



BELGIUM Wallonia

@ BIOFACH 2023
HALL 1 - STAND 351

14 - 17/02/2023

NÜRNBERG


Wallonia.be

BELGIUM

Wallonia

@ BIOFACH 2023
HALL 1 - STAND 351

14 - 17/02/2023

NÜRNBERG

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.



USEFUL ADDRESSES ADRESSES UTILES

Place Saintelette, 2
B - 1080 BRUSSELS
Tel: +32 2 421 82 11
Website: www.walfood.be
Pascale DELCOMMINETTE, CEO

- **Camille BRASSEUR, Fairs & Events assistant**
Tel : +32 2 421 84 04 or +32 479 88 51 61
E-mail : c.brasseur@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



IN GERMANY

- **MÜNCHEN - Laurent RENSON**
Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
und der Hauptstadt Brüssel
Maximiliansplatz 12a
D-80333 MÜNCHEN
Tel : +49 893 89 89 20
E-mail : munich@awex-wallonia.com

- **KÖLN - Isabella PROFETA**
Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
Stolkgasse 25-45, 4.OG
D-50667 KÖLN
Tel : +49 221 25 41 73
E-mail : cologne@awex-wallonia.com

- **EUPEN - Jacques MEESEN**
Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
Hütte, 79/20 B
B-EUPEN 4700
Tel : +32 87 56 82 19
E-mail : j.meessen@awex.be

- **BERLIN - Denis LAHAYE**
Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
Jägerstrasse, 52-53
D-10117 BERLIN
Tel: +49 30 235 96 52 60
E-mail : berlin@awex-wallonia.com

- **HAMBOURG - Denis LAHAYE**
Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
c/o Belgisches Konsulat
Langenhorner Markt 11, 4e étage
D-22415 HAMBURG
Tel : +49 40 532 42 02
E-mail : hambourg@awex-wallonia.com

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 Sainctelette 2
1080 BRUSSELS
BELGIUM
Phone: +32-2-421 82 11
info@awex.be

Mrs Pascale DELCOMMINETTE | CEO

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



EXHIBITORS/AUSSTELLER

- 10 ARDENT SPIRITS
- 12 BELVAS
- 14 BIONAT
- 16 BISCUITERIE DESTREE
- 18 CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE
- 20 COUPLET SUGARS
- 22 DAILY SIRUPI BY N.C.B.
- 24 FLAVENCE
- 26 FOODIES PLANET
- 28 FROMAGERIE DES ARDENNES
- 30 GENEROUS
- 32 HOUBLONDE
- 34 KEFIR, EAU VERTUEUSE
- 36 LAND FARM & MEN
- 38 MEDARO
- 40 MILLESIME CHOCOLAT
- 42 ROYALE LACROIX
- 44 SUPERFOODBEERS
- 46 VITAVERDE.BIO

ARDENT SPIRITS



En Neuvise 29
B - 4000 LIEGE
Tel. : +32 474 18 53 65
E-mail : bonjour@lesvintrepides.com
Website: www.ardentspirits.be

CONTACT
Roberto Fernandez, Director
Mobile : +32 474 18 53 65
E-mail: bonjour@lesvintrepides.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Ardent spirits is a Belgian company specializing in the creation of organic spirits, based on natural ingredients. Our range includes gins, rums, pastis, whisky, vodka and a bitter.

CERTIFICATION

Organic

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Ardent Spirits ist ein belgisches Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Bio-Spirituosen auf Basis natürlicher Zutaten spezialisiert hat. Unser Sortiment umfasst Gins, Rums, Pastis, Whisky, Wodka und einen Bitter.

ZERTIFIZIERUNG

biologisch zertifiziert



BELVAS



Chemin du Fundus 7
 B-7822 GHISLENGHIEN
 Tel : +32 68 25 07 66
 E-mail : orders@belvas.be
 Website : www.belvas.be

CONTACT
 Thierry Noesen, Founder
 Mobile : +32 475 40 30 50
 E-mail : thierry.noesen@belvas.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

BELVAS is producing Organic and Fairtrade certified chocolates. We also are Demeter certified since January 1st 2023.

We produce pralines, truffles, breakable chocolates and bars. We are in Bean to Bar direct contact with the cocoa farmers in Peru, Santo Domingo and Ivory Coast.

New products: Demeter range; Marshmallow VEGAN, Chocolate bars without added sugar + Organic

CERTIFICATION

Organic, Fairtrade, Demeter, Vegan, Gluten Free, Kosher, BRC.

TÄTIGKEIEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

BELVAS ist eine Schokoladenfabrik mit Bio- und Fairtrade-Zertifizierung (Fairtrade Max Havelaar). Seit dem 1. Januar 2023 sind wir auch Demeter-zertifiziert.

