



BELGIUM Wallonia

@ VITAFOODS 2023

Palexpo hall 5, Stand/Booth K183

9 au 11 mai 2023

GENEVE


Wallonia.be

BELGIUM

Wallonia

@ VITAFOODS 2023

Hall 5

Stand/Booth K183

9 au 11 mai 2023

PALEXPO – GENEVE

Partner

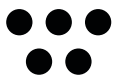
food.be
Small country. Great food.

**Wal
Food**


Wallonia.be



Wallonia has an excellent logistics infrastructure and «multimodality» is the keyword. **Liege Airport** was awarded the title of **best cargo airport in the world** for the year 2020. You will also find yourself well supported : the actors of the sector are gathered in the «Logistics in Wallonia» cluster.


Wallonia.be

USEFUL ADDRESSES



BELGIUM AWEX

Espace International Wallonie-Bruxelles
Place Saintelette, 2
B - 1080 BRUSSELS
Tel: +32 2 421.82.11
Website: www.walfood.be
Mrs Pascale DELCOMMINETTE, CEO

Mrs Arlette TANASIJEVITCH

Fairs & Events Project Manager
Tel: + 32 2 421.84.56
E-mail: a.tanasijevitch@awex.be

Agrifood: agrifood@awex.be

- **Lucie Lejeune,**
Senior Agrifood Specialist
+32 (0) 471 92 39 00
l.lejeune@awex.be
www.awex-export.be
www.walfood.be
- **Eric Lejeune,**
Agrifood Business Developer
+32 (0) 2 421 84 59 or
+32 (0) 474 85 12 17
e.lejeune@awex.be
www.awex-export.be
www.walfood.be

SUISSE

SWITZERLAND

Véronique Huppertz

Trade Commissioner of Wallonia Region
Rue de Moillebeau, 56
1209 Genève
Tel. : 41-22-788.48.60
Fax : 41-22-788.87.37
E-mail : geneve@awex-wallonia.com

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS (AWEX)

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 !

Place Saintelette 2
1080 BRUXELLES
BELGIQUE
Tel: +32-2-421 87 45
info@awex.be

Pascale DELCOMMINETTE | CEO

www.awex-export.be
www.investinwallonia.be
www.wallonia.be



WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

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.

Place Saintelette 2
1080 BRUSSELS
BELGIUM
Phone: +32-2-421 87 45
info@awex.be

Mrs Pascale DELCOMMINETTE | CEO

www.awex-export.be
www.investinwallonia.be
www.wallonia.be



WWW.WALFOOD.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 et gaufres
- Chocolats et confiseries
- Eaux et boissons non alcoolisées
- Epices et condiments
- Fruits, légumes et frites
- Ingrédients et compléments
- 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



Inspired by Food

Wal Food | 
Wallonia.be

WWW.WALFOOD.BE

A WEBSITE LINKING TO 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, confectionery and waffles
- Beers and spirits with character
- Chocolate and confectionery
- Commercial and collective catering
- Dairy and egg products and derivatives
- Delicatessen products
- Fish, crustaceans and shellfish
- Ingredients and Food Supplements
- Fruits and vegetables, Belgian Fries
- 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



Inspired by Food

Wal Food | 
Wallonia.be

WAGRALIM

Wagralim (BE) est né d'une collaboration entre les industries, les universités, les centres de recherche et de formation. Son objectif ? Accélérer la création de valeur et renforcer l'écosystème industriel par le partenariat, l'innovation et l'ouverture à l'international.

Wagralim (BE) was born from a collaboration between industries, universities, research and training centers. His goal ? Accelerate value creation and strengthen the industrial ecosystem through partnership, innovation and international openness.

Rue Auguste Piccard, 20
6041 Gosselies
BELGIQUE
Tel: +32-2-71 919 286
info@wagralim.be

<https://www.wagralim.be/en/>

Contact:
Yuan CHAI, International Affairs Officer

wagralim
APPETITE FOR INNOVATION

International

For its members, the international service of Wagralim helps on:

- Targeting the best foreign partners for both business and research by activating its international network
- Organising Trade & Innovation Tours in targeted countries
- Establishing personalised business prospectations

For international partners, Wagralim helps on:

- Organising tailored-made road shows
- Arranging B2B matchmaking sessions
- Discovering the Walloon Agri-Food ecosystem

Our targeted countries are US, Canada and China. In Europe, Wagralim is active through its innovation networks of Clusters and other initiatives supported by the E.C. (S3 strategy, EIT Food, BIC...).



