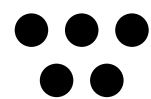


BELGIUM - WALLONIA

ISM 2017

Hall 4.2



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**



BELGIEN - WALLONIE
BELGIUM - WALLONIA

ISM 2017

Halle 4.2 Gänge M/N
Hall 4.2 Aisles M/N

Köln/Cologne, 29/01 - 01/02/2017



WALLONISCHE EXPORTFÖRDERUNGS-UND AUSLANDSINVESTITIONSAGENTUR BELGIENS (AWEX)

Place Saintelette 2

B-1080 BRÜSSEL

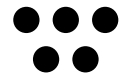
BELGIEN

Tel.: +32-2-421 82 11

Fax: +32-2-421 87 87

E-mail: mail@awexbe

Internet: www.wallonia.be und www.wallonia-international.be



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

Die Wallonische Exportförderungs- und Auslandsinvestitionsagentur ist eine Einrichtung der wallonischen Region Belgiens, die sich mit der Förderung des Außenhandels und der Auslandsinvestitionen befasst. Die Agentur verfügt über ein weltweites Netzwerk von 109 Wirtschafts- und Handelsattachés. Seit April 2002 ist die Agentur ISO 9001:2000-zertifiziert.

Im Bereich des Außenhandels ist die Agentur mit der Förderung und Information der internationalen und wallonischen Geschäftswelt beauftragt.

Für Einkäufer, Auftraggeber, Importeure und potenzielle ausländische Kunden bietet die Agentur auf Anfrage folgende Dienstleistungen an:

- Wirtschaftsinformationen über Wallonien und sein Exportpotenzial
- Informationen über Produkte und Dienstleistungen wallonischer Unternehmen
- Suche nach wallonischen Firmen für internationale Geschäftsbeziehungen
- Kontaktlisten wallonischer Exporteure

Für wallonische Unternehmen ist die Agentur Partner auf internationaler Ebene und bietet ihnen alle Dienstleistungen und Aktivitäten, die diese rund um den Export benötigen:

- Allgemeine Auskünfte und Wirtschaftsinformationen über ausländische Märkte
- Individuelle Marktanalysen
- Organisation von PR- und Marketing-Events (Teilnahme an internationalen Messen, Organisation von Handelsmissionen, branchenspezifischen Kontakttagen usw.)
- Kontaktaufnahme und -pflege zu internationalen Organisationen
- Förderung Walloniens und seiner potenziellen Exporteure im Ausland
- Sensibilisierung für und Ausbildung in exportbezogenen Berufen

Im Bereich der Auslandsinvestitionen nimmt die Agentur mittels der Abteilung Office for foreign Investors (OFI) die Förderung, die Akquisition und die Information potenzieller Investoren wahr. Sie garantiert auch die aktive Begleitung der in Wallonien ansässigen Investoren sowie die Suche nach ausländischen Übernahmekandidaten von sich in der Umstrukturierung befindlichen industriellen Stätten.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

Place Sainctelette 2

B-1080 BRUSSELS

BELGIUM

Phone: +32-2-421 82 11

Fax: +32-2-421 87 87

E-mail: mail@awex.be

Website: www.wallonia.be and www.wallonia-international.be

The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is the Wallonia Region of Belgium's government agency in charge of foreign trade promotion and foreign investment attraction. The agency has a worldwide network of 109 Economic and Trade Attachés. AWEX has been certified ISO 9001 since April 2002.

As a **foreign trade agency**, AWEX carries out a mission of promotion and information for the benefit of both Wallonia and the foreign business community.

Upon request, AWEX assists **buyers, decision-makers**, importers and foreign prospects by:

- Providing economic data on Wallonia and its export potential
- Disseminating information on products and services from companies located in Wallonia
- Identifying companies in Wallonia for international partnerships
- Distributing lists of exporters from Wallonia

As an **export partner for Wallonia-based companies**, Awex offers a wide range of export-oriented services and activities:

- General and commercial information on foreign markets
- Market studies tailored to specific areas upon request
- Organization and planning of marketing activities (international trade shows, economic missions, sector-based contact days...)
- Establishing contacts with international organizations
- Promoting Wallonia's export potential abroad
- Financial support and export financing
- Training in international careers

As a **foreign investment agency**, AWEX - via its Office for Foreign Investors - has an overall responsibility for the attraction of foreign investment in Wallonia. This includes seeking out and providing information to potential foreign investors. The Agency also offers a pro-active follow-up service to investors already established in Wallonia. In addition, it is in charge of identifying new foreign investors for the acquisition of industrial sites under restructuring process.



WWW.WALFOOD.BE: ONLINE-VERZEICHNIS FÜR 240 UNTERNEHMEN

Suchen Sie nach bestimmten Zertifizierungen wie **bio, halal, koscher**?
Interessieren Sie sich für **Handelsmarken** (eigens für den Handel hergestellte, mit
eigenem Markennamen versehene Produkte)?

Ist Ihre Geschäftstätigkeit auf bestimmte Haltbarmachungs- und
Verpackungsverfahren ausgerichtet: **Vakuumverpackung, Tiefkühlung, Räuchern,
Konserven** etc.?

WALFOOD PRÄSENTIERT DIE UNTERNEHMEN, DIE IN DER WALLONIE IN FOLGENDEN SEKTOREN TÄTIG SIND:

Edelbiere und regionale Spirituosen
Backwaren, Feinbackwaren, Kleingebäck
Schokoladen und Süßwaren
Wasser und alkoholfreie Getränke
Kräuter und Gewürze
Obst und Gemüse
Lebensmittelzutaten
Fisch und Meeresfrüchte
Feinkost
Milchprodukte, Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Gastronomie und Großküchen
Fleisch- und Wurstwaren
Verschiedenes

**EINE ZENTRALE MAIL-ADRESSE FÜR ALLE FRAGEN ZU DEN UNTERNEHMEN ODER
ZUM POTENZIAL DES WALLONISCHEN NAHRUNGSMITTELSEKTORS:
AGRO-EUR@AWEX.BE**





WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO 240 BUSINESSES

If you are looking for one of the following production methods: **organic, Halal, Kosher ...**

If you are interested in **PRIVATE LABEL** (distributor branded products)

If your activities are based on the type of packaging: **vacuum packed, frozen, smoked, preserved ...**

WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:

Bakery and confectionery
Beers and spirits with character
Chocolate and confectionery
Commercial and collective catering
Dairy and egg products and derivatives
Delicatessen products
Fish, crustaceans and shellfish
Food Ingredients
Fruits and vegetables
Meat and cold cuts
Spices and condiments
Water and non-alcoholic drinks
Miscellaneous

**FOR INFORMATION ON THESE BUSINESSES OR THE POTENTIAL OF THE
WALLOON AGRIFOOD SECTOR, YOU ONLY NEED ONE ADDRESS:
AGRO-EUR@AWEX.BE**



NÜTZLICHE ADRESSEN

BELGIEN / BELGIUM

AWEX

Espace International Wallonie-Bruxelles

Place Saintelette, 2

B-1080 BRUXELLES

Tel. : +32 2/421 82 11

Fax : +32 2/421 87 87

Website : www.walfood.be

E-mail : agro-eur@awex.be

Pascale DELCOMMINETTE, CEO

DELEGIERTE AWEX - BRÜSSEL / DELEGATE AWEX - BRUSSELS

Arlette TANASIJEVITCH

Tel. : +32 2/421 84 56

Fax : +32 2/421 85 37

E-mail : a.tanasijevitch@awex.be

DELEGIERTE AWEX - DEUTSCHLAND / DELEGATES AWEX-GERMANY

KÖLN - Isabella PROFETA

Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie - AWEX

Stolkgasse 25-45, 4.OG

D-50667 KÖLN

Tel. : +49 221 254 173

Fax : +49 221 254 618

E-mail : cologne@awex-wallonia.com

AACHEN - Jacqui MEESEN

Wirtschafts- und Handelsvertretung der Wallonie - AWEX

Stolkgasse 25-45, 4.OG

D-50667 KÖLN

Jacqui Meessen can also welcome you at the following address : Hütte, 79/20 B - Eupen 4700

Tel : 32-87-56.82.19 Fax: 32-87-74.33.50

E-mail : Jacques.Meessen@wfg.be

Website : www.awex-aachen.de

BERLIN - Thierry FARNIR

Wirtschafts- und Handelsattaché der

Region Brüssel- Hauptstadt

und der Wallonischen Region Belgiens

c/o Belgische Botschaft

Jägerstraße 52-53

D-10117 Berlin-Mitte

Tel. : +49 30 20 65 86 406

Fax : +49 30 20 65 86 430

E-mail : bruxawexberlin@t-online.de

HAMBURG - Frank COMPERNOLLE

c/o Belgisches Konsulat

Langenhorner Markt 9, 4e étage

D-22415 Hamburg

Tel. : +49 40 532 4202

Fax : +49 40 532 4252

E-mail : hambourg@awex-wallonia.com

MÜNCHEN - Quentin DERZELLE

Belgische Wirtschaftsvertretungen

Maximiliansplatz 12a

D-80333 München

Tel. : + 49 89 389 8920

Fax : + 49 89 389 89-220

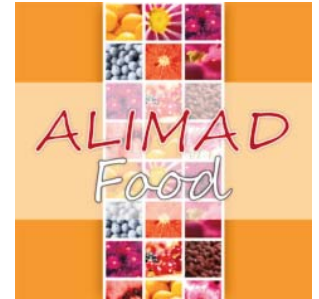
E-mail : munich@awex-wallonia.com

AUSSTELLER / EXHIBITORS**BOOTH/
STAND****PAGE**

AUSSTELLER / EXHIBITORS	BOOTH/ STAND	PAGE
ALIMAD FOOD	M-025	8-9
ALYSSE FOOD	N-022	10-11
ARTISTA CHOCOLATES	N-034	12-13
ATOMES CHOCOLAT - COULEURS CHOCOLAT	M-037	14-15
AVIETA	N-010	16-17
BELVAS	M-031	18-19
BONBONS A L'ANCIENNE	M-015	20-21
BOSTANI	M-029	22-23
BRUYERRE	N-014	24-25
CANDY PACK BELGIUM	M-011	26-27
CARLIER	N-028	28-29
CHOC AND CO	N-030	30-31
CONFISERIE LEOPOLD	M-035	32-33
CONFITURE L'ARDENNAISE	N-032	34-35
COUPLET SUGARS	M-019	36-37
DESOBRY	N-038	38-39
DOLFIN	M-009	40-41
FLARONIS	N-018	42-43
GICOPA	N-026	44-45
GOFRINO - GAUFRES GEURTS	M-021	46-47
HAPPY PEOPLE PLANET	M-023	48-49
LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT	M-027	50-51
MILCAMPS	M-039	52-53
RENSONNET	N-012	54-55
ROGER ET ROGER	N-020	56-57
SIROPERIE MEURENS	M-033	58-59
TASTE FLAVOUR CREATORS	N-024	60-61
TEVAROM	M-013	62-63

ALIMAD FOOD

Avenue des Artisans, 40
B-7822 GHISLENGHIEN
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 68/28 52 85
Fax : +32 68/28 62 86
E-mail : alimadfood@skynet.be
Site web: www.alimad.be



KONTAKT / CONTACT

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

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Das 1985 in Brüssel gegründete Unternehmen ALIMAD S.A. ist auf flüssige und halbflüssige Nahrungsmittel spezialisiert. 2006 wurde in einem Neubau in Ghislenghien eine Niederlassung von ALIMAD FOOD S.A. eröffnet.