Wir stellen Pralinen, Trüffel, Bruchschokolade und Tafeln her. Wir stehen in direktem, bean to bar Kontakt mit den Kakaobauern, sowohl in Peru und Santo Domingo als auch an der Elfenbeinküste.

Neuheiten: Demeter-Sortiment; Marshmallow VEGAN, Schokoladentafeln ohne Zuckerzusatz + Bio

ZERTIFIZIERUNG

Organic, Fairtrade, Demeter, Vegan, Gluten Free, Kosher, BRC.



BIONAT



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

CONTACT
Geoffrey Lamarche, Commercial Manager
Tel: +32 478 82 43 03
E-mail : sales@natura.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

We produce high-quality organic cold and warm sauces, mustards and dressings, which we deliver to retail, hospitality and industrial customers. Our main organic brands are Natura and Bioster. We also produce custom-made sauces and Private Label on demand. Come and taste our organic warm sauces and veggie spreads!

CERTIFICATION

We are IFS and Organic certified.

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Wir produzieren hochwertige kalte und warme Bio-Saucen, Bio-Dressings und Bio-Senfsorten, die wir an den Einzelhandel, das Gastgewerbe und die Industrie liefern. Unsere wichtigsten Bio-Marken sind Natura und Bioster.

Wir produzieren auch Saucen nach Kundenwunsch und Eigenmarken auf Anfrage. Kommen Sie bei uns vorbei und probieren Sie unsere warmen Bio-Saucen und vegetarischen Aufstriche!

ZERTIFIZIERUNG

Wir sind IFS- und bio-zertifiziert.



BISCUITERIE DESTREE



ZI Route de la Voie Cuivrée 26
B - 5503 SORINNES
Tel : +32 477 77 71 97
E-mail : nele@biscuiteriedestree.be
Website : www.biscuiteriedestree.be

CONTACT
Nele Van Gerwen, Sales Manager
Mobile : +32 477 77 71 97
E-mail : nele@biscuiteriedestree.be

ACTIVITES, PRODUITS, INNOVATIONS ET MARQUES

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Stephen Destrée is a pastry baker. He specialised 14 years ago in biscuits. The key words of the Biscuiterie are quality, respect for the local ingredients and flexibility. Under our brand we have 3 different ranges: traditional sweet, organic sweet and organic savoury. It is our pleasure to listen to our clients ideas and develop a private label with them.

CERTIFICATION

Certisys, Maitre artisan and IFS

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Stephen Destrée ist Konditormeister. Er hat sich vor 14 Jahren auf die Herstellung von Keksen spezialisiert. Für die Biscuiterie Destrée stehen Qualität, Respekt vor den regionalen Rohstoffen und Flexibilität im Mittelpunkt.

Wir stellen unter unserer Marke 3 verschiedene Sortimente her: ein süßes und salziges Bio-Sortiment sowie ein traditionelles süßes Sortiment.

Zudem entwickeln wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden deren Eigenmarken.

ZERTIFIZIERUNG

Certisys, Auszeichnung „bester belgischer Handwerker“, IFS



CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE



Eynattenerstrasse, 20
 B - 4730 RAEREN
 Tel : +32 87 85 80 17
 E-mail : cmb@moutarderie.be
 Website : www.moutarderie.be

CONTACT
 Rachel Renson, Sales & Marketing
 Mobile : +32 87 85 80 17
 E-mail : rachel.enson@moutarderie.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

We are a family business that produces spreads, sauces, dressings, mustard and ready meals. The company was founded in 1953 by our grandparents. Our added values are:

- Tradition since 1953
- Family business
- Artisanal production
- Social Business that works in cooperation with the sheltered workshop

CERTIFICATION

IFS, CERTYSIS

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Wir sind ein Familienunternehmen, das Brotaufstriche, Saucen, Dressings, Senf und Fertiggerichte herstellt. Das Unternehmen wurde 1953 von unseren Großeltern gegründet. Unsere Mehrwerte sind:

- Tradition seit 1953
- Familienbetrieb
- Handwerkliche Produktion
- Social Business das mit der Beschützende Werkstätte zusammenarbeitet

ZERTIFIZIERUNG

IFS, CERTYSIS



COUPLET SUGARS



Rue de la Sucrierie, 30
 B - 7620 WEZ-VELVAIN
 E-mail: info@coupletsugars.com
 Website : www.superfoodbeers.com

CONTACT
 Mr Marc PAINSMAYE, Business Development Director
 Tel: +32-(0)498586225
 E-mail: m.painsmayer@coupletsugars.com

Mrs Analphia Desmet, Business Development Assistant
 Tel: +32-(0)69343662
 E-mail: a.desmet@coupletsugars.com



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Couplet Sugars has been a 100% family business for more than 175 years and is world leader in pearl sugar.

