rolph: créations surgelées exclusives, prêtes à être consommées.. Nos desserts, verrines sucrées et salées, sont disponibles pour les professionnels comme pour les particuliers
- L'Atelier: verrines sucrées pour le rayon frais
- Croc'In: fonds de tartelette prêt à garnir et pépites de nougatine
- Bocalicious: une délicieuse gamme de bocaux à réchauffer, salés pour une entrée ou sucrés pour un dessert
- Vegandesserts: des desserts fabriqués sans matières premières d'origine animale.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

- Gamme Bocalicious de bocaux sucrés et salés
- Produits Bio
- Gamme de desserts Vegan (www.vegandesserts.be)
- Private label & demandes sur mesure.

CERTIFICATION

BRC, Halal, Kasher et Bio



FOOD N'JOY

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Located in Belgium, Dottignies, Food n'Joy is a family company that produces the highest quality food products using artisanal processes. We have a wide range of brands in our portfolio:

- Rolph & Rolph: exclusive frozen dishes, ready-to-eat. Our desserts and sweet and savoury verrines are available to both professional caterers and individuals.
- L'Atelier: chilled sweet verrines
- Croc'In: ready-to-fill tart shells and nougatine nuggets
- Bocalicious: a delicious range of products in jars, savoury starters or sweet desserts
- Vegandesserts: desserts made without animal-derived ingredients.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

- Bocalicious range of sweet and savoury products in jars
- Organic products
- Vegan dessert range (www.vegandesserts.be)
- Private label & tailor-made possibilities.

CERTIFICATION

BRC certified, Halal, Kosher, Organic



GABRIEL

Avenue de Norvège, 1
B - 4960 MALMEDY
Tel: +32 80/79 94 79
E-mail: sales@gabriel.be
Website: www.gabriel.be

CONTACTS

Norbert LEJOLY, Sales Manager
Mobile : +32 496/55 65 13
E-mail: norbertlejoly@gabriel.be
Barbara DENYS, General Director
Mobile: +32 496/23 23 31
E-mail: barbaradenys@gabriel.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

L'entreprise GABRIEL est spécialisée dans la transformation et le conditionnement de poissons. Notre gamme principale se compose d'œufs de poisson, poissons fumés, poissons cuisinés, poissons frais et surgelés, anchois marinés, salades, crevettes & tartinades.

Nous sommes présents dans la grande distribution sous notre marque GABRIEL, en Private Label et fournissons également le catering aérien, des chaînes de restaurants, des industriels...
Notre force: la flexibilité.

CERTIFICATION

IFS HL, BIO, MSC, ASC



GABRIEL

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

GABRIEL specialises in processing and packaging fish.

Our main range includes fish roe, smoked fish, cooked fish, fresh and frozen fish, marinated anchovies, salads, shrimps & spreads.

We are present in supermarkets under our GABRIEL brand and under private label brands. We also supply airline catering, restaurant chains and industrial clients. Our strength: flexibility.

CERTIFICATION

IFS HL, BIO, MSC, ASC



INVINEO

Rue des Résistants, 22
B - 5030 GEMBOUX
Tel: +32 81/13 60 00
E-mail: info@INVINEO.com
Website: www.INVINEO.com

CONTACT

Catherine de Rohan Chabot, Co-Founder & CMO
E-mail: info@INVINEO.com



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

INVINEO est la nouvelle solution « tout-en-un » pour votre service de vin au verre. Développée pour les professionnels de l'hospitalité, INVINEO valorise votre offre de vins au verre, sublime l'expérience de vos consommateurs, facilite votre service et améliore votre rentabilité. Un concept parfaitement adapté pour les hôtels, restaurants, lounges et services évènementiels. Des vins au verre parfaitement servis, par vos équipes ou en self-service.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

INVINEO est un concept innovant et intégré. Nous combinons une carte de vins de producteurs indépendants, un packaging novateur, réutilisable et recyclable et un distributeur intelligent et connecté.

Notre promesse, protéger le vin contre l'oxydation, servir chaque verre en quantité exacte, rafraîchir automatiquement chaque vin à la température optimale de dégustation et enregistrer chaque transaction.

CERTIFICATION

Prix de l'innovation HoReCa
Prix du Publique HoReCa Expo 2019



INVINEO

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

INVINEO is the new all-in-one solution for your wine-by-the-glass service.