MEHRWERT

Unsere Produkte für orientalische Backwaren sind in puncto Qualität, Aroma, Geschmack und auch beim Preis bei Weitem die besten auf dem Markt.

PRODUKTSORTIMENT / MARKEN/MÄRKTE

Orangenblütenwasser, Rosenwasser, mit Honig aromatisierter Glukosesirup, Zitronensaft
4 Farbstoffe (Blau, Rot, Grün und Gelb)

10 Aromen (Ananas, Mandel, Banane, Zitrone, Orangenblüten, Erdbeere, Pistazie, Rose und Vanille)

Marken: SAMRA, ZAHRA, ZESTT, ASSAL, NAHLA, LIBELCO

Märkte: Europa und Naher Osten

HAUPTREFERENZEN

Unsere Marken sind in vielen Einkaufszentren in Europa erhältlich.

ZERTIFIZIERUNGEN

HACCP

ALIMAD FOOD

COMPANY BACKGROUND

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

ADDED VALUE

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

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

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

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

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

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

Markets: Europe and Middle East.

MAIN REFERENCES

Our brands are sold in many European supermarkets.

CERTIFICATION

HACCP

ALYSSE FOOD

ZI C, rue Charles Richet
B-7180 SENEFFE
BELGIEN/BELGIUM
Tel : + 32 64/52 06 30
Fax : + 32 64/52 06 39
E-mail : info@alyssefood.be
Website : www.alyssefood.be



KONTAKT / CONTACT

Alain KUPCHIK, Sales & Marketing Manager
Georges DELPLACE, Sales Manager
Aude DESSALIVE, Sales & marketing Assistant

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

1995: Samuel Kupchik ist begeistert von der New-Yorker Food-Kultur und eröffnet in Brüssel ein Geschäft, in dem Bagels, Muffins und Brownies handwerklich hergestellt werden. Heute ist Alysse Food dank des in über 20 Jahren erworbenen Know-hows ein führendes Unternehmen in der Herstellung dieser amerikanisch inspirierten Back- und Konditoreiwaren. Als hundertprozentiges Familienunternehmen sind wir unserer handwerklichen Tradition treu geblieben und haben leistungsfähige industrielle Anlagen entwickelt, die es uns ermöglichen, eine breite Produktpalette in ganz Europa und darüber hinaus anzubieten.

MEHRWERT

Seit seiner Gründung hat sich Alysse Food auf die Herstellung von Produkten für Handelsmarken führender europäischer Einzelhandelsketten spezialisiert. Wir beliefern auch die wichtigsten Akteure im Bereich Außer-Haus-Restaurations und Bäckerei/Konditorei. Unsere Produkte können an die Bedürfnisse unterschiedlicher Verkaufs- und Konsumstandorte angepasst werden: Zuhause, Schnellrestaurants, Gastronomie, Snacking, Backshops, Catering für Fluggesellschaften und Eisenbahngesellschaften, Hotellerie, Impulskäufe, Geschäfte in der Nahversorgung, Gemeinden, Automaten usw. Wir bieten bei Rezepturen und Verpackungen kreative Lösungen für Ihren Bedarf, die den Erwartungen Ihrer Kunden entsprechen. Unsere Produkte sind vorverpackt und bei Raumtemperatur haltbar oder tiefgekühlt zum Auftauen und Servieren vor Ort erhältlich.

PRODUKTSORTIMENT

Wir bieten eine breit gefächerte Produktpalette auf Grundlage authentischer Originalrezepte an.

MUFFINS: Weich und luftig-lecker. Viele verschiedene Größen und Rezepturen

BROWNIES: Weich und schmelzend, mit echter belgischer Schokolade. Verschiedene Größen, Toppings und Füllungen

BAGELS: Innen locker, mit glänzender Kruste. Authentische Herstellung

CUPCAKES: Weich, mit köstlichen Glasuren und einer großen Vielfalt an Dekorationen

ALYSSE FOOD



COMPANY BACKGROUND

1995. Samuel Kupchik, a fan of the New York Food Culture, opens a manufacturing workshop making traditional bagels, muffins and brownies.

Today, with over 20 years' expertise, Alysse Food has become a leading company in the production of American-inspired bakery and pastry products.

As family-owned company, we remain loyal to our artisan culture and have developed a successful manufacturing tool that enables us to supply a wide product range across the whole of Europe and beyond.

ADDED VALUE

Since its creation, Alysse Food has specialised in making private label products for the leading European supermarkets.

We also supply major companies working in catering and bakery and pastry distribution.

Our products are suited to the demands of various venues and eating times: at home, fast food and commercial catering, hot spots, bake-off, airline and railway catering, hotels, impulse buys, local stores, communities, vending, etc.

We offer creative solutions that meet your needs and your customers' requirements of in terms of recipes and packaging solutions.

Our products are available pre-packaged for storage at room temperature or frozen for defrosting and serving.

PRODUCT RANGE

We now offer a wide range of products produced from authentic and original recipes.

MUFFINS: Soft and deliciously aerated. A large variety of formats and recipes.

BROWNIES: Melting and soft, with real Belgian chocolate. Various formats, toppings and additions.

BAGELS : Soft crumb and shiny crust. Traditionally manufactured.

CUPCAKES: Moist, topped with tasty icing and a wide variety of decorations.

ARTISTA CHOCOLATES

Avenue Mercator, 10
B-1300 WAVRE
BELGIEN / BELGIUM
Tel : +32 10/24 13 66
Website : www.artistachoc.be

KONTAKT / CONTACT

Bart DERO
E-mail : bartd@artistachoc.be



GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

2011 erwarben zwei belgische Schokoladenliebhaber und -spezialisten, Bart Dero und Michael Gijsselaar, das Schokoladenwerk von Baptista. Dies war die Geburtsstunde von Baptista Chocolates. Dem Duo gelang es, das Unternehmen wieder zum Leben zu erwecken und sich auf seine ruhmreiche Tradition zu besinnen. Die erfolgreichsten Produkte wurden verfeinert, während neue Produkte kreiert und das Sortiment erweitert wurde. Das Ergebnis ist eine großartige Mischung aus Authentizität und Modernität.

Im März 2016 verlegte und erweiterte Baptista Chocolates seine Produktion nach Wavre und gab dem Unternehmen infolge dieser Expansion einen neuen Namen: Artista Chocolates.

MEHRWERT

Die Stärke unseres Unternehmens beruht auf seiner Kreativität, dem innovativen Charakter, der Belieferung berühmter Chocolatiers und den Eigenmarken. Unsere Produktion erlaubt die Realisierung zahlreicher Anwendungen innerhalb sehr kurzer Fristen, sodass wir den Anforderungen eines im ständigen Wandel befindlichen Marktes gerecht werden können.

PRODUKTSORTIMENT

Das Angebot besteht aus einer großen Palette an gefüllten und ungefüllten Schokoladen erlesener Geschmacksrichtungen wie karamelisierter Sesam, Früchte und andere mehr.

Die Wünsche unserer Kunden und die Zusammenarbeit mit ihnen haben für uns bei der Entwicklung neuer Produkte und Konzepte oberste Priorität.

Wir können in die ganze Welt exportieren.

Artista Chocolates - Ihr Partner für Schokolade mit innovativer Note

ARTISTA CHOCOLATES



COMPANY BACKGROUND

In 2011, two Belgian chocolate enthusiasts and specialists: Bart Dero and Michael Gijsselaar acquired the chocolate production facilities of Baptista, Baptista Chocolates was born.

The duo has given the company a new lease of life, while anchoring it in its traditions. The most successful products have been refined, new products created and the range expanded. The result is a great balance between authenticity and novelty.

In March 2016, Baptista Chocolates transferred and expanded its production to Wavre, the result of this expansion is a new name: Artista Chocolates.

ADDED VALUE

The strength of our business is based on creativity, its innovative character, and subcontracting for renowned chocolatiers and “private label” manufacturers. Our production facilities enable us to produce many applications to very short deadlines in response to continually developing market requirements.

PRODUCT RANGE

This line exists out of a wide range of filled and non-filled chocolates decorated with value added flavors like caramelized sesame seeds, fruit, ...

We are always listening and working together with our customers for the development of new products and concepts.

We export our products worldwide.

Artista Chocolates, your partner in chocolate revolution.

ATOMES - COULEURS CHOCOLAT

Chaussée d'Asse, 35
B-7850 ENGHEN
BELGIEN / BELGIUM
Tel : + 32 69/58 06 67
E-mail : info@chocolaterie-vandeparre.be
Website : www.chocolaterie-vandeparre.be



KONTAKT / CONTACT

Stephen VANDEPARRE
E-mail : info@chocolaterie-vandeparre.be
Mobile : + 32 477/62 89 81

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

ATOMES ist ein belgisches Unternehmen und wurde 2002 in Betrieb genommen. Es produziert qualitativ hochwertige Pralinen und hausgemachte Eiscreme. Über die geschäftlichen Aktivitäten in den Benelux-Ländern hinaus exportiert das Unternehmen derzeit nach Japan und investiert in die Erschließung neuer Märkte. ATOMES ist aufgrund seiner hochwertigen Handwerkskunst und seiner innovativen und raffinierten Aromen sowohl bei Profis als auch bei Schokoladenliebhabern sehr beliebt.

MEHRWERT

Die Produkte von ATOMES sind bekannt für ihre handwerkliche Herstellung ohne Konservierungsmittel, Farbstoffe oder sonstige Zusatzstoffe. Wir verwenden nur natürliche und streng ausgewählte Zutaten (Zitronen aus Sizilien, Orangen aus der Provence, Tonkabohnen aus Texas,...). Das Unternehmen bietet seinen Kunden sowohl im Bezug auf die Durchlaufzeiten als auch auf die individuelle Anpassung des Angebots einen sehr flexiblen Service, um so gut wie möglich auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche eingehen zu können (Produkte, Verpackungen, Rezepte...).

PRODUKTSORTIMENT

ATOMES bietet 3 Produktlinien an:

„**Couleurs chocolat**“ ist mit seinen Qualitätsprodukten, traditionellen Rezepten und seinen klassischen Aromen die ideale Produktlinie für den Einstieg.

„**VS**“ ist unser mittleres Niveau mit raffinierten Produkten, innovativen Rezepten und Luxus-Verpackungen.

„**Atomes by Stephen Vandeparre**“ ist unsere gehobene Klasse. Die Produkte sind exklusiv, ausgesucht und erfreuen mit ihren erstaunlichen und raffinierten Aromen sowohl Genießer als auch Küchenchefs.

Wir können die Produktreihe „ATOMES“ auch im White-Label-Bereich anbieten.

REFERENZEN

ROB, Delhaize, Deli Traiteur, Felissimo Japan, Fozzy, Globus Gourmet Russia, ...

ATOMES - COULEURS CHOCOLAT



COMPANY BACKGROUND

ATOMES is a Belgian company that began production in 2002. It produces high-quality chocolate as well as artisanal ice cream. Based in Benelux, the company exports to Japan and is in the process of penetrating new markets. Well-known among both chocolate professionals and amateurs, ATOMES produces artisanal products for those with refined and innovative tastes.

