

PLMA 2017 瓦隆尼亞地區參展廠商簡介

1. 食品

<p>2VD Mr. Vincent MIRGUET Vincent.mirguet@2vd.eu www.croustisalade.com</p>		<p>開發多款加了不同調味料的麵包丁，廣泛搭配於湯與沙拉中食用。針對零售、餐飲業等不同市場需求，亦提供多樣化的包裝方式供客戶選擇。</p>
<p>ALYSSE FOOD Mr. Alain KUPCHIK ak@alyssefood.be www.alyssefood.be</p>		<p>Alysse Food以其自有品牌或幫客戶貼牌的方式生產銷售新鮮或冷凍糕點至歐洲各地。產品主要分為四大系列，包括貝果、瑪芬、布朗尼以及杯子蛋糕。</p>
<p>AMIFOOD Mr. Raymond CACCIATORE rcacciatore@am-invest.be www.amifood.be</p>		<p>以其專業經驗不斷研發創新，同時兼顧消費者低鹽、低脂、高纖維的健康訴求，生產高品質醬料及即食食品。產品包括即食食品、義大利麵醬料、醬料、馬鈴薯泥及湯品五大系列；還提供有機及哈拉(Halal)認證食品。</p>
<p>ANSOLIVE Mr. Christophe MOTTINT Christophe.mottint@ansolive.com www.ansolive.com</p>		<p>地中海醃漬調味品與醬料製造商，採用精選橄欖醃製出多種風味，包括鹽漬、蒜味、BBQ、麻辣和希臘式等。除了有開胃的醃橄欖外，並供應美味可口亦可入菜的橄欖泥醬、青醬、番茄乾、酸豆及鯷魚等。另外，依據零售與餐飲業者之需求提供不同的包裝方式。</p>
<p>BELOURTHE Mr. Vincent CRAHAY info@belourthe.be www.belourthe.be</p>		<p>歐洲最大營養穀片、穀粉製造商，針對不同年齡層需求，生產一系列高纖低脂，添加維生素和礦物質等各種嬰幼兒、成人、銀髮配方之穀片產品；並提供以穀片穀粉為主的食品原料。</p>
<p>CONFITURE L'ARDENNAISE Mr. Nele VAN GERWEN nele@confiturelardennoise.com www.confiturelardennoise.com</p>		<p>具有六十年歷史之著名果醬製造廠，其所生產之 Vallée de l'Ourthe 各式果醬行銷歐、美、澳及日本。其果醬種類繁多，皆以各種水果為原料的傳統手工果醬、有機果醬、低糖和無糖果醬等，健康美味。</p>
<p>CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE Mr. Raphael RENSON Raphael.renson@moutarderie.be www.moutarderie.be</p>		<p>生產即食食品與醬料的專家，產品主要包括芥末、番茄醬、塔塔醬、肉醬、莎莎醬、美乃滋等醬料類以及春雞、啤酒燉牛肉、蔬菜奶油雞等即食食品。除自有品牌外，亦提供客戶代工製造。</p>