Developed for hospitality industry businesses, INVINEO adds value to your wine-by-the-glass offer, enhances your consumers' experience, facilitates your service and improves your profitability. A concept perfectly adapted to hotels, restaurants, lounges and event services. Wine by the glass, perfectly served. Also available as a self-service option.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

INVINEO is an innovative and integrated concept. We combine a selection of independently-produced wines with an innovative, reusable and recyclable packaging and an intelligent, connected dispenser.

Our promise is to protect wine from oxidation, serve each glass in exact quantities, automatically cool each wine to its optimal tasting temperature and record each transaction.

CERTIFICATION

Innovation Award HoReCa

Audience Award HoReCa Expo 2019



JOVA

Rue de l'Abbaye,46
B - 4040 HERSTAL
Tel: +32 4/264 68 18
E-mail: info@jova.be
Website: www.jova.be

CONTACT

Jean OTTEN, CEO
Mobile: +32 496/72 21 72
E-mail: info@jova.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Dans le métier depuis 5 générations. Spécialisée dans la fabrication de saucisses et saucissons cuits, fumés de première qualité, JOVA allie savoir-faire et qualité ! Nos spécialités ont remporté 19 médailles d'or à différents concours internationaux. Nos références: la grande distribution ainsi que les plus grands grossistes de Belgique qui redistribuent aux boucheries et magasins d'alimentation.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

« Cabriolle aux quatre fromages » qui a remporté 3 étoiles au concours ITQI 2021.

CERTIFICATION

IFS

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

JOVA has been in the business for five generations. We specialise in producing top-quality cooked and smoked sausages combining know-how with quality! Our specialities have won 19 gold medals at various international competitions. Our clients include supermarkets as well as the largest wholesalers in Belgium, who redistribute to butchers and groceries.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

'Cabriolle aux quatre fromages' (four cheese cabriolle), which won 3 stars at the ITQI 2021 competition.

CERTIFICATION

IFS



L & L PLAQUETTE

D'Hastiere, 26a
B - 5560 MESNIL ST BLAISE
Tel: +32 82/64 44 13
E-mail: info@beurreplaquette.com
Website: www.beurreplaquette.com

CONTACT

Lionel Plaquette, CEO
Mobile: +32 473/96 00 11
E-mail: lionel@beurreplaquette.com



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Basés à Mesnil St-Blaise aux portes des Ardennes, les beurres L&L Plaquette n'ont jamais cessé d'évoluer. Lionel, le spécialiste du beurre. Qualifié comme tel par des critiques culinaires, il est la sixième génération au gouvernail des beurres L & L. plaquette. Travaillant avec tous les acteurs de la filière, Lionel garde un œil actif et attentif sur toutes les étapes du processus de fabrication d'un bon beurre.

Nous proposons également la gamme des fromages de chèvre frais du Pont de Pierre.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Beurre Bonbon 10g 20g et 30g beurre personnalisé.
Nouveaux parfums: Beurre fumé, Espelette, Ail noir.
Gamme de fromages de chèvres Frais Pont de Pierre

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Based in Mesnil St-Blaise at the foot of the Ardennes, L&L Plaquette butters have never stopped evolving. Lionel is the butter specialist, according to culinary critics, and is the sixth generation of his family at the helm of the L & L Plaquette butters. Working with stakeholders from across the sector, Lionel keeps an active and attentive eye on all the steps in the process of making a good butter.

We also offer the Pont de Pierre fresh goat's cheese range.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

10 and 20 g candy butter and 30 g personalised butter.
New flavours: Smoked butter, Espelette, Black garlic.
Range of fresh Pont de Pierre goat's cheeses



L'ARTISAN GOURMET

Rue du chéna, 6
B - 7170 MANAGE
Tel: +32 64/84 11 82
E-mail: ventes@artisan-gourmet.be
Website: www.artisan-gourmet.com

CONTACT

Pierre-Yves BERTHE, CEO
Mobile: +32 472/60 84 67
E-mail: pyberthe@artisan-gourmet.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

L'ARTISAN GOURMET, c'est une trentaine de recettes onctueuses et généreuses de tartes salées, déclinées en 4 formats. A cela s'ajoute également une gamme bio. Nos produits sont disponibles sous atmosphère modifiée ou surgelés. L'ARTISAN GOURMET, c'est aussi des convictions très fortes qui se traduisent par un accent prononcé sur l'approvisionnement local, les énergies renouvelables et la gestion systématique des déchets.