ADDED VALUE

ATOMES products are known for their artisanal production, without conservatives, colourants or additives. The ingredients include lemons from Sicily, oranges from Provence and Tonka from Texas and are selected with the utmost care. ATOMES also offers its clients flexible service- from delivery timeframe to the customisation of clients' orders to perfectly suit their needs and wants (products, packaging, recipes, etc.).

PRODUCT RANGE

ATOMES offers 3 package options :

« **Couleurs Chocolat** » is our basic package, offering quality products, traditional recipes and classic flavours.

« **VS** » is our mid-range package, offering more sophisticated products made from innovative recipes in deluxe packaging.

« **Atomes by Stephen Vandeparre** » is our top-of-the-line package. The products included in this package are exclusive, rare and combine flavours that are both surprising and sophisticated to provide the greatest eating experience for chocolate connoisseurs.

We also suggest our white label option

MAIN REFERENCES

ROB, Delhaize, Deli Traiteur, Felissimo Japan, Fozzy, Globus Gourmet Russia, ...

Rue de Villers, 36
B-4520 VINALMONT
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 85/61 17 73
Fax : +32 85/61 24 60
E-mail : info@avieta.com
Website : www.avieta.com



KONTAKT / CONTACT

Hervé BATAILLE, Sales & Marketing Manager
Tel. : +32 85/61 17 73
E-mail : hbataille@avieta.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

AVIETA, ein belgisches Familienunternehmen, wurde im Jahr 1936 gegründet. In diesen 80 Jahren hat sich AVIETA ein umfangreiches Know-how angeeignet und wurde somit zum größten Hersteller belgischer Premiumwaffeln, sowohl im salzigen als auch im süßen Segment.

MEHRWERT

Sie werden AVIETA, mit seiner Lage im Herzen Belgiens und seinem einzigartigen, zu 100 % belgischem Know-how, sowie sein Bestreben, Qualitätsprodukte (kein Palmöl, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe) auf Premium-Level anzubieten, schätzen. Stets bereit, neue Produkte zu entwickeln, sich neuen Märkten zu öffnen, innovativ bei neuen Vorschlägen von Kunden zu sein, arbeiten wir durchweg proaktiv.

Es ist unserer Professionalität zu verdanken, dass unsere Produkte in ganz Europa und auch in den Vereinigten Staaten, Kanada, Australien, Japan und vielen weiteren zu finden sind.

PRODUKTSORTIMENT

AVIETA ist besonders engagiert im Bereich der Erforschung und Entwicklung innovativer Rezepte, und konnte dadurch seine Flexibilität bei der Erfüllung der besonderen Kundenanforderungen unter Beweis stellen. Das Unternehmen produziert ein großes Sortiment an frischen und gefrorenen Waffeln, darunter süße Lütticher Waffeln mit belgischem Perlzucker, Brüsseler Waffeln, Frühstückswaffeln, Lütticher Waffel-Teiglinge ...

HAUPTREFERENZEN

Produkte von AVIETA werden von führenden Lebensmittelgruppen vertrieben, zumeist unter eigener Marke, sowohl im Einzelhandel als auch im Food - Service - Market.

ZERTIFIZIERUNG

Avieta erfüllt die strengsten Lebensmittelstandards: IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium), halal, kosher, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), GMP (Good Manufacturing Practice) ...

AVIETA



COMPANY BACKGROUND

Avieta, creator of delicious and authentic top-quality Belgian waffles. For more than 80 years, the know-how of our master bakers and our innovative manufacturing processes have guaranteed the consistently high quality of our waffles.

ADDED VALUE

Our family owned business is active on the national and international markets and is expanding fast. It has a complete mastery of the baking and marketing of top-quality Belgian waffles made from natural ingredients, without coloring, preservatives or GMO. The enthusiasm and team spirit that our driving force enable us to offer all the reliability and flexibility needed to anticipate our customer's requirements and meet their specific demands as regards recipe, usage, size and packaging.

PRODUCT RANGE

Constantly on the look-out for new trends and ever attentive to the needs of our customers, we like to look ahead and for that reason we make constantly sizeable investments in research and development. Avieta produces a wide range of fresh and frozen waffles including Crunchy Pearl Sugar Waffles, Authentic Brussels Waffles, American Toaster Waffles, Two Bites Waffles and Sandwich Waffles.

MAIN REFERENCES

Products manufactured by AVIETA are distributed by major food distribution groups, mainly under their own brand, in both retail and food service.

CERTIFICATION

Avieta complies with the strictest food standards: IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium), Halal, Kasher, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), GMP (Good Manufacturing Practice),...

**Chemin du Fundus, 7
B-7822 GHISLENGHIEN
BELGIEN / BELGIUM
Tel. : +32 68/33 77 46
Fax : +32 68/44 55 49
Website : www.belvas.be**



KONTAKT / CONTACT

Thierry Noesen - E-mail : thierry.noesen@belvas.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Seit 1985 rühmt sich Belvas trotz des großen Erfolges im Ausland immer auf manuelle Fertigung gesetzt zu haben.

Als 2005 das Unternehmen von Thierry Noesen aufgekauft wurde, wollte er beweisen, dass fair gehandelte Produkte geschmacklich genauso gut sind wie sie es für die kleinen Erzeuger in menschlicher Hinsicht sind. Und dass sie sogar Spitzenprodukte sein können.

Seit November 2005 besitzen die Belvas-Schokoladen die Max-Havelaar-Lizenz. Seitdem wurde die gesamte Produktpalette biozertifiziert.

Die Schokoladenproduktion zog im August 2009 nach Ghislenghien mit dem Ziel, eine vollständig ökologische Schokoladenfabrik zu werden. 2011 erhielt Belvas die EMAS-Zertifizierung und gewann den Preis für die ökologischste Mikro-Organisation in Europa (EMAS Award).

MEHRWERT

Wir wollen erreichen, dass jede neue Schokoladenerfahrung besser für den Verbraucher wird. Auch die neuen Produkte orientieren sich an den Grundsätzen des Unternehmens: vollkommen natürliche, hochwertige Zutaten im Verein mit handwerklicher Kompetenz.

Mit der Universität de Gembloux, einer der fünf kompetentesten Universitäten auf dem Gebiet der Erforschung von Milchprodukten, wurde ein Forschungsprojekt realisiert: Reduzierung der Transfette in den Produkten und Maximierung der Konservierungsdauer der Sahne.

PRODUKTSORTIMENT

Belvas entwickelte im Laufe der Jahre ein komplettes Sortiment von Bio-Pralinen und -Trüffeln mit dem zentralen Thema "zurück zum authentischen Geschmack": Pralinen mit 50% Haselnüssen (Bio), Sahnekaramells "maison", Bio-Mandel- und Pistazienpralinen, authentische Ganaches, Zartbitterschokolade mit mindestens 72% Kakao aus Santo Domingo, Peru, Ecuador usw.

HAUPTREFERENZEN

Im März 2006, ein Jahr nach Übernahme der Chocolaterie, werden die ersten fairen Pralinen in der Kategorie Best New Food Product bei der London Natural Products Show (Nahrungsmittelmesse für Naturprodukte) ausgezeichnet.

BELVAS

2007 wird das erste Ballotin belgischer, fairer Bio-Pralinen, "la route des origines" vom International Quality Institute (in Brüssel) gewürdigt und mit dem Superior Taste Award ausgezeichnet. Im Dezember 2008 nimmt die Kollektion Raphia in England den hochkarätigen Quality Food Award 2008 mit.

ZERTIFIZIERUNG

BRC - BIO - CERTYSIS BE-BIO- 01 - NOP - FAIRTRADE - EMAS - KOSHER - JAS - BIO CANADA

COMPANY BACKGROUND

Since 1985, Belvas has taken great pride in the fact that all its chocolates are crafted entirely by hand despite its dizzying success abroad.

When Thierry Noesen took over the company in 2005, he wanted to prove that buying a fair-trade product was not just a balm to the conscience by helping small producers, but was also about taste. He even managed to achieve upmarket appeal.

Since November 2005, the Belvas chocolates are licensed Max Havelaar. Subsequently, the entire range has been "certified organic."

In August 2009, the chocolate factory moved to Ghislenghien with a view of building an entirely ecological chocolate factory.

In 2011 Belvas was awarded the "EMAS" certificate and was named Europe's greenest microenterprise (EMAS Award).

ADDED VALUE

We set as base principle that our product quality should be "remarkably better" than the regular chocolate experience of the consumer : "the good taste" will ultimately be the real driver of the progression of Fairtrade products. The new range respects the principles of the company, namely All Natural, High quality Ingredients and Arisanal skills.

A major research plan (1 FTE in research) has been set up with "Université de Gembloux", one of the top 5 world's competences in dairy innovation to pursue the development of "transfat-free" recipes, and maximize the fresh cream ingredient within the constraint of a targeted 4-5 Months shelf life.

PRODUCT RANGE

Belvas is specialized in pralines and truffels, organic and fairtrade.

Belvas is proud to have grown without compromising any of the artisanal skills of the chocolateers who make the proudness of Belgium. We still have a full handmade product range, and we are one of the last chocolateers to make our caramel ourselves.

MAIN REFERENCES

The "Fairtrade Assortment" was nominated for the "best new food product" at the London Natural products show in March 2006.

During 2007, the Assortment "Road to the Origin" received the Superior Taste Award granted by iTQi, the International Taste & Quality institute.

In 2008 our "Hazelnut Truffles" were "winner" of the UK Quality Food Awards in the category Fairtrade.

CERTIFICATION

BRC - BIO - CERTYSIS BE-BIO- 01 - NOP - FAIRTRADE - EMAS - KOSHER - JAS - BIO CANADA

BONBONS A L'ANCIENNE

Rue du Térís, 56
B-4100 SERAING
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 4/336 54 64
Fax : +32 4/336 54 66
E-mail : info@cuberdons.eu
Website: www.cuberdons.eu
www.cuberdonschristian.be



KONTAKT / CONTACT

Valérie BLAISE, Export Manager
Valérie HUBER, Sales Manager
Tel : +32 4/336 54 64
E-mail : info@cuberdons.eu

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Die vor 10 Jahren von M. Maenhout gegründete Firma Bonbons à l'Ancienne ist vor allem die Frucht einer Leidenschaft für die alte Zuckerbäckerkunst. Die Beschäftigung mit dem "Cuberdon" war daher ganz natürlich. Dieses kleine Bonbon unserer Kindheit ist mit Emotionen und Erinnerungen beladen; Proust hatte seine Madeleines, wir haben den Cuberdon.

Nachdem man zahlreiche Erwachsene und Kinder auf den Märkten Belgiens überzeugt hatte, bietet Bonbons à l'Ancienne seit nunmehr fast 3 Jahren seine Produkte in Kaufhäusern, Bäckereien, Süßwarenfachgeschäften usw. an.

Bonbons à l'Ancienne hat 2016 ein edles Sortiment an Cuberdons unter dem Namen „Christian“ auf den Markt gebracht. Das Produkt steht für 100 % natürliche Zutaten von ausgesuchter Qualität aus garantierter Herkunft. Die Cuberdons werden exklusiv mit einer Himbeernote zubereitet – ein Geschmackserlebnis, das weithin als einzigartig bezeichnet wird.