The Agri-Food sector in Wallonia



EXPORT
4.3
Billions €

TURN OVER
8.6
Billions €

EMPLOYMENT
62.507
Jobs

Wagralim in the heart of Europe



Contact our international expert!



Yuan CHAI
International Affairs Officer
yuan.chai@wagralim.be

wagralim.be
f t i n

wagralim
APPETITE FOR INNOVATION

Maison de l'Industrie Technologique
Rue Auguste Piccard, 20
6041 Gosselies - Belgium
+32 (0) 71 919 286

wagralim
APPETITE FOR INNOVATION

The Agri-Food Innovation Cluster in Wallonia, BELGIUM



Feel inspired

Wallonia.be

The Belgian Food industry is the largest industrial sector of the country.

This sector in Wallonia is a strong innovative ecosystem which stimulates growth in export and turnover, investment as well as attraction of foreign investors.



Created in 2006, Wagralim is the Agri-Food Innovation Cluster of reference in Wallonia. In 2019, Wagralim had more than 200 members with, amongst them, 165 companies and 35 research and training actors.

Our strategy ? A circular and sustainable Agri-Food system based on 3 areas:

Interconnected and Sustainable Agri-Food System

Industrial valorisation of European and Walloon agriculture, protein production, sustainable use of inputs, agricultural and Food innovations to maintain the ecosystem capacities of the Food system integrating the climate change.

Transparent and efficient Industry

Innovative Food technologies for an improved preservation of Food products (clean label, packaging...) and an optimal Food safety, a higher quality level (taste and nutrition), a reduction of Food waste and of the negative impact of packaging, a higher efficiency in the use of energy.

Nutrition and Consumer

Nutritional quality and personalised nutrition, Food innovations for a reduction of non-communicable diseases, new consumption and distribution models, digital innovations on the value chain.



Our services

For more than one decade, Wagralim federates industrial and academic players from the Food and agricultural industries:

- Setting up of innovative and ambitious R&D collaborative projects,
- Technological support,
- Personalised market studies,
- National and international Business growth support,
- Communication assistance,
- etc.

Wagralim gets you to the heart of European Food innovation potential. Our cluster helps its members to achieve their goals, becoming more competitive and accelerating their growth nationally and internationally.

196
products, services or processes developed

200+
members

49
projects approved by the Walloon Government

value accerator



innovation



partnership



international

AUSSTELLER/EXHIBITORS

14	Artechno	J186
16	Castle Ingredients	K195
18	Enzybel	K189
20	Kitozyme	K181
22	Lepivits	K199
24	Medaro	J182
26	Meurens Natural	J174
28	Siroperie Meurens	J184
30	Synapharm	J172
32	The Akkermansia Company	J180
34	THT	J176
36	Vesale	K191



ARTECHNO



Rue Herman Méganck, 21
B - 5032 ISNES - GEMBLoux
Tel: +32 81/408 630
E-mail: info@artechno.be
Website: www.artechno.be

CONTACT
Omran Zaki, Commercial Director
Tel: +32 81/408 637
Mobile: +32 499/88 79 58
E-mail: o.zaki@artechno.be



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

ARTECHNO produit une grande variété de micro-organismes bénéfiques pour les compléments alimentaires et la santé humaine (probiotiques), pour la nutrition et la santé animale, pour la nutrition et la croissance végétale, pour la qualité de l'environnement et pour les produits de nettoyage. ARTECHNO propose une large gamme de souches pures, de produits appliqués et de services de fabrication en sous-traitance à ses clients sur les 5 continents.