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

L'ARTISAN GOURMET offers around thirty creamy and generous recipes for savoury tarts, available in four formats. We also have an organic range. Our products are available in modified-atmosphere packaging or frozen. L'ARTISAN GOURMET is also a company with strong convictions, which are reflected in its emphasis on local sourcing, renewable energy and systematic waste management.



LENOIR

Chaussée de Charleroi, 5
B - 1470 GENAPPE
E-mail: nuttsoriginal@gmail.com
Website: www.nuttsoriginal.com

CONTACT

Pascal LENOIR, CEO
Mobile: +32 495/20 75 99
E-mail: nuttsoriginal@gmail.com



NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Producteur de spiritueux, vodka, gin, rhum et liqueur à base de noisettes. 100% bio. Produits pouvant être mixés dans des recettes et cocktails.

CERTIFICATION

Les certifications sont IFS, BRC et BIO

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

We produce spirits, vodka, gin, rum and liqueur made from hazelnuts. 100% Organic. Products can be mixed in recipes and cocktails.

CERTIFICATION

Certified IFS, BRC and organic



MILLESIME CHOCOLAT

Rue Cockerill 40-42
B-4100 SERAING
Tel: 32 476/75 32 91
E-mail: jc@millesime-chocolat.be
Website: www.millesime-chocolat.be

CONTACT

Mr Jean-Christophe HUBERT, Manager
E-mail: jc@millesime-chocolat.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

DES CHOCOLATS FINS MILLÉSIMÉS... DE LA FÈVE À LA TABLETTE

Située à Liège, Millésime Chocolat est l'une des rares manufactures de chocolat de Belgique qui travaille directement à partir des fèves de cacao: « De la fève à la tablette », appelé également « Bean-to-Bar ». Nous sommes les seuls à produire exclusivement du chocolat millésimé, issu d'un terroir, d'une géographie précise. Notre démarche est de travailler seulement des fèves issues de plantations et de terroirs d'exception. Nous ne mélangeons ni les récoltes, ni les terroirs, ni les millésimes. Nos fèves sont issues d'arbres respectant la génétique ancestrale des cacaoyers.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Tablettes 30g, napolitains, BIO, Fairtrade

CERTIFICATION

BIO, Fairtrade



MILLESIME CHOCOLAT

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

FINE VINTAGE CHOCOLATES... FROM THE BEAN TO THE BAR

Located in Liège, Millésime Chocolat is one of the few chocolate factories in Belgium that works directly from the cocoa bean, also called "Bean-to-Bar". We are the only ones to produce exclusively vintage chocolate, from a specific terroir, from a specific geography. Our approach is to work only with beans from exceptional plantations and terroirs. We do not mix harvests, terroirs or vintages. Our beans come from trees that respect the ancestral genetics of cocoa trees.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Chocolate bars 30g, napolitans, Organic, Fairtrade

CERTIFICATION

ORGANIC, Fairtrade



NANUK

Rue des Garennes, 10
B - 7700 MOUSCRON
Tel: +32 56/48 18 00
E-mail: info@nanuk.be
Website: www.nanuk.be

CONTACT

Arthur VUYLSTEKE, Marketing Manager
Mobile: +32 498/06 49 31
E-mail: arthur@nanuk.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Depuis 1989, NANUK allie expérience culinaire et passion pour la gastronomie. NANUK est votre partenaire pour une large gamme de desserts, sous notre marque ou comme solution sur mesure. BECUISINE est la marque pour les produits de haute qualité et VECUISINE pour les desserts sans allergènes et végétaux. Ces produits peuvent donc être consommés par tout le monde, quelle que soit la raison: la religion, l'intolérance aux allergènes ou par principe.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

- * VECUISINE MOUSSE AU CHOCOLAT SANS ALLERGÈNES: délicieuse mousse au chocolat belge sans gluten, sans lactose, sans œufs, sans soja, ... et végan.
- * VECUISINE MOUSSES AUX FRUITS SANS ALLERGÈNES: délicieuses mousses aux fruits sans gluten, sans lactose, sans œufs, sans soja, ... et végan.