MEHRWERT

Ursprünglich hatte diese kleine Köstlichkeit Himbeergeschmack, schmückt sich jedoch nun mit neuen Farben (grün, rot, braun, gelb und golden) und Geschmacksrichtungen wie Birne, Apfel, Ananas aber auch Spekulatius oder Champagner, sowie einigen anderen.

Bonbons à l'Ancienne ist der einzige Hersteller von Cuberdons, der mehr als dreißig verschiedene Geschmacksrichtungen anbietet.

In der Produktion kommen nach wie vor traditionelle Verfahren zum Einsatz, die unseren Produkten ihren handgefertigten Charakter verleihen. Für die Zubereitung dieser köstlichen kegelförmigen Süßspeisen werden sieben Tage benötigt.

PRODUKTSORTIMENT

Im losen Gebinde umfasst das Produktsortiment alle Geschmacksrichtungen. Die Liste enthält mehr als dreißig Geschmacksrichtungen und wird ständig länger.

Als verpackte Produkte bieten wir:

Eine kleine Box mit Cuberdons erhältlich

BONBONS A L'ANCIENNE



Leiste mit 5 Original-Cuberdons (Himbeere) oder Frucht-Cuberdons (in 5 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Melone, Kirsche, Veilchen, Zitrone und Apfel)
Packung mit 16 Original-Cuberdons oder Frucht-Cuberdons (4 Geschmacksrichtungen : Zitrone, Kirsche, Veilchen und Apfel).

HAUPTREFERENZEN

Delhaize, Carrefour, Provera, Mestdagh,...

COMPANY BACKGROUND

Created 10 years ago by M. Maenhout, Bonbons à l'Ancienne is above all the result of a passion for old-fashioned confectionery. It was therefore a natural step for it to decide to produce the Cuberdon, that little sweet from our childhood charged with emotion and memories; Proust had his Madeleine, we have the Cuberdon.

Having acquired many loyal customers among adults and children in Belgium, Bonbons à l'Ancienne has sold its products for nearly 3 years in superstores, bakeries, sweet shops etc.

Bonbons à l'Ancienne has launched in 2016 his luxury branch of Cuberdons named "Christian" - 100% coming from naturally ingredients, highly selected for their quality and authenticity origins - exclusively prepared with raspberry flavor, everybody agrees to say that the taste is unique.

ADDED VALUE

Originally available in just raspberry flavor, this little treat now features new colors (green, red, brown, yellow and gold) and flavors including pear, apple and pineapple, as well as Speculoos and Champagne, to name but a few.

Bonbons à l'Ancienne is the only producer of Cuberdons in more than thirty different flavors.

The production process that still employs traditional technique lends its handmade character to our products. It takes 7 days to give birth to this delicious little sweet cone

PRODUCT RANGE

In bulk, Cuberdons are available in any of over thirty flavors, a list to which new flavors are continually being added.

Packaged products include:

One little Box with Cuberdons available

The tray of 5 original (raspberry) or fruit flavor (5 flavors: melon, cherry, violet, lemon and apple) Cuberdons.

The box of 16 original or fruit-flavored (4 flavors: lemon, cherry, violet and apple) Cuberdons.

MAIN REFERENCES

Delhaize, Carrefour, Provera, Mestdagh, etc

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

Avenue Ernest Solvay, 26
B-1480 SAINTES (TUBIZE)
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 2/366 95 25
Fax : +32 2/366 95 26
E-mail : info@bostani.be
Website : www.bostani.be

Bostani
CHOCOLATIER
Belgium

KONTAKT / CONTACT

Saeed BOSTANI, Managing Director
Mobile : +32 471/12 91 94
E-mail : info@bostani.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Bostani Chocolate Belgium ist spezialisiert auf die Herstellung belgischer Premium- und Individual-Schokolade für alle Anlässe, die das Leben für uns bereithält. Bostani Chocolate Belgium wurde mit dem Gedanken gegründet, neue Ideen und ein einzigartiges Konzept anzubieten, mit denen Sie von Herzen "Danke" sagen oder zum Geburtstag gratulieren können. Ihre Gäste werden bei Hochzeiten oder anderen besonderen Anlässen begeistert sein.

MEHRWERT

Wir halten für unsere Kunden verschiedene Kollektionen bereit: Brüssel-Kollektion, klassische belgische Kollektion, Trüffelkollektion und Bon Bon Disk-Kollektion, und eine breite Palette von kundenspezifischen Schokoladenprodukten.

Unsere Kollektionen gibt es in verschiedenen Formen und köstlichen Geschmacksrichtungen und Schokoladenvarianten: Schnitt-Ganache, gegossene Pralinen und exquisite Trüffel, die komplett aus frischen und natürlichen Zutaten, wie 100 %-iger Kakaobutter, bestehen.

PRODUKTSORTIMENT

Pralinen und Luxusschachteln (aus Holz oder Leder) für alle Anlässe, Accessoires und Geschenkartikel (Hochzeit, Geburt usw.).

ZERTIFIZIERUNG

HACCP

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

COMPANY BACKGROUND

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM is specialized in manufacturing Belgian Premium and Customized Chocolates for all occasions that mark everyone's daily life. BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM was created to offer you new ideas and a unique concept to express your heartfelt thanks and birthday wishes, and to thrill your guests when celebrating weddings and special parties.

ADDED VALUE

We provide our customers with several collections: Brussels collection, Classic Belgian collection, Truffles collection, and Bon Bon Disk collection, and a large range of customized chocolate. Our collections come in different shapes and luscious tastes & flavours of chocolates: Cutting ganache, moulded pralines, and exquisite truffles that are all fully made of fresh and natural ingredients such as 100 % pure cocoa butter.

PRODUCT RANGE

Chocolates for all occasions, luxury boxes (leather, wood) for all occasions, accessories and souvenirs (weddings, birthdays, anniversaries, etc.).

CERTIFICATION

HACCP

BRUYERRE

Rue François Léon Bruyère, 34
B-6041 GOSSELIES
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 71/25 01 40
Fax : +32 71/25 01 55
E-mail : chocolaterie@bruyere.be
Website : www.bruyere.eu



KONTAKT / CONTACT

Florence BOUCHERON, Export Sales Manager
Tel : +32 71/25 01 38
Mobile : +32 497/52 80 24
E-mail : fb@bruyere.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

1909 ließ sich François Léon Bruyère auf ein leidenschaftliches Abenteuer in der Welt der Schokolade ein. Heute kontrollieren seine Nachfahren, unterstützt durch 160 Mitarbeiter, nach wie vor das Geschick dieser Unternehmung und ehren dabei die Familientradition. Seit einem Jahrhundert gibt der Chocolatier Bruyère seine Leidenschaft für Schokolade mit seinen traditionellen Rezepten und seinem handwerklichen Know-how weiter und trug zur Kreation von mehr als 80 hauptsächlich von Hand dekorierten verschiedenen Pralinen mit originellen Geschmacksrichtungen bei. Unser handwerkliches Talent zeigt sich in unseren äußerst vielfältigen Produkten... zur Freude der Kenner.

MEHRWERT

Chocolatier Bruyère ist berühmt für die hervorragende Qualität seiner Pralinen und hausgemachten Nuß - Nougat - Füllung, die unter Verwendung bewährter Rezepturen hergestellt werden. Nur die feinsten, hochwertigen Materialien werden für ihre Herstellung verwendet. Die Perfektion, die Vielfalt der Formen und die außergewöhnliche Delikatesse der Geschmacksrichtungen ermöglichten es uns, diese Produkte national und international zu entwickeln, immer mit größtem Respekt vor Tradition, Qualität und Service.

PRODUKTSORTIMENT

Die Vorstellungskraft ihrer Maitres Chocolatiers kennt keine Grenzen. Davon zeugt die Produktion von Rosenbouquets aus Schokolade und Schokoladenzigarren. Bruyère bietet eine ganz neue Reihe vorverpackter Geschenke an, die ganz im aktuellen Farbtrend liegen und die Anforderungen der Kunden erfüllen. Darüber hinaus hat Bruyère eine new Linie von außergewöhnlichen Verpackungen entwickelt in Zusammenarbeit mit dem belgischen Maler Thierry Poncelet.

HAUPTREFERENZEN

Bruyère exportiert seine Produkte in mehr als 38 Länder, darunter Japan, Europa und Nordamerika, Märkte, die für ihre hohen Ansprüche bekannt sind.

ZERTIFIZIERUNG

Alle Bruyère Produkte erfüllen den HACCP-Standard : die Referenzmethode, die die Sicherheit von Lebensmitteln garantiert.

BRUYERRE



COMPANY BACKGROUND

In 1909, François Léon Bruyerre began a passionate adventure into the world of chocolate. Today, his descendants, supported by a workforce of 160, still control the destiny of this adventure, while continuing to honour the family tradition...

For a century, the Chocolatier Bruyerre has been sharing its passion for chocolate through its traditional recipes and handmade expertise, which have contributed to the creation of over 80 mainly handdecorated pralines with original flavors. Our artisans' talent is on display in our highly varied products...for the added pleasure of connoisseurs !

ADDED VALUE

Chocolatier Bruyerre is renowned for the outstanding quality of its pralines and of its handmade hazelnutpaste still produced according to an old fashioned process. Only the finest, highest quality ingredients and 100% pure cocoa butter chocolate are used to make them. The perfection, diversity of shapes and exceptional delicacy of the flavors produced have alone made it possible for us to develop these products nationally and internationally, always with the greatest respect for tradition, quality and service.

Our chocolates are produced without preservatives.

PRODUCT RANGE

Moreover, the imagination of its master chocolatiers is unbounded. Proof of this is the production of chocolate bouquets of roses and chocolate cigars. Bruyerre has also developed a completely new range of prepacked gifts, in line with the current colour trends and customers' requests by launching a new line of unusual packaging starring the Belgian painter Thierry Poncelet.

MAIN REFERENCES

Bruyerre exports its products to over 38 countries, including Japan, Europe and North America, markets which are well known for being difficult to succeed in.

CERTIFICATION

All Bruyerre products comply with the HACCP standard: the reference method that guarantees the safety of food products.

CANDY PACK BELGIUM

Avenue des Biolleux 2/Z
B-4800 VERVIERS
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 87/293 840
Fax : +32 87/293 859
E-mail : info@candypack.be
Website : www.candypack.be



KONTAKT / CONTACT

Thomas MOREAU, Export Manager
E-mail : thomas.moreau@candypack.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Die SA CANDY PACK BELGIUM spezialisiert sich seit vielen Jahren auf die Umverpackung von Confiserieartikeln und Saisonprodukte. Das Unternehmen verfügt über eine leistungsfähige Produktion und ein besonders hohes Know-how im Bereich der Verpackungsentwicklung.

MEHRWERT

Die SA CANDY PACK BELGIUM bietet eine Vielzahl von Confiserieartikeln in allen Produktgruppen sowie innovative und vielfältige Verpackungslösungen an, die all Ihren Erwartungen entsprechen. Maßgeschneiderte Angebote, eine hohe Flexibilität, hochwertige und innovative Produkte sind die Alleinstellungsmerkmale dieses ambitionierten Unternehmens mitten in Europa.