CERTIFICATION

Autorisation de l'AFSCA (Agence belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire) pour :

- la fabrication, la transformation & le commerce de denrées alimentaires (AER/NAM/008044)
- pour les produits d'alimentation animale (BE102987)
- FSSC22000

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

ARTECHNO produces a wide range of beneficial micro-organisms for food supplements and people well-being, animal nutrition and welfare, vegetal nutrition and growth, environment quality and for cleaning products. Probiotics for human health being one of the company's main activity fields. ARTECHNO offers a large range of pure strains, applied products and contract manufacturing services to its customers on 5 continents.

CERTIFICATION

Authorized by AFSCA (Belgian food chain safety agency) for:

- human food manufacturing, transformation & trading (AER/NAM/008044)
- for animal feed products (BE102987)
- FSSC22000



CASTLE INGREDIENTS SA.



Rue de Rémersdael 105/107
B - 4852 Plombières
Tel: +32 87/334 519
E-mail: info@castle-ingredients.com
Website: www.castle-ingredients.com

CONTACT
Meri Stirbu, Marketing Manager
Tel: +32 87/334 519
E-mail: info@castle-ingredients.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Castle Ingredients® est une entreprise internationale et innovante située en Belgique, spécialisée dans la production et la transformation d'ingrédients alimentaires, avec un accent particulier sur les farines de malt. Castle Ingredients® propose une large gamme de services : la torréfaction, la pasteurisation, le séchage, la saccharification, la stérilisation, qui améliorent le goût, la couleur et/ou la durée de conservation du produit.

CERTIFICATION
FSSC-22000

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Castle Ingredients® is an international and innovative company located in Belgium. We are specialized in producing and processing food ingredients, with a special focus on malt flours. Castle Ingredients® is an expert in a wide range of services such as: toasting, roasting, pasteurization, stabilization, drying, saccharification, sterilization, all of which enhance the product's taste, color and/or preservation period.

CERTIFICATION
FSSC-22000



ENZYBEL



Drève Richelle 161/4 Bat. P.
B – 1410 WATERLOO
Tel: +32 2/353 00 28
E-mail: order@enzybel.com
Website: www.enzybel.com

CONTACT
Erwin Kooij, Sales Director
Tel : +32 2/353 00 28
E-mail : e.kooij@enzybel.com

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

ENZYBEL est spécialisée dans l'extraction d'enzymes végétales et animales : Bromélaïne, Chymotrypsine, Ficine, Pancréatine, Papaïne, Pepsine et Trypsine. Enzybel répond aux besoins des industries agro-alimentaires, nutrition animale, pharmaceutique et nutraceutique, et a pour but de délivrer des produits de haute qualité, avec une traçabilité complète et à prix compétitifs.

CERTIFICATION

EU-GMP Pharma for API's, FSSC 22000, Halal, Kosher.

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

ENZYBEL is the reference for natural enzymes solutions. We develop plant-derived and animal-derived enzymes such as Bromelain, Chymotrypsin, Ficin, Pancreatin, Papain, Pepsin and Trypsin. Our enzymes are produced for Food & Beverages, Feed & Petfood, Pharma/Nutraceuticals & Technical, with unique focus: high quality products with full traceability at competitive prices.

CERTIFICATION

EU-GMP Pharma for API's, FSSC 22000, Halal, Kosher.



KITOZYME



Parc Industriel des Hauts Sarts, Zone 2
Rue de Milmort, 680
B - 4040 HERSTAL
Tel: +32 42/59 85 00
E-mail: info@kitozyme.com
Website: www.kitozyme.com

CONTACT
Lidia Campione, Sales Officer
Tel: +32 42/59 85 09
E-mail: l.campione@kitozyme.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

KitoZyme est un acteur de l'économie circulaire. L'entreprise conçoit et fabrique des biopolymères dérivés de la biomasse fongique pour des applications diverses en nutraceutique, produits de santé, alimentation et nutrition animale. Elle est la seule au monde à produire à l'échelle industrielle du chitosane vegan, issu de champignons, non-OGM, non-allergisant, selon un procédé breveté.