Ces produits sont conditionnés dans un emballage révolutionnaire et écologique.

CERTIFICATION

Qualité: IFS

Végan: Label V

Pas standard, sur demande: halal, casher



NANUK

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Since 1989, NANUK has combined culinary experience with a passion for gastronomy. NANUK is your partner for a wide range of desserts, under our own brand or as a solution tailor-made for you. BECUISINE offers high-quality products, and VECUISINE has a range of allergen-free and plant-based desserts. These products can be consumed by everyone whatever the reason for their dietary requirements: religion, allergies, or principles.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

- * VECUISINE CHOCOLATE MOUSSE FREE FROM ALLERGENS: Belgian chocolate mousse without gluten, lactose, soy, eggs... and vegan.
- * VECUISINE FRUIT MOUSSES FREE FROM ALLERGENS: fruit mousses without gluten, lactose, soy, eggs... and vegan.

Both products are available in a revolutionary, environmentally friendly packaging.

CERTIFICATION

Quality: IFS

Vegan: V-label

Not standard, on request: halal, kosher



NONNA

Rue des Résistants, 22
B - 5060 GEMBLoux
Tel: +32 81/60 08 03
E-mail: info@nonna.be
Website: www.nonna.be

CONTACT

Philippe Bodart, CEO
E-mail: info@nonna.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Sandwiches et triangles garnis, wraps, salades, pâtes froides ou à réchauffer, soupes et desserts. NONNA produit et commercialise une gamme étendue de produits « on-the-go » (à emporter) de haute qualité qu'elle livre en direct ou via des distributeurs.

Ces produits sont disponibles dans les stations-services, hôpitaux, magasins de proximité, gares, aéroports, avions...

NONNA produit sous sa propre marque mais aussi en MDD.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

NONNA est l'une des premières entreprises de snacking à utiliser un packaging grâce auquel, elle réduit de 65% l'utilisation de plastique. Cet emballage eco-friendly permet au consommateur d'optimiser le tri des déchets et de réduire son empreinte écologique.

NONNA communique activement sur le recyclage des matières utilisées afin d'encourager le consommateur à devenir partie intégrante du processus et d'en faire un vrai «consomm-acteur»



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Triangle and baguettes sandwiches, wraps, salads, cold and hot pasta, soups and desserts.

NONNA produces and sells a wide range of high-quality on-the-go products, which it delivers directly or via distributors.

These products are available in petrol stations, hospitals, convenience stores, railway stations, airports, aeroplanes, etc.

NONNA produces under its own brand name but also under private labels.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

NONNA is one of the first snack food companies to use packaging that reduces the use of plastic by 65%. This eco-friendly packaging allows consumers to optimise waste sorting and reduce their ecological footprint.

NONNA actively communicates about recycling used materials to encourage consumers to become part of the process, to take on the role of "active consumers" in the fight against waste.

PASTIFICIO DELLA MAMMA

Quatrième avenue, 35
B - 4040 HERSTAL
Tel: +32 4/240 14 44
E-mail: info@pastadellamamma.be
Website: www.pastadellamamma.be

CONTACT

Valéry MARLET, Commercial Director
Mobile: +32 478/78 39 26
E-mail: valery.marlet@pastadellamamma.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

PASTA DELLA MAMMA, à l'origine petit atelier de fabrication de pâtes créé en 1980 par un artisan italien désireux d'approvisionner les restaurants de sa région, a bien grandi et est devenu un acteur incontournable dans le secteur des pâtes aussi bien en Belgique qu'à l'étranger. PASTA DELLA MAMMA produit 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 spécifiques des professionnels.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

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

CERTIFICATION

Certifié FSSC 22000, BIO et FCA, nous mettons au centre de nos préoccupations la qualité des matières premières utilisées, le processus de fabrication, la satisfaction de nos clients et la réduction de notre empreinte écologique.



PASTIFICIO DELLA MAMMA



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

PASTA DELLA MAMMA, originally a small pasta workshop set up in 1980 by an Italian craftsman who wanted to supply restaurants in his region, has grown to become a major player in the pasta sector, both in Belgium and abroad. PASTA DELLA MAMMA produces a wide range of plain, filled and cooked pasta as well as sauces to accompany them. The pasta is offered fresh, pre-cooked and frozen to meet the specific needs of businesses.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Thanks to the latest investments, the company is constantly optimising its production capacity and organisation. With its quality and culinary creativity, PASTA DELLA MAMMA is more than ever the specialist in pasta for professional catering.