<p>CORMAN Mr. Michael BARONE Michael.barone@corman.be www.corman.be</p>		<p>創立於1935年，其所生產的乳製品為世界領導品牌之一。遵循最高等級的品管標準生產一系列最高品質的低脂、低膽固醇奶油與鮮奶油，除了供應餐旅業與烘焙業等專業市場，亦銷售於零售市場。</p>
<p>DESOBRY Mr. Patrick DE CAUWER patrick.de.cauwer@desobry.be www.desobry.be</p>		<p>所有餅乾保證依循比利時傳統製造，搭配 100% 比利時純正巧克力，並使用天然素材烘焙。除自有品牌“DESOBRY”外，也可為特定客戶的品牌進行代工生產。</p>
<p>DESSERT FACTORY Mr. Edouard DRYON e.dryon@dessertfactory.be www.dessertfactory.be</p>		<p>為生產高品質巧克力點心及比利時傳統鬆餅的廠商，主要選用天然材料及比利時巧克力來製作糕點。產品包括巧克力熔岩蛋糕、比利時鬆餅及適合於派對上一口食用的各式小蛋糕(巧克力、榛果、杏仁、椰子等口味)。</p>
<p>DETRY Mr. Bernard LEVAUX bernard.levaux@detry.com www.detry.com</p>		<p>Detry 集團符合 HACCP、BRC 及 IFS 標準，嚴格控管生產、屠宰、肉片分切等過程，提供高品質的豬肉給消費者，產品包括未加工的肉品原料及熟食肉品等。</p>
<p>DIABETICOM Mrs. Sophie RAVESCHOT sophie@nutradia.com www.nutradia.com</p>		<p>專業健康點心製造商，採用氣熱式爆穀的原理而非依循傳統油炸或烘烤方式製作薯片，使產品的脂肪含量及卡路里降低，提供消費者在享受美食時也能兼顧健康；主要訴求為美味、低卡低脂、低膽固醇、高纖及高 Omega3。</p>
<p>FRIANDA Mrs. Nathalie GONZALEZ VICH nathalie@frianda.com www.frianda.com</p>		<p>Frianda 精選食材來供應鹹派、糕點、開胃小點心等即食食品給連鎖超市、熟食店。另外還可依據客戶需求調整口味。</p>
<p>FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM Mr. Thibault LOICQ Thibault.loicq@chevrardennes.be www.loicq.be</p>		<p>主要生產各式風味的有機乳酪及非有機的山羊乳酪</p>
<p>GOFRINO – GAUFRES GEURTS Mr. Thomas BIETLOT Thomas@gofrino.eu www.gofrino.eu</p>		<p>Gaufre Geurts 專門生產比利時傳統列日鬆餅，訴求提供客戶高品質（採全天然材料）、美味及傳統的比利時鬆餅；口味包括巧克力、香草及肉桂，而產品主要以冷凍成品或冷凍麵糰方式供貨。</p>

<p>GOURMAND Mr. Joey DIERICK Joey.dierick@gourmand.eu www.gourmand.eu</p>		<p>Gourmand 主要產品包括需要發酵及烘培的生麵糰、可及時放入烤箱烘培的產品已及派皮類點心。除了銷售於傳統麵包店外，亦銷售至各大飯店、餐廳和量販賣場。</p>
<p>HABI Mr. Guillaume ATTOUT habi@habi.be www.habi.be</p>		<p>已有百餘年歷史的家族企業以生產罐頭食品為主, 主要產品為越橘與醬料。包裝方式除了傳統的罐頭包裝外, 更供應直立包裝。另外還開發了一系列“清真食品”醬料。</p>
<p>ICONE FACTORY (CONFISERIE LEOPOLD) Mrs. Anne DECROIX anne@iconefactory.com www.iconefactory.com</p>		<p>選用百分之百天然素材, 生產比利時傳統糖果 Cuberdon。目前還研發出 Cuberdon 口味的糖漿、棉花糖, 並可依照客戶需求提供 Cuberdon 口味的口香糖等各式糖果。</p>
<p>L'ARTISANE FOOD Mr. Christophe MOTTINT Christophe.mottint@artisane.be www.artisane.be</p>		<p>專門供應手工窯烤披薩(瑪格麗特、四種起司、羅馬等口味)及義大利麵</p>
<p>L'ÉCOPAIN D'IGNACE Mr. Stephanie VANDEKERKHOVE Stephanie@lecopaindignace.be www.lecopaindignace.be</p>		<p>嚴選食材並以工匠技法烘培出各式美味可口的麵包、糕點、蛋糕、鹹味小點等; 並有低麩質與不含麩質的產品可供挑選。</p>
<p>LIBEERT Mr. Desiree LIBEERT contact@libeert.com www.libeert.com</p>		<p>為比利時優質巧克力製造商, 以卓越的品質開發貝殼、松露、空心雕像等巧克力。為因應節慶亦不斷推出新的造型巧克力, 並設計多款精美禮盒包裝供客戶挑選。</p>
<p>MATHOT-SOFRA Mrs. Cécile MATHOT cecile.mathot@skynet.be www.mathotbeures.be</p>		<p>Sofra 奶油採用 Ardennes 新鮮牛奶製成, 為比利時主要奶油製造商之一。除生產奶油外, 另遵循修道院傳統方法製作乳酪, 開發出多款不同風味以及有機系列。</p>
<p>NANUK Mr. Eddy DELABIE eddy@nanuk.be www.nanuk.be</p>		<p>Nanuk 選用優質食材原料製作各式冷凍甜點以及開胃菜。20 多年來不斷研發創新, 主要銷售至各大量販店及超市。</p>
<p>NUTRA Mr. Arthus DE BOUSIES arthus@natura.be www.natura.be</p>		<p>主要生產天然原料製成的美乃滋(經典、無鹽、松露、芥末等口味)、醬料與淋醬。</p>