CERTIFICATION

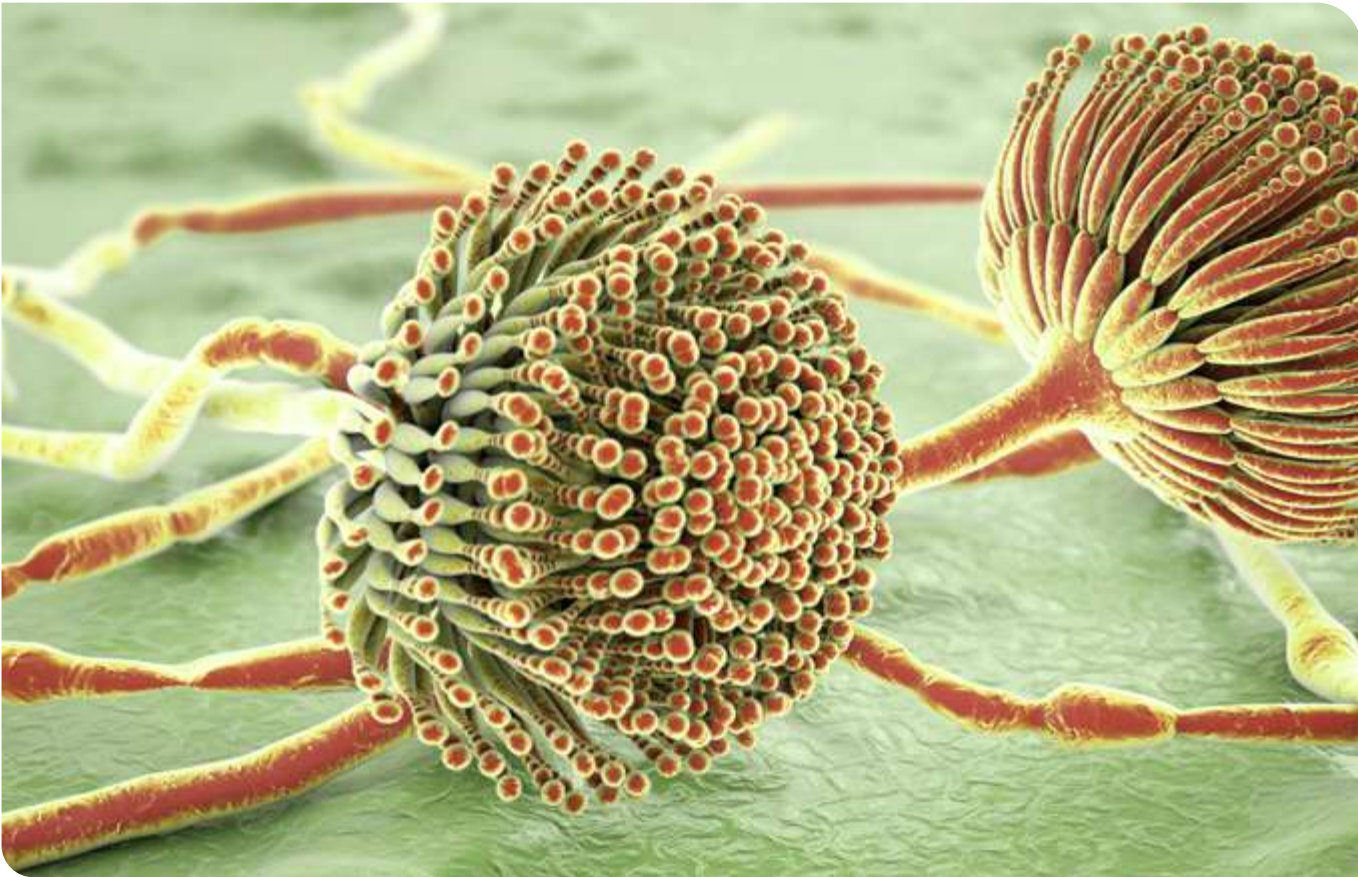
KitoZyme et/ou ses produits sont certifiés HACCP, Casher et Halal.

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

KitoZyme is a player of the circular economy. The company designs and manufactures biopolymers derived from fungal biomass with multiple applications in Nutraceuticals and Consumer Health, Animal Health & Food & Beverages. The company is the only one in the world manufacturing vegan chitosan at the industrial scale, derived from mushrooms, non-GMO, non-allergenic, with a patented process.