The company has also developed and markets a wide range of other sugar specialties, such as coated pearl sugar, colored and/or flavored pearl sugar, fondant powder, icing sugar, decosnow, brown sugar, cane sugar specialties and beefondant. Finally, it proposes other sweet ingredients such as Liege waffle mixes, nuts-based specialties, and crumbles.

CERTIFICATIONS

Couplet Sugars attaches great importance to the quality of its products. It is certified FSSC-22000. Our products have received the following certifications: Kosher, Halal, RSPO, Organic (brown sugar, pearl sugar and waffle mix) and UTZ.

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Couplet Sugars ist weltweit Marktführer für Hagelzucker, der besonders in Lütticher Waffeln, zur Dekoration der Chouquettes (französische Windbeutel), der Tarte Tropézienne oder anderer Desserts verwendet wird. Couplet Sugars hat außerdem ein umfangreiches Sortiment weiterer Zuckerspezialitäten entwickelt, wie feuchtigkeits- und hitzebeständiger Zucker, farbiger und aromatisierter Zucker, Trockenfondant, Puderzucker, Decosnow und brauner Zucker.

ZERTIFIZIERUNG

Die hohe Qualität seiner Produkte ist für Couplet Sugars sehr wichtig. Wir sind nach FSSC-22000 zertifiziert. Unsere Produkte haben folgende Zertifizierungen erhalten: kosher, halal, RSPO, bio (brauner Zucker und Hagelzucker) und UTZ.



DAILY SIRUPI BY N.C.B.



Grand rue du double ecot,7
 B - 1380 LASNE
 Tel : + 32 (0) 475 40 32 72
 E-mail : info@dailysirupi.com
 Website : www.dailysirupi.com

CONTACT
 Michel Mauren, Gérant
 Tel : + 32 (0) 475 40 32 72
 E-mail : info@dailysirupi.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Manufacturer of the highest quality detox drinks, effective for the health and cleansing of the body.
 Pure or flavored birch sap
 Pure pomegranate juice
 Premium fruit syrup for infants

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Hersteller von Detox-Getränken höchster Qualität, wirksam für die Gesundheit und Reinigung des Körpers.
 Reiner oder aromatisierter Birkensaft
 Purer Granatapfelsaft
 Premium-Fruchtsirup für Kleinkinder



FLAVENCE



Parc Industriel Paysager de Tyberchamps, 20
B - 7180 SENEFFE
Tel : +32 64 23 88 00
E-mail : info@flavence.com
Website : www.flavence.com

CONTACT

Arnaud de Beukelaer, Managing Director
Mobile : +32 465 03 29 20
E-mail : a.debeukelaer@flavence.com



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Creator and producer of high-quality natural and organic flavours aimed at manufacturers and artisans in the food industry, FLAVENCE offers:

- A very large range of organic certified and organic-suitable flavours (95/5) compliant with EU Reg. 2018/848 ;
- A wide choice of natural flavours available from 1 kg to 100 T
- Tailored development of flavours according to your criteria and technical requirements.

CERTIFICATION

FLAVENCE is FSSC 22000 certified, which is one of the most demanding certifications with respect to food quality management for ingredient manufacturers.

Other certifications available on request:

- Organic
- Kosher
- Halal

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Flavence entwickelt und produziert hochwertige natürliche und Bio-Aromastoffe und -extrakte für Hersteller und Handwerk in der Lebensmittelindustrie. Flavence bietet folgende Produkte an:

- Eine sehr große Auswahl an bio-zertifizierten und bio-kompatiblen Aromen (95/5), die der EU-Verordnung 2018/848 entsprechen
- Eine große Auswahl an natürlichen Aromen, erhältlich von 1 kg bis 100 T
- Kundenspezifische Aromen-Entwicklung nach Ihren Kriterien und Erfordernissen.

ZERTIFIZIERUNG

Flavence ist FSSC2000-zertifiziert. Diese Zertifizierung gehört zu den anspruchsvollsten hinsichtlich Nahrungsmittelqualitätsmanagement für Hersteller von Lebensmittelzutaten. Andere Zertifizierungen auf Anfrage:

- Bio
- Kosher
- Halal

FOODIES-PLANET®



Rue de Longesault, 10
B - 7500 ERE
Tel : +32 491 44 23 24
E-mail : hello@foodies-planet.com
Website : www.foodies-planet.com

CONTACT
Sven Algoet, CEO, Owner & Founder
Mobile : +32 491 44 23 24
E-mail : sven@foodies-planet.com



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

FOODIES-PLANET® sets the industry standard for Belgian Vegan Organic Premium Chocolate. Combining great tasting chocolate with award winning packaging. Calling on FOODIES-PLANET® is not only following the current market trend towards Organic or Vegan, it is leading the transition, and being convinced that it is by creating an exclusive and eminent range that we will win the hearts of our demanding customers. FOODIES-PLANET® your brand of choice, and long term partner, for sustained growth!