PRODUKTSORTIMENT

Das Unternehmen bietet seine Süßwaren in unterschiedlichen Verpackungen an:

- Luftkissenbeutel
- Hängebeutel mit Headercards
- Doypack-Beutel
- je nach Ihrem Bedarf vorgeformte Tütchen (Figuren, Weihnachtskugeln, Tiere, Objekte usw.)
- einzeln verpackte Artikel
- Cups und Becher
- Behälter mit Fächern für gemischte Süßigkeiten
- saisonale Produkte (Weihnachtsstrümpfe, Halloween-Becher, Weidenkörbe für Ostern usw.)

HAUPTREFERENZEN

CANDY PACK BELGIUM produziert zahlreiche Süßwaren unter Eigenmarken für Vertreiber und Großhandel.

ZERTIFIZIERUNG

Das Unternehmen ist BRC-zertifiziert - Stufe A.

CANDY PACK BELGIUM



COMPANY BACKGROUND

CANDY PACK BELGIUM has for many years specialised in the repackaging of confectionery items and seasonal product ranges. The company has an efficient production facility and a special expertise in packaging development.

ADDED VALUE

CANDY PACK BELGIUM offers a wide range of confectionery across all product families and innovative and varied packaging solutions that can meet all your requirements.

A bespoke offer, great flexibility and innovative, quality products are the proven assets of this ambitious business based at the crossroads of Europe.

PRODUCT RANGE

The company produces its range of confectionery in many forms of packaging:

- pillow bags
- hanging bags
- doypack bags
- preformed sachets according to your requirements (figurine, Christmas bauble, animal, object, etc.)
- packed single piece items
- cups and buckets
- tubs with mixed candy compartments
- seasonal products (Christmas stocking, Halloween felt bucket, wicker basket for Easter, etc.)

MAIN REFERENCES

CANDY PACK BELGIUM produces many own brand confectionery product ranges for distributors and wholesale groups.

CERTIFICATION

The company is IFS certified - "A" level.

CARLIER

Avenue Zénobe Gramme, 3
B-1480 Saintes
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 2/377 58 78
E-mail : nougat.carlier@skynet.be
Website : www.nougat-carlier.be



KONTAKT / CONTACT

Christophe CARLIER
Ligne directe : +32 2/334 38 23
E-mail : nougat.christophe@skynet.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Carlier ist ein Familienunternehmen und stellt seit über einem halben Jahrhundert Nougat aus besten Zutaten und in allen Geschmacksrichtungen her. 1949 trat Rodolphe Carlier in die Fußstapfen seines Vaters, der einen Confiserie-Einzelhandel betrieb, und begann mit der Nougatherstellung. 1972 trat Michel Carlier – Sohn von Rodolphe Carlier und heute Geschäftsführer – in das Unternehmen ein. 1986 wurde eine Erweiterung von 300 m² auf 1500 m² Produktionsfläche dringend erforderlich. 2001 war das Unternehmen wieder so stark gewachsen, dass wir uns aus Platzmangel veranlasst sahen, einen Produktionsbetrieb mit 3000 m² im Industriepark Saintes zu bauen, der den HACCP-Normen entspricht. 2010 wurde das Gebäude nochmals um 2500 m² erweitert. Derzeit produzieren wir mit 35 Mitarbeitern rund 5000 kg Nougat pro Tag.

MEHRWERT

Unsere Stärke sind unser Know-how und unser strenges Festhalten an traditionellen Verfahren im Zusammenspiel mit moderner Technologie (wir haben keine vollautomatische Produktionslinie). So können wir unterschiedliche Varianten von Nougat herstellen, die Kunden in vielen Ländern schätzen. Wir sind hinsichtlich Formaten und Verpackungen höchst flexibel – sowohl bei unserer eigenen Marke als auch bei Handelsmarken.

PRODUKTSORTIMENT

- traditionelles weiches und hartes Nougat in großen oder kleinen Stücken sowie unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Portionsgrößen
- weiches Nougat in Luxus-Riegeln und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen (Cranberry, Waldfrüchte, Amaretto ...)
- weiche Nougat-Kuchen (Cranberry, Waldfrüchte, Amaretto, Cappuccino ...)

HAUPTREFERENZEN

Belgien: Colruyt, Carrefour, Spar, Cora, Delfood, Match, ITM. Verschiedene Großhändler und Horeca: Lekkerland, Ameal, Trendyfoods, Conway, Hamlet, Irpachoc, café tasse, ...
Export: Niederlande, Frankreich, Luxemburg, Deutschland, Großbritannien, USA, Österreich, Schweden, Portugal, Dänemark, Griechenland ...

ZERTIFIZIERUNG

IFS Higher Level

CARLIER



COMPANY BACKGROUND

A family company, Carlier has made nougat for over fifty years from the highest quality ingredients, in a wide variety of flavours.

In 1949, following his father's example, retail confectioner, Rodolphe Carlier decided to begin manufacturing nougat. In 1972, Michel Carlier (Rodolphe Carlier's son) joined the company, he is now Managing Director. In 1986, the company was forced to move from their 300m² workshop to a space of 1500m². In 2001, due to the lack of space and the growth in our business, we decided to build a 3000m² factory on the Saintes Industrial Estate, in compliance with HACCP standards.

In 2010 we extended the building by 2500m². Our current production is +/-5000kg/day with 35 people.

ADDED VALUE

Our expertise and the strict use of traditional methods combined with modern technology (no fully automatic line), allows us to produce different varieties of nougat already enjoyed in many countries. We are flexible in terms of formats and packaging whether under our brand or as private label products.

PRODUCT RANGE

- Traditional soft and hard nougat in bars and Napoleons with different flavours and in different weights
- Creamy luxury nougat bars with different flavours (cranberry, forest fruits, amaretto, etc.)
- Creamy nougat cakes (cranberry, forest fruits, amaretto, cappuccino, etc.)

MAIN REFERENCES

Belgium: Colruyt, Carrefour, Spar, Cora, Delfood, Match, ITM. Different wholesalers and catering distribution: Lekkerland, Ameel, Trendyfoods, Conway, Hamlet, Irpachoc, café tasse,...

Export: Netherlands, France, Luxembourg, Germany, UK, USA, Austria, Sweden, Portugal, Denmark, Greece,...

CERTIFICATION

IFS Higher level

CHOC AND CO

Avenue Reine Astrid, 1
B-1440 WAUTHIER-BRAINE
BELGIEN/BELGIUM
Website: www.chocandco.com
www.cafe-tasse.com

CHOC AND CO ©



KONTAKT / CONTACT

Tel : +32 2/366 96 14

Andrea Gemblar, General Manager

E-mail : agemblar@chocandco.com

Philippe Lellouche, Sales & Retail Manager France/Belgium

E-mail : pl@chocandco.com

Annemie Vermeiren, Private label/Product development

E-mail : avermeiren@chocandco.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Zwei Aushängeschilder der belgischen Schokolade vereint unter einem Dach:

Die Gesellschaft Choc and Co s.a. ist das Ergebnis eines Zusammenschlusses zwischen Café-Tasse, einer vor über 20 Jahren gegründeten Marke, und L'Européenne de Chocolat Belgium, die 1964 entstand. Beide haben bis 2012 unabhängig voneinander existiert, bis Choc and Co. s.a. gegründet wurde.

MEHRWERT

Wir verarbeiten herkömmliche Schokolade sowie zuckerfreie, Fair Trade- und Bioschokolade. Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung ermöglicht es uns, auf Anfrage der Kunden maßgeschneiderte Produkte anzubieten.

PRODUKTSORTIMENT

Unsere Stärke beruht auf den verschiedenen Marken, die zugleich unsere Exzellenz begründen:

Café-Tasse: ist vor allem ein hervorragendes Sortiment traditioneller belgischer Schokoladen. Die Verbindung echter Schokolade mit authentischen Geschmacksrichtungen. Schlichte und zugleich schicke Verpackungen, die mit dem Trend gehen und dabei die Vorstellung der einfachen Freude am Teilen beibehalten.

Napolitains, Minitafeln, 45-g-Riegel und 85-g-Tafeln.

Perlège: Schokolade ohne Zuckerzusatz (Maltit/Stevia) höchster Produktqualität: Schokoladenriegeln, -tafeln und Pralinen in luxuriösen Schachteln.

CHOC AND CO

Bel Arte: Die kleine Produktreihe mit Schokoladen ohne Zuckerzusatz (Maltit/stevia) in Stangen und Tafelform.

HAUPTREFERENZEN

Café-Tasse Store - (Brüssel), Galerie Lafayette - (Paris - Dubai), Harvey Nichols - (London)

ZERTIFIZIERUNG

Unser Werk ist IFS /HACCP-zertifiziert.

COMPANY BACKGROUND

Two big names in Belgian chocolate united under one brand:

Choc and Co s.a. is a company that emerged from the merger between Café-Tasse, a brand created more than 20 years ago and the Européenne de Chocolat Belgium, established back in 1964. Each operated independently until 2012, the year Choc and Co saw the light of day.

ADDED VALUE

We work with regular chocolate and unsweetened, fair-trade and organic chocolate. Our research and development department allows us to tailor our products to the customer's specifications.

PRODUCT RANGE

Our numerous brands are the pillars that secure our strong position and reflect our excellence:

Café-Tasse: above all, a great range of traditional Belgian chocolates. A combination of real chocolate and authentic flavors. Sober and smart packaging that adapts to the times while keeping alive the spirit of the "simple pleasure of sharing."

Neapolitans, mini bars, 45 gr bars and 85 gr slabs.

Perlège: High end no sugar added chocolates: bars, tablets, pralines, luxury gift boxes

Bel Arte: small range of no sugar added chocolate (maltitol / stevia) that comes in bars and tablets

MAIN REFERENCES

Café-Tasse Store - Brussels

Galleries Lafayette - Paris - Dubai

Harvey Nichols - London

CERTIFICATION

Our factory is IFS / HACCP certified.

CONFISERIE LEOPOLD

Rue du Château, 25
B-7850 ENGHEN
BELGIEN / BELGIUM
Website : www.confiserieleopold.com



KONTAKT / CONTACT

David DECROIX, Export Manager
Mobile : +32 484/21 00 93
E-mail : david@confiserieleopold.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Die Marke Cuberdons Léopold wurde im September 2013 durch Anne & David DECROIX übernommen, die bereits unternehmerisch in der Lebensmittelindustrie aktiv waren. Ziel: Entwicklung eines hochqualitativen Süßwarensortiments, das von lokalen traditionellen Betrieben hergestellt wird und dieses Know-how unter der Marke „Léopold“ oder anderen Marken exportiert.

PRODUKTSORTIMENT/MEHRWERT/MÄRKTE

• CUBERDON LEOPOLD: DIE Referenzmarke

Die Marke „Cuberdons Léopold“ verbindet Lifestyle und Design mit einer einzigartigen Positionierung und einer stilvollen Verpackung. Sie integriert sich in das Markenuniversum von Léopold und schafft eine besondere Verbindung zu den Kunden des Unternehmens (Gastgewerbe, Range Rover Sonderedition, Präsenz auf Veranstaltungen, Partnerschaft mit Laurent-Perrier usw.).