<p>POMFRESH Mr. David VERFAILLIE david@pomfresh.be</p>	 <p>13 Rue des sources B-6220 Fleurus, Belgique Tél : 071/800.940</p>	<p>Pomfresh 供應各式各樣的馬鈴薯，包括不同產地、品種、顏色、削切形狀、大小等供客戶挑選。目前主要與法國及比利時的即食食品廠合作，因此可因應客戶需求提供產品與服務。</p>
<p>ROLPH & ROLPH Mrs. Hélène L'HOMME lhomme.h@rolph-rolph.com www.rolph-rolph.com</p>		<p>採用高品質天然素材與工匠技法創作出多款冷凍點心，並藉由各式透明玻璃杯呈現產品多元組合性與層次感讓客人同時享受味覺與視覺饗宴；另有以擠花袋包裝的各式慕斯及馬芬(muffin)麵糊，可供客戶自行動手做糕點。</p>
<p>SALAISONS ST-HUBERT Mr. Antoine SCHOETERS Antoine.schoeters@schietse.be www.schietse.com</p>		<p>供應各式醃製肉品(風乾臘腸、火腿、培根、肝醬、肉醬)與乳酪，其招牌品項 St-Hubert Ardennes ham 為比利時唯一獲得法定地理標籤(PGI Label)且無添加任何增味劑或色素的正宗 Ardennes 火腿。</p>
<p>SIROPERIE MEURENS Mr. Bernard MEURENS Bernard.meurens@sirop-de-liege.com www.sirop-de-liege.com</p>		<p>Siroperie Meurens 生產糖漿、抹醬已逾百年，為歐洲主要的果醬(蘋果/洋梨)及濃縮果汁(棗/梅/無花果/葡萄/杏桃/菊苣)果泥(棗/梅/無花果)製造商。產品皆採用純天然素材，可作為加工食品中的黏稠劑、甜味劑或增味劑。</p>
<p>VERBAU Mr. Stijn BAUWENS info@verbau.be www.verbau.be</p>		<p>選用高品質原料製作出觸動消費者視覺及味蕾的杯裝甜點及迷你芭芭露亞(Mini-bavarois)。所有產品可以冷藏或冷凍方式供應，除了以“Les amuses du chef”品牌銷售外，並可依客戶需求提供客製化及代工生產服務。</p>

2. 非食品

<p>CHEMBO Mrs. Lauranne GONZALEZ GARCIA Lauranne.gonzalez@bechems.eu www.chembo.be</p>	 <p>Manufacturer and packager of chemical & biological products</p>	<p>製造銷售四百多種配方的清潔衛生用品，產品包括化學及有機、液體與粉狀。銷售市場遍及歐洲主要的 DIY 連鎖店。</p>
<p>CONPALUX COSMETICS Mr. Cedric HIBO Commercial@saupont.be www.conpalux.com</p>		<p>提供全方位服務，幫業者代工生產保養品及伊美保養品。產品種類包括臉部保養品、身體保養品、清潔用品、男士保養品、嬰幼兒保養品、天然/有機以及防曬保養品等。主要客戶包括 L'Oréal Paris, Pranarôm International, Tilman Laboratoire。</p>

<p>FABEL Mr. Johan JORIS jj@fabel.be www.fabel.be</p>		<p>Fabel 主要生產清潔用品、各種室內/花園用的木製家具以及木製地板。產品品項超過兩百多種供客戶挑選。</p>
<p>HAPPY PAPER Mr. Henry DE WITTE Henry.dewitte@happypaper.be www.happypaper.be</p>		<p>設計生產多種素材以及色彩繽紛的餐巾、餐巾紙、餐盤、紙杯等;因應聖誕、復活節等大節日設計節慶系列;並可依據客戶需求設計獨一無二的樣式。</p>
<p>SABERT CORPORATION EUROPE Mr. Stephane BARILS sbarils@sabert.com www.sabert.eu</p>		<p>比利時專業食品容器製造商，在歐美、中國大陸皆設有生產據點，設計生產多款可裝生菜沙拉、可微波的包裝容器。為因應市場需求，Sabert 供應各式材質供客戶挑選，包括PET、PP、PS、CPET以及 100%可分解的PLA容器。</p>