CERTIFICATION

Vegan & Organic : Certisys BE-BIO-01

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

FOODIES-PLANET® setzt den Industriestandard für belgisch-vegane Bio-Premium-Schokolade. Wir kombinieren köstliche Schokolade mit einer preisgekrönten Verpackung. Wer sich für FOODIES-PLANET® entscheidet, folgt nicht nur dem aktuellen Markttrend in Richtung bio oder vegan, sondern trägt selbst zum Wandel bei, indem er mit gutem Beispiel vorangeht. Wir sind überzeugt, dass wir durch die Schaffung eines exklusiven und herausragenden Sortiments die Herzen unserer anspruchsvollen Kunden gewinnen. FOODIES-PLANET® ist die Marke Ihrer Wahl und Ihr langfristiger Partner für nachhaltiges Wachstum!

ZERTIFIZIERUNG

Vegan & Bio: Certisys BE-BIO-01



FROMAGERIE DES ARDENNES



Allée de Wésomont, 10
B-4190 WERBOMONT
Tel: +32 86/43 42 69
Fax: +32 86/43 42 71
Website : www.bioferme.be

CONTACT
Marc Rosen
E-mail : info@bioferme.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

La FROMAGERIE DES ARDENNES offers you a range of superior-quality organic products. The milk is supplied by local farmers and is transformed using both modern technology and traditional transforming methods. Organic cheese dairy providing the collection and transformation of organic milk into soft cheeses and pressed cheeses.

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

La FROMAGERIE DES ARDENNES bietet Ihnen eine Reihe von hochwertigen Bio-Produkten. Die Milch wird von lokalen Bauern geliefert und sowohl mit moderner Technologie als auch mit traditionellen Verarbeitungsmethoden verarbeitet. Bio-Käserei, die die Sammlung und Umwandlung von Bio-Milch in Weichkäse und gepressten Käse ermöglicht.



GENEROUS



Rue de l'Atelier 9
 B - 1480 TUBIZE
 Tel : +32 477 63 69 95
 E-mail : christophe@generous.eu
 Website : www.generous.eu

CONTACT
 Valentin Hertoghe, Sales Manager
 Mobile : +32 477 63 67 95
 E-mail : christophe@generous.eu

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Generous is the name of our product, the philosophy of our company, our sustainability driver, and our human resources mission.

Our bakery offers a range of organic gluten-free cookies. Also offering vegan, sugar reduced, milk free range. All are 100% natural. Granola Bites (no added sugar, no added oil) also available

CERTIFICATION

Organic (Certisys), Gluten-free (Schouten), Vegan (V-Label), IFS Food V7

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Generous ist der Name unseres Produkts, unsere Unternehmensphilosophie, unser Antrieb für Nachhaltigkeit und unsere Mission im Bereich Personalwesen.

Generous bietet eine Auswahl an glutenfreien Bio-Keksen an. Wir bieten auch vegane, laktosefreie und zuckerreduzierte Produkte an. Alle Zutaten sind 100% natürlich. Eine Auswahl an Granola Bites (ohne Zuckerzusatz und ohne Öl) ist ebenfalls erhältlich.

ZERTIFIZIERUNG

Bio (Certisys), Gluten-frei (Schouten), Vegan (V-Label), IFS Food V7



HOUBLONDE



Sentier Muraes, 10
B - 1440 BRAINE-LE-CHÂTEAU
Website : www.houblonde.com

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

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Houblonde is the 1st organic & dynamized beer in the world! The brewing water of Houblonde is dynamized by passing through very powerful vortices (natural process realised by the Biodynamizer) which gives its typical taste. Indeed, as a beer is composed of 90% water, you will immediately appreciate its taste differences, i.e. a much smoother, silky and velvety beer whose foam is formed of much finer bubbles! It also contains organic grains and elixirs of wild flowers.

Houblonde Organic White IPA (4,8° alc. ; IBU 30) : 3 aromatic hops, 4 cereals, orange peel, coriander, orange blossom.

Houblonde Organic Blonde (5,6° alc. ; IBU 18) : hop, cereals, a mountain wild flower elixir and fresh organic vanilla.

Houblonde Organic Triple (8° alc. ; IBU 28) : 3 hops, 3 cereals and the 3 dimensions of the flower (saffron, hibiscus, 3 wild flower elixirs).