CERTIFICATION

FSSC 22000, Organic and FCA certified, we focus on the quality of the ingredients used, the manufacturing process, customer satisfaction and reducing our environmental footprint.



PRETEXTE

Rue de la Maladrie, 1
B - 5310 LIERNU
E-mail: bernard@pretexte.be
Website: www.pretexte.be

CONTACT

Bernard Noel de Burlin
Mobile: +32 477/66 42 95
E-mail: bernard@pretexte.be
Philippe Limbourg, Happy Food Creator
Mobile: +32 473/71 98 05
E-mail: philippe@pretexte.be

PRETEXTE

ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

De l'entrée au dessert, Pretexte produit et commercialise une gamme de produits sans lait et goûteux. Les produits sont des tartinades, cuisinables (pour remplacer les crèmes épaisses ou liquides), laits végétaux, sorbets et glaces. Le tout 100% végétal, BIO sans conservants, 100% naturels.

Les produits peuvent soit se cuisiner (cuissons) soit être consommés tels quels.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Fruit d'une technique et d'un savoir-faire transmis par un chef étoilé, la gamme de produits s'étoffe toujours à base de produits les plus locaux possible et inattendus. Des processus naturels et innovants qui conservent le maximum des propriétés des ingrédients sélectionnés avec soin (impact sociétal).

CERTIFICATION

Bio, végan, kasher, sans lactose ni huile de palme, sans gluten.



PRETEXTE

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

From starters to desserts, Pretexte produces and sells a range of delicious milk-free products: spreads, cooking creams (to replace thick or liquid creams), milks, sorbets and ice creams. They are all 100% plant-based, ORGANIC, without preservatives and natural. The products can either be cooked or eaten as they are.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Drawing on the techniques and experience of a Michelin-starred chef, the range of products is always expanding based on products that are as local as possible and unexpected. The company uses natural and innovative processes that retain as many ingredient properties as possible, as well as selecting ingredients with utmost care (taking societal impact into account).

CERTIFICATION

Organic, vegan, kosher, lactose-free, palm oil-free, gluten-free.



ROGER ET ROGER

Rue de la Bassée, 1
B - 7700 MOUSCRON
Tel: +32 56/85 28 69
E-mail: info@rogerandroger.com
Website: www.croky.fr

CONTACT

Philippe EHOUARNE, National Account Manager
Croky France
Mobile: +33-(0)6 30 37 98 45
E-mail: philippe.ehouarne@rogerandroger.com

Roger & Roger
A FAMOUS NAME IN SNACKS

ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

Notre entreprise familiale produit et distribue des chips dans plus de soixante-cinq pays depuis 1999.

Nous travaillons avec 300 employés enthousiastes, flexibles et ambitieux pour produire des chips de pommes de terre et tortillas sous Private Label ou sous l'une de nos propres marques (Croky / Crakito / Roger / Crokidos).

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

CROKY Chips Seasalt with a touch of lime 200g
CROKY Partymix 6 x 30g
CROKY Ribble chips Poivre & Sel 100g
CROKY Chips Andalouse 200g

CERTIFICATION

BRC, IFS.



ROGER ET ROGER



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Our family business has been producing and distributing crisps to over sixty-five countries since 1999.

We work with 300 enthusiastic, flexible and ambitious employees to produce potato crisps and tortillas under private label brands or under our own brands.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

CROKY Chips Seasalt with a touch of lime 200g

CROKY Partymix 6 x 30g

CROKY Ribble chips Pepper & Salt 100g

CROKY Chips Andalouse 200g.

CERTIFICATION

BRC, IFS.



SABERT CORPORATION 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

Slim Sanaa, Sales Project Coordinator
Tel: +32 67/79 45 34
Mobile: +32 492/89 12 88
E-mail: sslim@sabert.com



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

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 certifiée BRC / IOP.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

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 de 100% de matériaux recyclés. Les solutions chaudes et micro-ondables Fastpac sont les plus performantes du marché.