CERTIFICATION

KitoZyme and/or its products are certified HACCP, Kosher and Halal.



LEPIVITS



4 Avenue Franklin - unité 16
B - 1300 WAVRE
Tel: +32 27/211 620
E-mail: info@lepivits.be
Website: www.lepivits.be

CONTACT
Neil Goffart , CEO
Mobile: +32 487/364 913
E-mail: neil.g@lepivits.be



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Lepivits SA est un laboratoire familial belge expert en nutraceutique et spécialisé dans le développement de compléments alimentaires clean. La gamme de produits LEPIVITS® contient plus de 60 compléments alimentaires (vitamines, minéraux, enzymes, probiotiques, bioactifs, etc.) composés de principes actifs de haute qualité sans l'ajout d'excipient de synthèse.

CERTIFICATION

Certysis (certification biologique)

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Lepivits SA is a Belgian family-owned laboratory specialised in the development of clean food supplements. The LEPIVITS® product range contains more than 60 food supplements (vitamins, minerals, enzymes, probiotics, bioactives, etc.) composed of high quality active ingredients without the addition of synthetic excipients.

CERTIFICATION

Certysis (organic certification)



MEDARO



Rue du Marais, 140
B - 7380 QUIEVRAIN
Tel: +32 65/45 70 11
E-mail: office@medaro.be
Website: <http://www.medaro.be>

CONTACT
Samuel Brasseur, Gérant
Tel: +32 65/45 70 11
E-mail: office@medaro.be

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Fondée en 1938, MEDARO est spécialisée dans la production et la vente de plantes médicinales et aromatiques. Notre historique nous a permis de construire un réseau international et fiable de fournisseurs. Nous importons et exportons des plantes de qualité, soigneusement sélectionnées. Grâce à nos installations, nous répondons aux besoins des industriels en matière de transformation des plantes (coupe, séchage, tamisage, torréfaction).

CERTIFICATION

Certificat bio: BE-BIO-01 || Certificat Kosher || FSSC22000 (being certified)

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Founded in 1938, MEDARO has a strong expertise in production and trading of medicinal & aromatic herbs. We buy & sell high quality plants, carefully selected from the best producers. Among the years, we built a strong network of producers around the world that allow us to meet all your requests. Thanks to our equipment we can process plants so that they reach your requirements (dry, cut, sift, roast, pack).

CERTIFICATION

Certified organic products: BE-BIO-01 || Kosher Certificate || FSSC22000 (being certified)



MEURENS NATURAL



Rue des Martyrs, 21
B - 4650 HERVE
Tel: +32 87/69 33 41
E-mail: contact@meurensnatural.com
Website: <https://www.meurensnatural.com>

CONTACT
Tim Van de gehuchte, Sales & Marketing Manager
Mobile: +32 472/05 31 27
Tel: +32 87/69 33 47
E-mail: tim.vandeghuchte@meurensnatural.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Pionnier du secteur bio depuis plus de 30 ans, Meurens Natural a développé un savoir-faire unique à travers son procédé de production naturel. Découvrez notre gamme de sirops, poudres et protéines végétales bio et naturels de céréales qui répondent aux attentes des consommateurs pour une alimentation plus naturelle. Meurens Natural est concepteur de deux gammes d'extraits de céréales et de fruits secs: Sipal® (bio) et Natu® (naturel).

CERTIFICATION

Vegan, Bio, Halal, Kosher, No OGM, Clean Label, non testé sur les animaux

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Pioneer in the European organic sector for more than 30 years, Meurens Natural has developed a unique know-how through its natural production process. Discover our range of organic and natural cereal syrups, powders and plant-based proteins that perfectly fit the consumers' expectancies for more natural foodstuffs. Meurens Natural is the designer of two ranges of cereal and dried fruit extracts: Sipal® (organic) and Natu® (natural).