CERTIFICATION

Bio - Certisys

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Houblonde ist das 1. biologische und dynamisierte Bier der Welt! Das Brauwasser von Houblonde wird dynamisiert, indem es durch sehr starke Wirbel geleitet wird (ein natürlicher Prozess, der durch den Biodynamisierer realisiert wird), was ihm seinen typischen Geschmack verleiht. Da das Bier zu 90% aus Wasser besteht, werden Sie sofort die geschmacklichen Unterschiede bemerken, d.h. ein viel weiches, seidiges und samtiges Bier, dessen Schaum aus viel feineren Blasen besteht! Außerdem enthält es Bio-Getreide und Elixiere aus Wildblumen.

o Organic White IPA (4,8° alc. ; IBU 30) : 3 Hopfen, 4 Getreidesorten, Orangenschalen, Koriander, Orangenblüten.

o Houblonde Organic Blonde (5,6° alc. ; IBU 18) : 2 Hopfen, Getreide, ein Elixier aus Bergwildblumen und frische Bio-Vanille.

o Houblonde Organic Triple (8° alc. ; IBU 28) : 3 Hopfen, 3 Getreidesorten und Safran, Hibiskus und 3 Wildblumenelixiere.

ZERTIFIZIERUNG

Bio - Certisys



KEFIR, EAU VERTUEUSE



Rue du Printemps 14
 B - 1380 LASNE
 Tel : +32 472 07 30 40
 E-mail : adrien@maisonlagneaux.com
 Website : www.kefireauvertueuse.be

CONTACT
 Adrien Lagneaux, Gérant
 Mobile : +32 472 07 30 40
 E-mail : adrien@maisonlagneaux.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

The ingredients are all organic: water, lemons, beet sugar (totally eliminated by fermentation), figs and dates and, finally, the aromatic ingredients specific to each taste.

Last but not least our shelf life is 1,5 years and it can be stored at room temperature which means no fridge needed.

Good for you body and good for the planet !

We also created a beer brewed with our water kefir grains in order to have a low alcohol beer (only 2%) but still without any sugar !

Already available in more than 250 shops in Belgium, Luxemburg, France, Spain, Czech Republic, Moldavia & Cyprus.

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Die Zutaten unserer Fruchtkefire sind alle aus biologischem Anbau: Wasser, Zitronen, Rübenzucker (der durch die Gärung vollständig eliminiert wird), Feigen und Datteln und schließlich die für jede Geschmacksrichtung spezifischen Aromastoffe.

Zu guter Letzt ist unser Produkt 1,5 Jahre haltbar und kann bei Raumtemperatur gelagert werden, d.h. es ist kein Kühlschrank erforderlich.

Gut für Ihren Körper und gut für unseren Planeten!

Wir haben auch ein Bier entwickelt, das mit unseren Wasserkefirkörnern gebraut wird, um ein Bier mit niedrigem Alkoholgehalt (nur 2%), aber auch ohne Zucker, zu erhalten!

Unsere Getränke sind bereits in mehr als 250 Geschäften in Belgien, Luxemburg, Frankreich, Spanien, der Tschechischen Republik, Moldawien und Zypern erhältlich.



LAND FARM & MEN



Rue du Tronquoy,
B - 5380 FERNELMONT
Tel : +32 475 39 27 03
E-mail : info@grainesdecurieux.be
Website : www.grainesdecurieux.be

CONTACT
Isabelle Coupienne, CEO
Mobile : +32 475 39 27 03

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Graines de Curieux is a brand of food products from a healthy and organic agriculture provided by the company Land, Farm & Men. The main idea is to offer quality products that respect people and the earth but also to promote organic, local and sustainable agriculture. Our range: Quinoa, lentils, flours, oat flakes, vegetable oils, shortbread biscuits, plant milk.

CERTIFICATION

Certification ORGANIC - Insetpartner

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Graines de Curieux ist eine Produktmarke für Lebensmittel aus einer gesunden und biologischen Landwirtschaft des Unternehmens Land, Farm & Men. Das Hauptziel des Unternehmens besteht darin, Qualitätsprodukte anzubieten, die den Menschen und die Erde respektieren, aber auch die biologische, lokale und nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. Unser Sortiment: Quinoa, Linsen, Mehl, Haferflocken, Pflanzenöle, Spritzgebäck, Pflanzenmilch.