• MySweetYum: Die Marke für den Einzelhandel

Rezepturen, Verpackung und Preispositionierung sind vorrangig an den Einzelhandel angepasst, dadurch bietet unsere neue Marke MySweetYum dem Verbraucher ein ausgezeichnetes Qualitäts-/Preisverhältnis für ein handwerklich hergestelltes und zu 100 % natürliches Produkt.

• KNOW-HOW UND FLEXIBILITÄT ... im Dienste anderer Marken

Neben dieser Premium-Marke bietet die Confiserie Léopold ihr Sortiment als Private Label mit Cuberdons, Kaugummis, gesundheitsfördernden Bonbons uvm. – ganz gleich, ob es sich dabei um traditionelle Anforderungen oder Halal-, Koscher-, Bioprodukte oder anderes handelt.

• MÄRKTE

Wir sind derzeit vor allem in Belgien im Feinkostbereich sowie bei ROB und bei Lebensmittelverarbeitern mit hoher Qualität präsent. Darüber hinaus sind wir auch in Concept Stores, bei Floristen, Weinhändlern sowie in Dekorationsläden und hochklassigen Bekleidungsgeschäften vertreten. Neben dem traditionellen Markt in Belgien und den angrenzenden Ländern beginnt das Unternehmen auch, in den Mittleren Osten zu exportieren und sucht einen Vertriebspartner für Japan.

HAUPTREFERENZEN

ROB, Smets Premium Concept Store, Irina Kha, Didden & Co, Librairie Filigrane (Buchhandlung), Serneels, Balo Living in Style, Fashion Club, Délitrateur ...

Unternehmenspartner und Private Label-Kunden, die wir hier aus Diskretionsgründen nicht namentlich erwähnen ...

CONFISERIE LEOPOLD



COMPANY BACKGROUND

In September 2013, Anne and David Decroix, two entrepreneurs already working in the food industry took over the Cuberdons Léopold brand. Their objective was to develop a range of luxury confectionery produced by local craftspeople but to export this expertise under the "Léopold" brand... and others.

PRODUCT RANGE/ADDED VALUE/MARKETS

- **CUBERDON LEOPOLD: THE leading brand**

"Cuberdons Léopold" is uniquely positioned at the crossroads of lifestyle and design, with high-quality packaging. It is part of "the Léopold world", creating a special connection with its clients (hostesses, Range Rover special edition, attendance at events, partnership with Laurent-Perrier, etc.).

- **MySweetYum: the brand developed for retail.**

With recipes, packaging and price positioning more suited to retail, our new brand MySweetYum offers consumers an excellent quality/price ratio for a still-traditional and 100% natural product.

- **EXPERTISE AND FLEXIBILITY...working for other brands**

Alongside this premium brand, the Confiserie Léopold offers its collection as "private label" cuberdons, gums, functional sweets, etc. under the constraints of conventional specifications or Halal, Kosher, organic, etc.

- **MARKETS**

In Belgium, we can currently be found mainly in luxury delicatessens, ROB and luxury caterers, as well as in concept stores, florists, cellar masters, design shops and upmarket clothing shops.

In addition to our traditional market of Belgium and its neighbouring countries, the business is beginning to export to the Middle East and is looking for a distribution partner for Japan.

MAIN REFERENCES

ROB, Smets Premium Concept Store, Irina Kha, Didden & Co, Librairie Filigrane (bookstore), Serneels, Balo Living in Style, Fashion Club, Délitrateur,...

Corporate partners and "private label" clients that discretion will not allow us to name...

CONFITURE L'ARDENNAISE

Route de Marche, 2
B-4190 XHORIS
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 4/228 91 59
Fax : +32 4/369 12 69
Website : www.confiturelardennaise.com

KONTAKT / CONTACT

Nele VAN GERWEN, Sales Account
E-mail : nele@confiturelardennaise.com



Confitures fines

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Seit über 50 Jahren haben wir bei CONFITURE L'ARDENNAISE die Herstellung unserer traditionell gefertigten und Bio-Konfitüren beständig verbessert. 2009 haben wir in ein neues Zubereitungssystem investiert, mit dem wir die Früchte im Vakuum bei niedrigen Temperaturen garen können. Bei dieser Technik bleiben große Fruchtstücke erhalten, zudem sind Geschmack und Farbe intensiv. Unsere Produkte sind 100 % natürlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

MEHRWERT

Unsere Produkte sind pasteurisiert und werden mittels eines Metalldetektors in der Produktionslinie kontrolliert.

Die einzigartige Qualität unserer Produkte und exklusiven Verpackungen haben unser Ansehen weltweit begründet. Dadurch werden unsere Produkte in über 20 europäische Länder und auch außerhalb der EU in die USA, nach Japan, Australien, China usw. verkauft.

PRODUKTSORTIMENT / MARKEN / MÄRKTE

Konventionell hergestellte Konfitüren, Bio-Konfitüren, Light-Konfitüren, Konfitüren ohne Zuckerzusatz.

Marken: Purnatur, Vallée de l'Ourthe, L' Ardennaise.

Märkte: USA, Australien, Japan.

HAUPTREFERENZEN

Die Bio-Konfitüre PUR NATUR STRAWBERRY, PUR NATUR CHERRY, PUR NATUR RASPBERRY and PUR NATUR BLUEBERRY von Confiture L'Ardennaise wurde beim SUPERIOR TASTE AWARD 2015 mit 2 Golden Stars ausgezeichnet.

ZERTIFIZIERUNG

Fedis Food – IFS standard Niveau für 2016.

Certisys – Bio Zertifikat

CONFITURE L'ARDEENNAISE



COMPANY BACKGROUND

CONFITURE L'ARDEENNAISE has been busy the past 50 years to improve their production process for traditional and organic jam. In 2009 we invested in a new cooking system, which makes it possible to cook our fruit under vacuum at a low temperature. We condens the evaporated aromas and reinsert them in the final product. This gives us big chunks of fruit and a very intens color and taste. Our products are completely natural, we don't add any preservatives or colorants.

ADDED VALUE

Our products are pasteurised and quality controlled on the production line using a metal detector. The unique quality of our products and the exclusive packaging has earned a worldwide reputation. Our products are therefore sold in over 20 countries in Europe and beyond: USA, Japan, Australia, China etc.

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

Traditional, organic and sugar-free jams.
Brands : Pur Natur, Vallée de l'Ourthe, L'Ardennaise.
Markets : USA, Australia, Japan.

MAIN REFERENCES

Confiture L'Ardennaise won 2 golden stars with the SUPERIOR TASTE AWARD 2015 for their organic jam : PUR NATUR STRAWBERRY; PUR NATUR CHERRIES, PUR NATUR BLUEBERRIES and PUR NATUR RASPBERRY.

CERTIFICATION

Fedis Food – IFS, standard level for 2016.
Certisys – Bio certificate

COUPLET SUGARS

Rue de la Sucrierie, 30
B- 7620 BRUNEHAUT-WEZ
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 69/34 36 50
Fax : +32 69/34 36 60
E-mail : info@coupletsugars.com
Website : www.coupletsugars.com



KONTAKT / CONTACT

Marc PAINSMAYE, Director Sales & Marketing
Tel. : +32 498/58 62 25
m.painsmaye@coupletsugars.com
Nancy VAN VELTHOVEN, International Sales Manager
Tel. : +32 495/10 55 14
E-mail : n.vanvelthoven@coupletsugars.com
Denis LELEU, Business Development Manager
Tel. : +32 479/95 95 79
E-mail : d.leleu@coupletsugars.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Couplet Sugars ist ein familiengeführtes belgisches Unternehmen mit über 60 Beschäftigten. Momentan wird das Unternehmen in der fünften Generation von der Familie Couplet geführt. Es ist auf dem Weltmarkt in der Produktion und dem Verkauf einer großen Vielfalt von Zuckerspezialitäten aktiv.

MEHRWERT

Durch die über 160-jährige Entwicklung seiner Erfahrung und seines technologischen Know-hows ist Couplet Sugars ein bedeutender Akteur in diesem Marktsegment.

Forschung und entwicklung

Das hochqualifizierte Forschungs- und Entwicklungsteam von Couplet Sugars forscht seit über 20 Jahren an der Entwicklung neuer Produkte und Prozesse, um seinen Kunden innovative Lösungen und individuelle technische Unterstützung bieten zu können.

Dank seiner Fachkenntnisse ist Couplet Sugars gut positioniert, um seinen Kunden bei der Entwicklung ihrer Produkte mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Ab 2017 wird Couplet Sugars ein völlig neues Applikations - und Demonstrationszentrum haben.

PRODUKTSORTIMENT / MÄRKTE

Couplet Sugars ist Weltmarktführer im Bereich des berühmten und authentischen belgischen Perlzuckers und hat eine breite Palette weiterer Zuckerspezialitäten mit verschiedenen Aromen und bestimmten Eigenschaften ausgearbeitet, darunter Hagelzucker, gefärbte und aromatisierte Zucker, Fondant, Puderzucker, Zucker mit Frost-Tau-Stabilität.

Die Produkte von Couplet Sugars sind für Betriebe in den Bereichen Bäckerei, Gebäck, Schokolade, Waffeln, Kekse und Konditorwaren sowie für die Gastronomie stets die erste Wahl.

COUPLET SUGARS

Anwendungen:

Dekoration von Gebäck, Donuts, Keksen, Cookies, Süßigkeiten, Speiseeis
Glasur von Gebäck und Nachspeisen
Verwendung in Waffeln, Brötchen, Craquelins, Brioches, Fondants
Füllung von Schokolade, Pralinen

COUPLET vertreibt seine hochqualitativen Produkte weltweit sowohl an Direktkunden als auch über sein internationales Händler- und Vertriebsnetzwerk.

ZERTIFIZIERUNG

Wir sind zertifiziert nach FSSC 22000 – Kosher – Halal.
Alle unsere Produkte sind glutenfrei.

COMPANY BACKGROUND

Couplet Sugars is a family-run Belgian company that employs more than 60 persons. The company is currently managed by the 5th generation of the Couplet family. It is active in the production and sale of a large variety of sugar specialities for the world market.

ADDED VALUE

For more than 160 years Couplet Sugars has been developing its experience and technological know-how to become a major actor on its market.

Research and development

For more than 20 years, the well-skilled Couplet Sugars R&D team has been conducting research into the development of new products and processes, to provide its customers with innovative solutions and individual technical support. Thanks to its expertise, Couplet Sugars is favorably positioned to support its clients in the development of their products.

As from 2017, Couplet Sugars will have a brand new application and demonstration center.

PRODUCT RANGE/ MARKETS

World market leader of the famous and authentic Belgian pearl sugar, Couplet Sugars has also developed a large range of other sugar specialities, composed of various tastes and specific features e.g. coated sugars, coloured and flavoured sugars, fondant powders, icing sugars, freeze-thaw stable sugars. Couplet Sugars' products are first choice ingredients for industrials of the bakery, pastry, chocolate, waffles, biscuits and confectionery sectors as well as for food service.