CERTIFICATION

Vegan, Bio, Halal, Kosher, GMO FREE, Clean Label, Not tested on animals

Oat protein



Chocol'Oat Cookies



SIROPERIE MEURENS



Rue Kan, 2
B - 4880 AUBEL
Tel: +32 87/32 27 20
E-mail: info@sirop-de-liege.com
Website: www.siroop-de-liege.com

CONTACT
Raphaël Magette, Sales Manager
Tel: +32 472/79 25 94
E-mail: raphael.magette@sirop-de-liege.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

SOLUFRUIT, la division ingrédients de la Siroperie Meurens, est spécialisée dans la transformation de fruits secs biologiques et conventionnels (dattes, figues, pruneaux, raisins) en extraits et purées bas et haut brix. Ces produits offrent des solutions clean label pour l'industrie agro-alimentaire et autres (arômes, tabac ...). Nos produits sont des humectants, alternatives sucrantes, colorants, exhausteurs de goûts et conservateurs naturels.

CERTIFICATION

IFS, FSSC22000, Bio, Naturland, Halal et Kosher

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

SOLUFRUIT, the ingredient division of Siroperie Meurens, is specialised in the transformation of ORGANIC and CONVENTIONAL dried fruits (dates, figs, prunes, raisins) in extracts and/or purees. These products are clean and clear label solutions for the food industry as well as other industries (tobacco, flavours,...) . Our products are natural humectants, sweetening alternatives, coloring and flavouring agents and natural preservatives.

CERTIFICATION

IFS, FSSC22000, Organic, Naturland, Halal et Kosher



SYNAPHARM INDUSTRIAL SYNTHESIS



Rue Simonon, 8
B-4000 LIEGE
Tel : +32 4/252 70 41
Fax : +32 4/252 71 48
E-mail : info@synaco.com
Website : www.synaco.com

CONTACT

Pascale AZZAM, General Manager
E-mail : pascale.azzam@synaco.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

SYNAPHARM INDUSTRIAL SYNTHESIS est active dans le développement de procédés de synthèse-chimique.

SYNAPHARM produit l'ATA Mg[®], Acetyltaurate de magnésium, un vecteur de magnésium innovant à l'action physiologique démontrée.

Sa technologie et son expertise en termes d'applications lui permettent de proposer des solutions personnalisées qui assureront le développement des produits de ses clients et leur permettront d'en augmenter la qualité et les avantages compétitifs.

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

SYNAPHARM INDUSTRIAL SYNTHESIS is involved in process development for chemical synthesis.

SYNAPHARM produces ATA Mg[®], Magnesium Acetyltaurate, an innovative Magnesium Vector with proven physiological action.

Our technology and expertise in application allow us to offer a valuable technical support for our customers' product developments and their quality and competitive advantages.



ATA Mg[®]
THE BRAIN
MAGNESIUM



THE AKKERMANSIA COMPANY®



Rue Granbonpré, 11H
B - 1435 MONT SAINT GUIBERT
Mobile: +32 474/90 02 91
E-mail: Isabelle@theakkermansiacompany.com
Website: www.theakkermansiacompany.com

CONTACT
Isabelle Grommet, Business Development Manager
Mobile: +32 474/90 02 91
E-mail: Isabelle@theakkermansiacompany.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Fondée en 2016, The Akkermansia Company® est une spin-off belgo-néerlandaise spécialisée dans le microbiome. La société développe une gamme de compléments alimentaires innovants qui capitalisent sur les propriétés de l'Akkermansia muciniphila pasteurisée. Son mécanisme d'action unique est à l'origine de plusieurs problèmes de santé au-delà du syndrome métabolique. The Akkermansia Company® a lancé son premier complément alimentaire «The Akkermansia Company® Weight Management with Glucose Control» en 2022 et lancera en 2023-2024 plusieurs autres produits innovants répondant à d'importants besoins de santé non satisfaits.

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Founded in 2016, The Akkermansia Company™ is a Belgium-based microbiome company developing a range of innovative food supplements that capitalize on the unique health properties of pasteurized Akkermansia muciniphila. Its unique mechanism of action is a root cause of several health problems beyond metabolic syndrome. The Akkermansia Company® launched its first dietary supplement “The Akkermansia Company® Weight Management with Glucose Control” in 2022 and will launch in 2023-2024 several other innovative and scientifically proven products addressing large unmet health needs.