ZERTIFIZIERUNG

Bio-Zertifizierung - Insetpartner



MEDARO



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

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

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

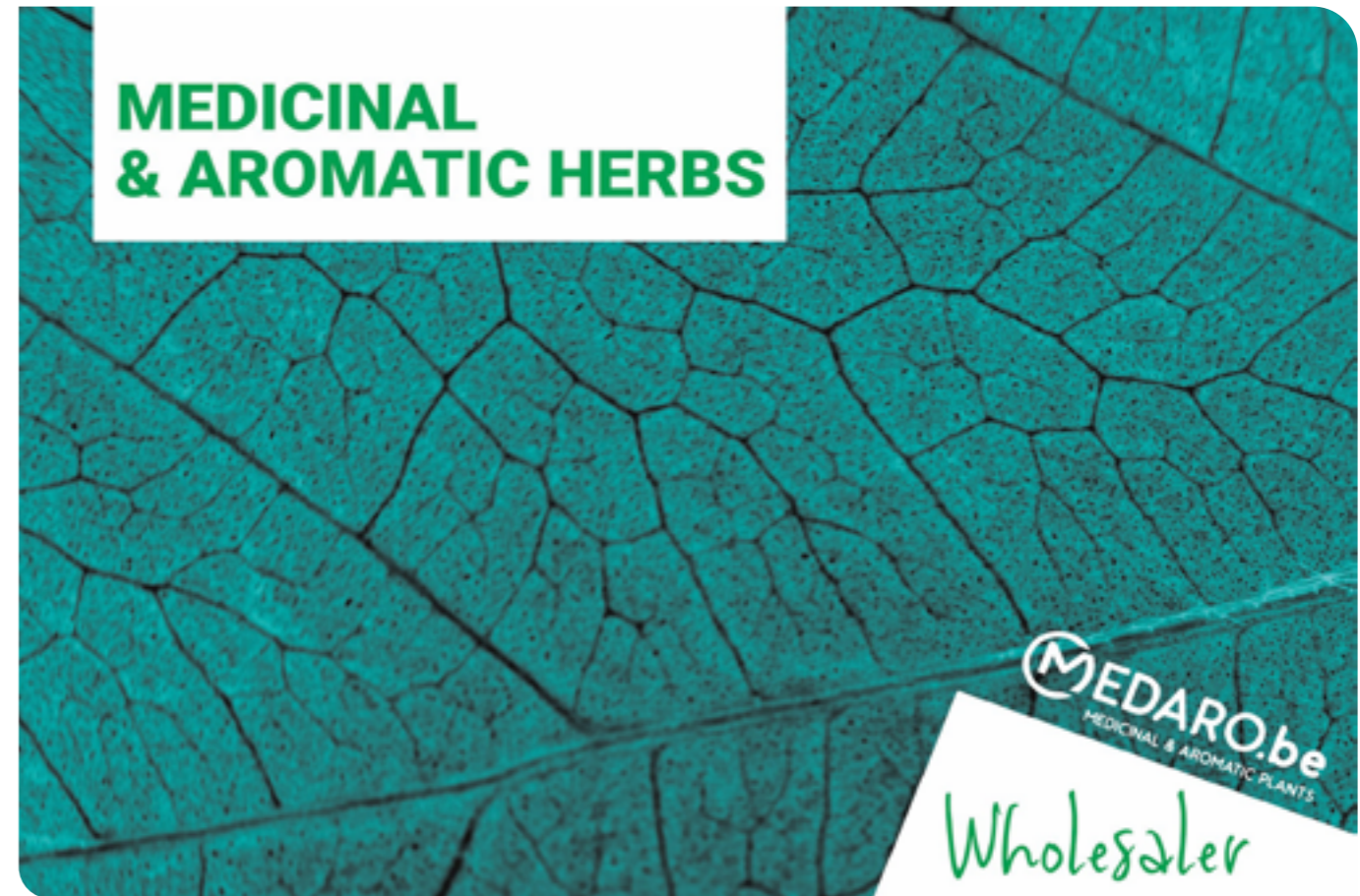
Certified organic products: BE-BIO-01 || Kosher Certificate || FSSC22000 (being certified)

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

MEDARO verfügt über eine grosse Erfahrung in der Produktion und im Handel von Heil- und Aromapflanzen. Wir kaufen und verkaufen qualitativ hochwertige Kräuter von Produzenten, welche wir sorgfältig ausgewählt haben. Zudem können wir dank unserer spezialisierten Anlagen Pflanzen so verarbeiten, dass sie Ihren Anforderungen bestens entsprechen (trocknen, schneiden, sieben, rösten, verpacken).

ZERTIFIZIERUNG

Zertifizierte Bio-Produkte: BE-BIO-01 || Kosher Zertifizierung || FSSC22000 (in Bearbeitung)



MILLESIME CHOCOLAT



Rue Pré du Cygne 2
 B - 4020 LIEGE
 E-mail: jc@millesime-chocolat.be
 Website: millesime-chocolat.be



CONTACT
 Jean-Christophe Hubert, Director
 Mobile: +32 476 753 291
 E-mail: jc@millesime-chocolat.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

From a terroir, from a specific geographical area, our chocolate is vintage and therefore produced in limited quantities. The heart of our approach is to work exclusively with beans from exceptional plantations and soils. Our production is certified organic. We have complete control over the process of transforming raw cocoa beans, from roasting to making finished products according to the manufacturing processes of yesteryear.