Applications :

Decoration of pastries, donuts, biscuits, cookies, sweets, ice-creams
Icing of pastries or desserts
Incorporation in waffles, buns, craquelins, brioches, fudges
Filling of chocolates, pralines

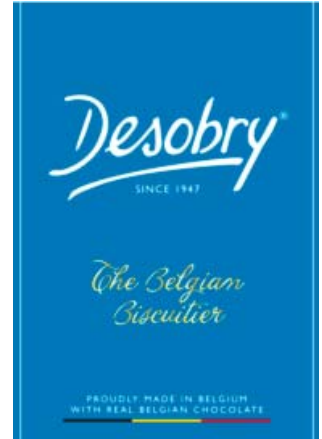
COUPLET distributes its high quality products worldwide, directly or through its international network of distributors and agents.

CERTIFICATION

We are certified FSSC 22000 – Kosher – Halal
All our products are gluten free products.

DESOBRY

Rue du Vieux Colombier, 1
B-7500 TOURNAI
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 69/89 17 50
Fax : +32 69/84 16 31
E-mail : info@desobry.be
Website : www.desobry.be



KONTAKT / CONTACT

Patrick DE CAUWER, Export Manager
Tel : +32 69/89 17 97
Mobile : +32/478 948 991
E-mail : patrick.de.cauwer@desobry.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Wie alles begann ...

1947 buk Léon Desobry in seiner Backstube die ersten Kekse nach eigenen Rezepten. Jahrzehnte später bewahrt die Marke noch immer das Geheimnis seiner Rezepte und erfreut Kunden weltweit in über 42 Ländern. Wir bei Desobry sind stolz auf unsere unvergleichliche kulinarische Qualität und die belgischen Produkte, die wir mit echter belgischer Schokolade herstellen – so erhalten unsere Kekse ihren einzigartigen Geschmack!

Die Kekse von DESOBRY gelten als eine der besten Keks-Marken der Welt, und so gilt unser Hauptaugenmerk der Herstellung von Keksen, die für Raffinesse, Genuss und Experimentierfreude stehen.

MEHRWERT

Unser Know-How

Das authentische Erbe der belgischen Schokolade ist uns wichtig, deshalb enthalten die DESOBRY-Rezepte mehrere feine Schokoladenvarianten.

Unsere Innovationen

Der belgische Biscuitier entwickelt ständig neue Keksrezepte. Innovative Produkte (Ganaches, Perlen, Feingebäck) in Originalverpackungen (Luxus-Magnetdose, „Moment Boxes“ usw.)

Unsere Qualität

Die Schokoladenrezepte von DESOBRY bestehen ausschließlich aus echter Kakaobutter und Eiern vom Bauernhof, ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe und ohne gehärtete Fette.

The Perle Noire

#DesobryMoments

#Love



COMPANY BACKGROUND

It's time to tell you our story...

Everything started in 1947 when Léon Desobry baked his own biscuits recipes in his workshop. Decades later, the brand has kept the secret recipe and delights customers from all around the world in more than 42 countries. Created with fine culinary excellence, DESOBRY biscuits are authentic Belgian products made with real Belgian chocolate, which gives the unique taste of our biscuits ! Considered as one of the most delicious biscuits brand in the world, DESOBRY's main concern is the elaboration of biscuits that are synonymous of refinement, pleasure and discovery.

ADDED VALUE

Our know-how

In line with the real Belgian chocolate heritage, DESOBRY's recipes include several subtle chocolate flavours.

Our innovations

The Belgian Biscuitier is constantly developing new biscuit recipes. Innovative products (ganaches, perles, mignardises) in creative packaging (Luxury magnetic box, Moment Boxes, etc.)

Our quality

DESOBRY's own chocolate recipes are made exclusively with real cocoa butter and free range eggs, and without artificial flavors or colours, no preservatives and no hydrogenated fats.

**Chaussée de Tubize, 59
B-1440 WAUTHIER-BRAINE
BELGIEN / BELGIUM
Tel. : +32 2/366 24 24
Fax. : +32 2/366 22 42
E-mail : info@dolphin.be
Website : www.dolphin.be**



KONTAKT / CONTACT

**Jean-Jacques de Gruben, General Manager
Tel. : +32 2/366 24 24
E-mail : jean-jacques@dolphin.be**

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Dolphin wurde 1989 gegründet. Die Grundidee bestand in der Herstellung personalisierter Schokoladen.

Dolphin bot daher Napolitains in den Farben von Firmen, Geschäften oder Vereinen an. Diese kleinen Schokoladentäfelchen stellten die erste Innovation und den Anfang einer großen, vielfältigen Produktpalette dar, wobei Qualität das Leitmotiv von Dolphin ist.

MEHRWERT

Dolphin und seine Maîtres Chocolatiers entwickeln mit Leidenschaft handwerkliche, subtile und harmonische Rezepturen.

Feinste natürliche Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und zu köstlicher Schokolade nach belgischer Tradition verarbeitet. Die Geschmackskombinationen sind Ergebnisse eines innovativen Geistes und echte Neuheiten für Genießer. Ein Unternehmen kann nicht von einwandfreier Qualität sprechen, ohne den Umweltschutz im Auge zu behalten. Der Hersteller ist als CO2-neutral zertifiziert. Außerdem setzt er sich in Projekten zur Reduzierung der Kohlenstoffemissionen ein.

PRODUKTSORTIMENT

Tafeln à 70g, Minitafeln à 30g, Napolitains mit 5g, Schokoflocken und Schokoladenpulver.

Was den Geschmack angeht, enthalten die Schokoladen weniger Zucker, weniger Fett und mehr Kakao als herkömmliche Rezepturen. Bei der Herstellung werden keinerlei Zusätze (Konservierungs- oder Farbstoffe) verwendet.

- Dolphin entwickelte auch eine 100% biologische, faire Marke: TOHI, sie umfasst folgende Produkte: Tohi Tafeln à 70g, Tohi Schokoflocken und Tohi Napolitains. www.tohi.be

HAUPTREFERENZEN

Dolphin ist heute als innovative, hochwertige belgische Schokolade zu vernünftigen Preisen bekannt.

ZERTIFIZIERUNG

Dolphin ist zertifiziert: - BRC - CO2-neutral

DOLFIN



COMPANY BACKGROUND

Dolfin was founded in 1989. The initial idea was to create personalised chocolates, and the company offered Neapolitans in the colours of businesses, shops and organisations. The little chocolate squares were the first innovation and the start of a wide and varied range of products, the quality of which is Dolfin's main priority.

ADDED VALUE

Dolfin and its passionate master chocolatiers imagine traditional, subtle and harmonious recipes. Natural ingredients of exceptional quality are carefully selected and directly blended with full-flavoured traditional Belgian chocolate. Innovation lies at the heart of the Dolfin spirit, and the taste combinations are genuine novelties for gourmands. A business cannot speak of unrivalled quality without however being concerned for the environment. Our company is therefore Carbon Neutral certified. In addition, it is engaged in social projects aiming to reduce its carbon emissions.

PRODUCT RANGE

70g bars, 30g mini bars, 5g Neapolitans, chocolate flakes and chocolate powders. Concerning flavour, the chocolates are low in sugar and fat and richer in cocoa compared to traditional products. They do not contain any artificial additives (preservatives or colourings).
- Dolfin has also created an organic and Fair Trade brand : TOHI, which is composed of the following products : Tohi 70g bars, Tohi chocolates flakes and Tohi Neapolitans. www.tohi.be

MAIN REFERENCE

Dolfin is today recognised as an innovative, high quality and competitively priced Belgian chocolate.

CERTIFICATION

Dolfin is certified: - BRC - carbon neutral

FLARONIS

Herbesthaler Straße, 323
B-4701 EUPEN
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 87/89 90 23
Fax : +32 87/89 90 38
E-mail : info@flaronis.be
Website : www.flaronis.com



KONTAKT / CONTACT

Frédéric FIGIEL, Export Manager
Tel. : +32 87/89 90 23
E-mail : frederic.figiel@flaronis.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

FLARONIS S.A. ist ein 1979 gegründetes Familienunternehmen, das sich auf den Feinkostsektor spezialisiert hat. Flaronis produziert und vertreibt seine eigenen Marken D'Artagnan, Flaronis, Domino und Café Royal N° 1. FLARONIS SA ist in den Beneluxländern sowie auf internationaler Ebene ein wichtiger Akteur. Außerdem ist das Unternehmen mit seiner eigenen administrativen, kommerziellen und logistischen Struktur in Moskau in Russland gut vertreten.

MEHRWERT

- Produkte von hervorragender Qualität
- Attraktive und gut durchdachte Verpackungen, die von unseren eigenen Designern entworfen werden.
- Ein laufend aktualisiertes Produktsortiment
- Attraktive Wettbewerbspreise
- Auf internationalem Niveau aktiv und immer an den Bedürfnissen des Kunden orientiert
- Flexibilität und Reaktionsvermögen

PRODUKTSORTIMENT

- Kaffee (Bohnen, gemahlen, Pads, Instant, Kapseln)
- Tee
- Schokolade "Made in Belgium" (Pralinen, Trüffel, Riegel, ...)
- Konditorei / Süßwaren (Waffeln, Kekse, Nougat, Marzipan ...)
- Weine (Weine, Schaumweine und Champagner)

HAUPTREFERENZEN

Flaronis vertreibt zudem exklusiv Marken wie Baileys, Schirmer, Rotkäppchen,...

FLARONIS



COMPANY BACKGROUND

Founded in 1979 FLARONIS S.A. is a family firm specialized in fine food products, as well as producer and distributor of its own brands (D'Artagnan, Flaronis, Domino, Café Royal n° 1, etc.), FLARONIS is a major player in the Benelux countries and beyond. Flaronis has also gained a strong position in Russia thanks to its own administrative, commercial and logistical structure in Moscow.

ADDED VALUE

- Premium quality products
- Attractive and elaborate packaging created by our own designers
- A constantly updated product range
- Attractive and competitive prices
- Globally active but still always fully devoted to our customer's needs
- Flexibility and reactivity

PRODUCT RANGE

- Coffee (beans, ground, pads, instant, capsules)
- Tea
- "Made in Belgium" chocolate (Pralines, truffles, sticks, etc.)
- Pastries/confectionery (waffles, biscuits, nougat, marzipan, etc.)
- Wine, sparkling wines and champagnes

MAIN REFERENCES

FLARONIS is also the exclusive distributor of brands such as Baileys, Schirmer, Rotkäppchen, ...

Rue Lileutige, 122
B-4140 SPRIMONT
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 42/640 095
Fax : +32 42/648 325
E-mail : contact@gicopa.be
Website : www.gicopa.be



KONTAKT / CONTACT

Dries DE MUYNCK, CEO

E-mail : driesdemuyndck@gicopa.be - Mobile : +32 486/967 455

Nadia GREGOIRE, Sales Manager

E-mail : nadiagregoire@gicopa.be - Mobile : +32 470/371 834

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Die Confiserie/Biscuiterie GICOPA ist eine belgische Manufaktur in der Lütticher Region (Liège), in der das einzigartige Confiserie-Wissen und die Liebe zur Qualität und zu traditionellen Werten seit mehreren Generationen weitergereicht werden. GICOPA wurde 1895 von Monsieur Gillard gegründet, der die Firma nach der Bezeichnung „Monsieur Gillard CONfiserie et PAin d'épices“ (Monsieur Gillard Confiserie und Lebkuchen) benannte.