CERTIFICATION

Sabert: BRC - OHSAS 18001
BePulp: Home OK Compost



SABERT CORPORATION EUROPE

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

SABERT is a leading company for innovative food packaging and tableware solutions for restaurants, caterers, grocery stores, food chains and consumer entertaining. The company was founded with the aim of enhancing the way people consume 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.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

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 100% recycled material. Fastpac hot and microwaveable solutions offer the best performance on the market.

CERTIFICATION

Sabert: BRC - OHSAS 18001

BePulp: Home OK Compost



SALM INVEST

Avenue de l'Espérance, 36
B - 6220 FLEURUS
Tel: +32 71/82 27 31
E-mail: info@vendsyssel.be
Website: www.vendsyssel.be

CONTACT

Jean-François FLOCH, DC France
Mobile: +33 -(0)6 40 86 77 61
E-mail: jff@vendsyssel.be



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE SAUMON ET TRUITE FUMES. VENDSYSSEL vous propose une gamme complète et variée sur tous les segments du marché de la restauration et de la distribution en GMS. Salage au sel sec, fumage traditionnel au bois de hêtre, tranchage à la main en grandes tranches ou tranches calibrées pour la restauration. Nous disposons d'une usine certifiée IFS qui vous garantit la qualité et la régularité de nos produits.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

VENDSYSSEL vous propose une gamme complète de saumons fumés traditionnels tranchés à la main et la plus large gamme de cœurs de saumon fumé du marché de 100g à 500g. Nos plaques traiteur de tranches calibrées vous apportent la régularité et la maîtrise parfaite de vos coûts de revient.

CERTIFICATION

ENTREPRISE AGREE IFS, IFS BROKER, ASC, MSC, BIO



SALM INVEST

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

PROCESSING AND MARKETING SMOKED SALMON AND TROUT. VENDSYSSEL offers a complete and varied range of products for all segments of the catering and supermarket distribution market: curing with dry salt, traditional smoking with beech wood, hand slicing into large slices or calibrated slices for the restaurant trade. We have an IFS-certified factory, which guarantees the quality and consistency of our products.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

VENDSYSSEL offers you a complete range of traditional hand-sliced smoked salmon and the widest range of thick smoked salmon slices on the market from 100g to 500g. Our catering plates of calibrated slices bring you consistency and perfect control of your costs.

CERTIFICATION

IFS, IFS BROKER, ASC, MSC, BIO APPROVED COMPANY



SF BEERS (SUPERFOODBEERS)

Chaussée de Binche, 30
B - 7000 MONS
Tel: +32 478/83 69 06
E-mail: info@superfoodbeers.com
Website: www.superfoodbeers.com

CONTACT

Basile MOULIN, CEO
Tel: +32 478/83 69 06
E-mail: info@superfoodbeers.com



ACTIVITES, PRODUITS ET MARQUES

SuperfoodBeers est une gamme de bières innovantes, entièrement BIO, parfumées, avec un degré d'alcool modéré. En fin de process, nous y incorporons des ingrédients avec une richesse aromatique intéressante, appelés Superfood. Les différents produits de notre marque sont la 5.G, APY, MHAKA, LUA, WACA, BLACA, PEALCE.

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS

Nos bières satisfont pleinement les consommateurs à la recherche de bières artisanales rafraîchissantes, avec un degré d'alcool modéré et agrémentées de superfood. Inspirés par notre héritage et dédiés à la durabilité, nous avons relevé le défi de créer une gamme de bières biologiques recherchées et savoureuses tout en assurant un processus de production neutre en carbone et en recyclant la plupart des co-produits.

CERTIFICATION

Certisys BIO.

SF BEERS

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

SuperfoodBeers is a range of innovative, fully Organic, flavoured beers with a moderate alcohol content. At the end of the process, we incorporate ingredients specially selected for their rich aroma. These are known as 'superfoods'. The different products of our brand are 5.G, APY, MHAKA, LUA, WACA, BLACA, PEALCE.

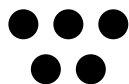
NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Our beers fully satisfy consumers looking for refreshing craft beers with a moderate alcohol content and flavoured with superfoods. Inspired by our heritage and committed to sustainability, we have taken up the challenge to create a range of sophisticated and tasty organic beers while ensuring a carbon-neutral production process and recycling most of the co-products.

CERTIFICATION

Organic Certisys





Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

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

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