CERTIFICATION

Haccp - ORGANIC - Fairtrade

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Unsere Schokolade stammt aus einem bestimmten geografischen Gebiet. Sie ist ein erlesenes Produkt und wird daher nur in begrenzten Mengen hergestellt. Im Mittelpunkt unseres Konzeptes steht die ausschließliche Verarbeitung von Kakaobohnen von außergewöhnlichen Plantagen und Böden. Unsere Produktion ist biologisch zertifiziert. Wir haben die vollständige Kontrolle über den Prozess der Verarbeitung der rohen Kakaobohnen - vom Rösten bis zur Herstellung des Endprodukts - nach alten Herstellungsverfahren aus vergangenen Zeiten.

ZERTIFIZIERUNG

Haccp - organic - Fairtrad



ROYALE LACROIX



Avenue Gonda, 4
B - 4400 IVOZ RAMET
Tel : +32 4 338 84 84
E-mail : info@royalelacroix.be
Website : www.royalelacroix.com

CONTACT
Vincent Pirli, Attaché de direction
Tel : +32 475 69 63 52
E-mail : vincent.pirli@royalelacroix.be



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Royale Lacroix produces margarine and fats. The company offers a wide range of conventional and organic products for industrial users, artisans as well as HoReCa. After more than 90 years, Royale Lacroix is an important actor on the domestic and international market. Royale Lacroix always offers tailor made products to the different sectors with total quality.

- 1) Product with sustainable palm oil (RSPO certification).
- 2) Shea butter Margarine.

CERTIFICATION

- 1) Product with sustainable palm oil (RSPO certification)
- 2) Shea butter Margarine
- 3) Clean Label Products

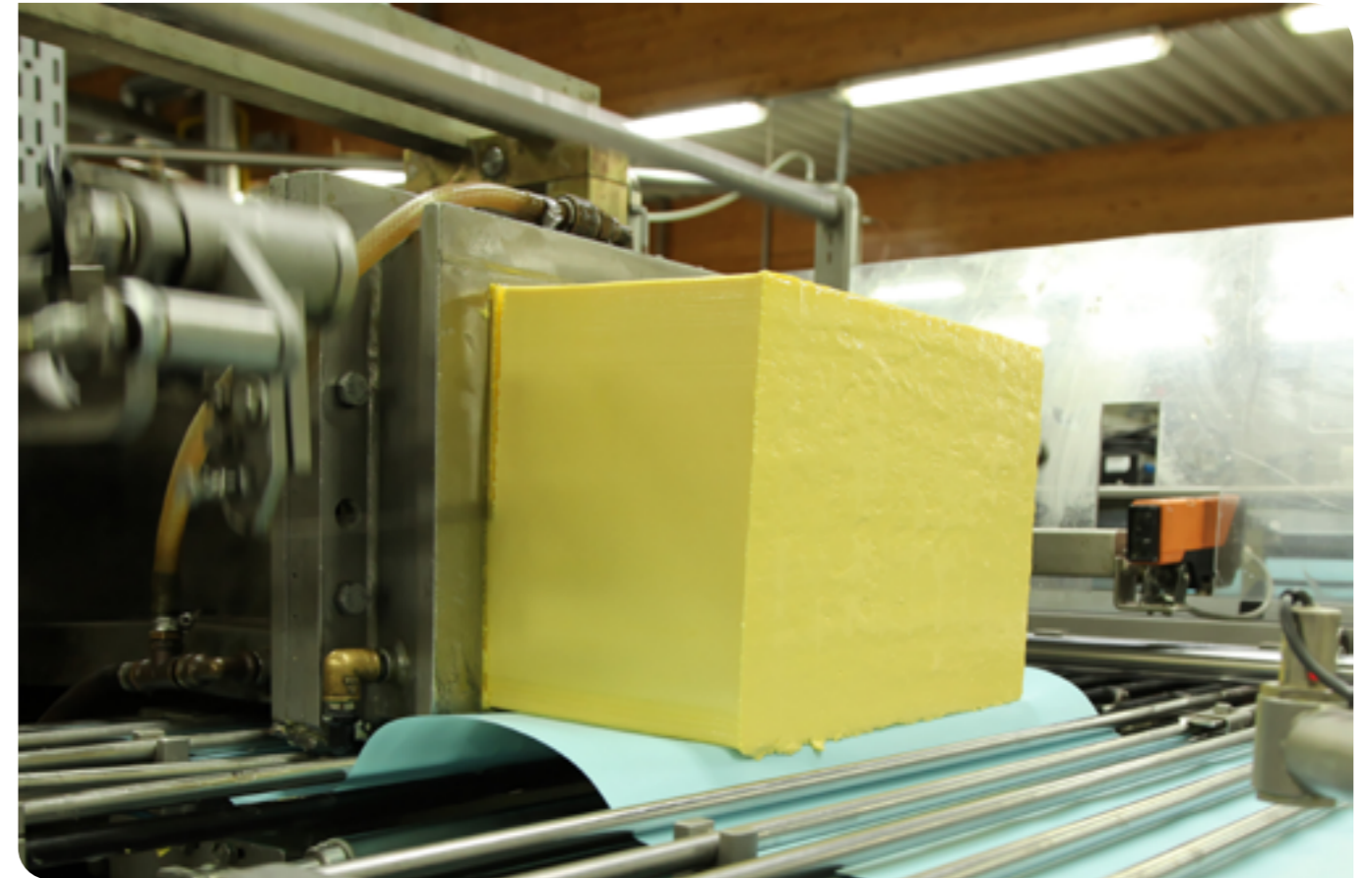
TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Royale Lacroix stellt Margarine und Fette her. Das Unternehmen bietet eine breite Palette von konventionellen und biologischen Produkten für industrielle und handwerkliche Betriebe sowie den Horeca-Sektor an. Dank seiner mehr als 90-jährigen Erfahrung ist Royale Lacroix ein wichtiger Akteur auf dem nationalen und internationalen Markt. Royale Lacroix bietet für die verschiedenen Sektoren stets kundenspezifische Produkte in absolut höchster Qualität an.