FINALIST NUTRA INGREDIENTS AWARDS 2023



THT (TECHNO-HIGH-TECHNOLOGY)



Rue Camille Hubert, 17
B – 5032 GEMBLOUX
Tel: +32 81/71 99 20
E-mail: info@tht.be
Website: www.tht.be

CONTACT
Constance CLARISSE, Regional Sales, Marketing & Innovation
Tel: +32 81/71 99 27
Mobile: +32 497/49 26 43
E-mail: constance.clarisse@tht.be

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

THT est producteur d'un large panel de bactéries lactiques et fournit à PURATOS depuis de nombreuses années des starters de boulangerie. THT apporte également de solutions responsables à d'autres secteurs de l'industrie alimentaire et des compléments alimentaires.

THT fournit des « biotiques » sous forme de poudre lyophilisé en vrac, souche par souche, en mélange et des formulations sur mesure en tant qu'ingrédient de santé. THT propose à ses clients de réaliser leurs propres produits finis en « private label », offrant donc une traçabilité optimale.

Depuis 2022, THT est membre de PURATOS et vise à démontrer, en partie, les bienfaits pour la santé des bactéries lactiques présentes dans le levain.

CERTIFICATION

ISO 9001 - ISO 2200 - Biologique - KASHER pour la boulangerie et HALAL.

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

THT is a producer of a wide range of lactic acid bacteria and has been supplying PURATOS with bakery starters for many years. THT also provides responsible solutions to other sectors of the food and dietary supplement industries.

THT provides 'biotics' in bulk, freeze-dried powder form, strain by strain, in custom blends and in formulations as a health ingredient. THT offers its customers the possibility of producing their own finished products in «private label», thus offering optimal traceability.

Since 2022, THT has been a member of PURATOS and aims to demonstrate the health benefits of lactic acid bacteria present in sourdough.

CERTIFICATION

ISO 9001 - ISO 2200 - ORGANIC - KOSHER for Bakery and HALAL.



VESALE PHARMA



Louis Allaert, 9
B – 5310 NOVILLE-SUR -MEHAIGNE
Tel: +32 81/560 056
E-mail : info@vesalepharma.com
Website : www.vesalepharma.com

CONTACT
Titouan Vesters, COO
Mobile: +32 470 10 56 56
E-mail: titouan.vesters@vesalepharma.com

Marleen Van D'huynslager, International Director
Mobile: +32 471/862 031
E-mail: marleen.vds@vesalepharma.com



ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

Vésale Pharma est spécialisée dans la R&D de solutions probiotiques, détient un brevet mondial sur une technologie révolutionnaire de micro-encapsulation des probiotiques appelée Intelicaps®. Notre portefeuille actuel de produits comprend 12 produits répartis en 4 gammes principales : Gamme féminine, gamme digestive, gamme enfant et gamme immunité. Bactimun, nouveau produit pour l'immunité. Nouvelles publications majeures pour Lactogyn (gamme féminine) et Cibalax (gamme digestive). Vésale Pharma propose désormais des souches probiotiques encapsulées en mono-souche ou encore en Premix (Multi-souches) en vrac.

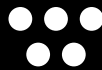
ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Vésale Pharma specializes in R&D on probiotic solutions. Vésale holds a worldwide patent on a revolutionary technology of probiotics micro-encapsulation called Intelicaps®. The actual products' portfolio covers 12 products in 4 major ranges: Woman Health range, digestive range, children's range and immunity range. Bactimun, new launch in Immunity. Major new publications for Lactogyn in Women's health Range and Cibalax in intestinal health Range. Vésale Pharma now offers encapsulated strains in mono Probiotic strain or Premix (multi-Probiotic strain) in Bulk.

CERTIFICATION

Food supplements manufactured according to HACCP certification.





Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

Place Saintelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Phone: +32 2 421 82 11

info@awex.be
www.awex-export.be

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Phone: +32 81 33 28 50

welcome@investinwallonia.be
www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