- 1) Produkt mit nachhaltigem Palmöl (RSPO-Zertifizierung).
- 2) Sheabutter-Margarine.

ZERTIFIZIERUNG

- 1) Produkt mit nachhaltigem Palmöl (RSPO-Zertifizierung)
- 2) Sheabutter Margarine
- 3) Clean Label Produkte



SUPERFOODBEERS



30 Chaussée de Binche
 B - 7000 Mons
 Mobile : +32 478 83 69 06
 E-mail : info@superfoodbeers.com
 Website : www.superfoodbeers.com

CONTACT
 Basile Moulin, Administrateur
 Tel: +32 478 83 69 06
 E-mail : info@superfoodbeers.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

SuperfoodBeers is a range of innovative, fully ORGANIC, tasty beers with a moderate alcohol content. At the end of the process, we incorporate ingredients with an interesting aromatic richness, called Superfood. All our beers have won medals at prestigious international competitions.

CERTIFICATION

Certisys (Organic)

TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

SuperfoodBeers ist eine Reihe innovativer, vollständig biologischer Biere mit einem moderaten Alkoholgehalt. Wir reichern sie am Ende des Prozesses mit Zutaten an, die interessante aromatische und ernährungsphysiologische Kräfte haben und Superfood genannt werden. Alle unsere Biere wurden bei renommierten internationalen Wettbewerben mit Medaillen ausgezeichnet.

ZERTIFIZIERUNG

Certisys (Bio)

VITAVERDE.BIO



P.A.E. Plénesses - Rue Zénobe Gramme,
B - 4821 ANDRIMONT
Tel : +32 87 30 03 01
E-mail : info@vitaverde.bio
Website : www.vitaverde.bio

CONTACT
Eddy RASKIN, General Manager
Mobile : +32 472 65 26 49
E-mail : eddy.raskin@vitaverde.bio

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Since 1983, development, mixing and packaging of a wide range of organic grocery products - both in bulk and packed or bottled. Breakfast cereals, cereals & derivatives, chocolates, dry & dried fruits, flakes, honeys, oils, pasta, pulses, rice, salts, seeds, soya sauces, spices, sugars, vinegars, crafts vinaigrettes. Over 600 ingredients in our catalogue. NEW : READY-TO-COOK RECIPES !

CERTIFICATION

Organic certification (control BE-BIO-01 Certisys). Biogarantie label. Demeter certification (ongoing). FSSC22000 (ongoing).

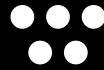
TÄTIGKEITEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Seit 1983 Entwicklung, Zusammenstellung und Verpackung eines breiten Sortiments an Bio-Lebensmitteln - lose und verpackt. Getreide und Getreideprodukte, Frühstückscerealien, Schokolade, Süßwaren, Gewürze, Flocken, Schalen- und Trockenfrüchte, Samen, Pflanzenöle, Hülsenfrüchte, Honig, Nudeln, Reis, Sojasaucen, Salz, Zucker, Essig, handgemachte Vinaigretten. Unser Katalog enthält mehr als 600 Produkte. NEU: KOCHFERTIGE REZEPTE!

ZERTIFIZIERUNG

Bio-Zertifizierung (Kontrolle BE-BIO-01 Certisys). Biogarantie-Label. Demeter-Zertifizierung (in Bearbeitung). FSSC22000 (in Bearbeitung).





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