MEHRWERT

Unsere Rezepte sind über die Jahre gleich geblieben. Wir haben uns auf die Herstellung von gekochtem Zucker spezialisiert: Bonbons, Kugeln oder „Chiques“ (im Dialekt der Region um Lüttich) Für unsere authentischen Geschmacksrichtungen verwenden wir Rohstoffe und Aromen bester Qualität. Besonders beliebt sind Veilchen (Fleur Violette), die sehr, sehr säuerliche Zitrus-Kirsche (Cerise Citrique) und das Blumensortiment (Veilchen, Kirsche, Mandarine, Zitrone, Kiwi). Durch unsere Struktur als handwerklicher Betrieb können wir Bonbons in Ihren Farben und ganz nach Ihrem Geschmack kreieren – fragen Sie uns.

In der Weihnachtszeit produziert unsere Biscuiterie zwei ganz besondere Spezialitäten der Lütticher Region: das «Massepain Cuit» (ein Marzipankek in Herzform, der im Ofen sanft goldgelb gebacken wird – das Rezept ist seit 120 Jahren unverändert) und die «Spéculiation pur beurre», eine Verwandte des berühmten Spéculoos (Spekulatius) mit gerösteten Haselnüssen und dem Geschmack feiner Gewürze: Weihnachtsgebäck, das weiche Konsistenz und Süße perfekt vereint.

PRODUKTSORTIMENT

Bonbons
24x100 g – Tüte
12x200 g – Tüte
12x150 g – Becher
1 kg – Tüte
3 kg – Tüte

Massepain und Spéculiation (vor Weihnachten)

GICOPA

WICHTIGSTE REFERENZEN

Wir arbeiten mit großen belgischen Einzelhandelsketten und Großhändlern für Confiserie und Gebäck zusammen. Unser Ziel ist die Entwicklung des Exportgeschäfts, um das Bonbon «la Vraie Violette de Liège» und unsere sonstigen Produkte weltweit bekannt zu machen.

ZERTIFIZIERUNG

Wir werden bis Ende 2017 ISO 22000 zertifiziert sein.

COMPANY BACKGROUND

The GICOPA candy factory/bakery is a family owned company in the south east region of Belgium (Liège). Since several generations GICOPA continues to use its unique know-how to produce quality products with a respect for traditional values.

GICOPA was founded in 1895 by Mr Gillard who named it after « Monsieur Gillard CONfiserie et PAIn d'épices » / « Mr Gillard candy factory and ginger/spiced bread (bakery) ».

ADDED VALUE

The specialty of GICOPA is hard boiled candy that continues to be produced according to Monsieur Gillard's original recipes. We use best quality ingredients and aromas to deliver our authentic flavours. Best sellers are the Violette (purple flower shaped candy), the very, very, very sour cherry and the flower mix (mix of flower shaped candies of different flavours : violet, mandarin, cherry, lemon, kiwi). Our small structure allows us to develop a personalized candy with the flavour and colouring of your choice, just contact us.

During the end of the year season our factory also produces two other exceptional specialities from Liege : the « Masepain cuit » (heart shaped marzipan from a 120 years old traditional recipe that is baked with a golden crust in the oven). The « spéculiation pur beurre », cousin of the famous belgian speculoos with roasted hazelnut and a delicate secret mix of spices that has the perfect combination of sweetness and texture.

PRODUCT RANGE

Hard boiled candies

24x100gr - bag

12x200gr - bag

12x150gr - plastic cup

1kg - bag

3kg - bag

Masepain and Spéculiation (in season)

MAIN REFERENCES

We work with large belgian retailers as well as candy/biscuits distributors. Our ambition is to develop our exports so the one and only Vraie Violette de Liège as well as our other products get visibility on the international scene.

CERTIFICATION

We will get ISO 22000 certified by mid 2017.

GOFRINO - GAUFRES GEURTS

Rue du Parc Industriel, 16
B-4300 WAREMME
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 19/54 41 99
E-mail : thomas@gofrino.eu
Website : www.gofrino.eu



KONTAKT/CONTACT

Thomas Bietlot, General Manager
E-mail : thomas@gofrino.eu

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Im November 2008 begannen zwei belgische Unternehmer mit der Herstellung von „Lütticher Waffeln“ aus 100 % natürlichen Zutaten, die sie in eigenen Vertriebs- und Franchise-Niederlassungen verkauften. In den Jahren 2009 und 2010 wurde die Produktion durch internationale Standorte in der Ukraine, in Russland und schließlich auch in China erweitert. Damit der stetig steigenden Nachfrage entsprochen werden konnte, wurde GOFRINO gegründet. Mit der Übernahme eines neuen Produktionszentrums in Belgien, GOFRINO by Geurts, profitierte das Unternehmen auch vom Know-how und einer über 30-jährigen Erfahrung in der Herstellung hochwertiger „Lütticher Waffeln“.

MEHRWERT

GOFRINO bietet traditionell hergestellte Waffeln von erlesener Qualität für seine Kunden weltweit an. Die Waffeln werden in kleinen Mengen mit hochwertigen regionalen Zutaten und nach traditionellen Verfahren und Rezepten produziert. Seit fast 35 Jahren ist die belgische Produktionsstätte des Unternehmens führend bei 100 % natürlichen Waffeln, die in die ganze Welt exportiert werden.

PRODUKTSORTIMENT

Die Produkte sind in verschiedenen Größen und Gewichtsklassen erhältlich (60 g bis 120 g): • Tiefkühlteiglinge für Lütticher Waffeln • Tiefgekühlte Lütticher Waffeln • Frische Lütticher Waffeln • Geschmacksrichtungen: Vanille, Zimt, Chocolate Chip • Waffeln mit Fruchtfüllung (80 gr & 160 gr) • Brüsseler Waffeln.

HAUPTREFERENZEN

Ranson, Bruyere, Carefood (Dänemark), "Wafco" (Deutschland), Walibi (Freizeitpark), Carrefour France, Carrefour Belgique, Davigel (Frankreich), ICELAND (UK), Wal-Mart (USA), Wholefoods (UK)...

ZERTIFIZIERUNG

FDA - IFS (höchste Zertifizierungsstufe) - BRC (AA-Status) - PLMA und ITQI (2 goldenen Sterne-Award).

GOFRINO - GAUFRES GEURTS

COMPANY BACKGROUND

In November 2008, two Belgian entrepreneurs began to produce 100% natural "Liège Waffles" which would be distributed through their own sales outlets and franchises. In 2009 and 2010, Ukraine, Russia and then China were added to its international development. In order to meet ever-increasing demand, GOFRINO was created and took over a new production centre in Belgium, GOFRINO by Geurts, thus acquiring an expertise and over 30 years' experience in the production of quality "Liège waffles".

ADDED VALUE

GOFRINO produces a traditional waffle of a superior quality for its customers worldwide. Its traditional products made in small quantities, adhere to the traditional methods and recipes of yesterday, using quality ingredients and local produce. For almost 35 years, its production workshop in Belgium has been the leading producer of 100% natural waffles that it exports to the four corners of the world!

PRODUCT RANGE

Products are available in various sizes and weights (60g to 120g): • Frozen Liège waffle dough • Frozen Liège waffles • Fresh Liège waffles • Flavours: vanilla, cinnamon, chocolate chip • Fruit-filled waffles (80gr & 160gr) • Brussels waffles.

MAIN REFERENCES

Ranson, Bruyere, Carefood (Danemark), Wafco (Allemagne), Walibi & Bellewaerde (Parc d'attraction), Carrefour France, Davigel (France), ICELAND (UK), Wal-Mart (USA), Wholefoods (UK)...

CERTIFICATION

FDA - IFS (Highest level) - BRC (Grade AA) - PLMA & ITQI (2 étoiles d'or)

HAPPY PEOPLE PLANET

(created by The Belgian Connection Sprl)

Rue de la Marlette, 5

B-7180 SENEFFE

BELGIEN / BELGIUM

E-mail : info@happypeoplepla.net

Website : www.happypeoplepla.net



KONTAKT / CONTACT

Raphaël Hannart

PRODUKTSORTIMENT

Happy Organic & Fair Trade Sticks aus belgischer Schokolade für echte heiße Schokolade.

Happy Organic & Fair Play mit belgischer Schokolade überzogene spanische Mandeln aus der sonnigen Extremadura: mit feinsten Zartbitter- und Vollmilchschokolade überzogen, mit Zimt, Puderzucker, Kakaopulver und Kokosnuss bestäubt!

Happy Organic & Fair Play spanische Mandeln, überzogen mit einer einzigartigen hausgemachten Würzmischung: Chili, Salz und Pfeffer, Sour Cream und Zwiebeln, japanischem Matcha Grüntee, Hot Chili und andere innovative Mischungen erhältlich - Gebinde für Einzelhandel und Catering erhältlich: 50/60/70gr kleine Rundschaalen + 100/120/150gr Beutel für den Einzelhandel.

Organischer Rohschokolade überzogene Mandeln/Rosinen/Goji-Beeren/Maulbeeren + organische Cashew-Nüsse aus einer Erzeugerkooperative in Burkina Faso, überzogen mit unseren organischen Würzmischungen und Gewürzen, auch mit weißer Schokolade - Innovative organische Gewürzmischungen.

NEU IN 2016 : Bio Schokolade Trüffel mit japanischem Matcha Grüntee - mit Spekulatius - mit Kakaopulver + Bio Schokolade Lakritz + Bio Schokolade Eiern mit Nuß - Nougat - Füllung + Winter Kollektion + Love Kollektion + Neue Verpackungen

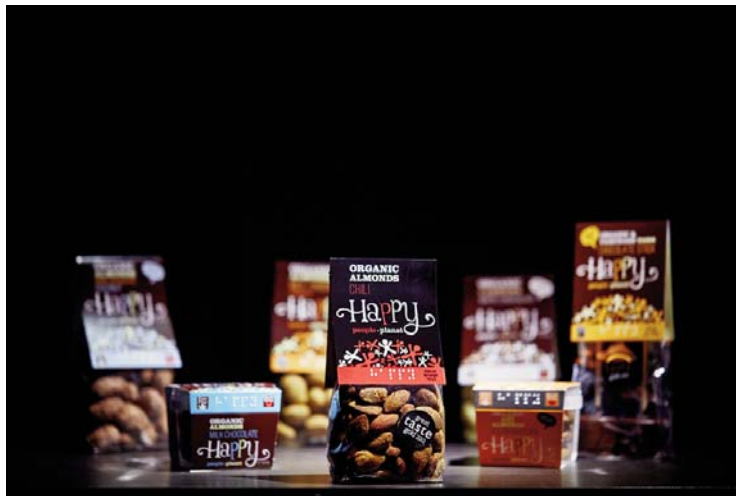
HAUPTREFERENZEN

Importeure und Vertreiber von Organic & Fair Trade Produkten - Feinkosthandel - Supermarktketten und lokale Geschäfte im Bereich Organic & Feinkost.
Sonderrezepturen

ZERTIFIZIERUNG

Organic - Fair Play - Fair Trade - FSC - MBA in Happiness, was brauchen Sie mehr ;) !?

HAPPY PEOPLE PLANET



PRODUCT RANGE

Happy Organic & Fair Trade Belgian Chocolate sticks to make the real Hot Chocolate.

Happy Organic & Fair Play Belgian Chocolate coated Spanish almonds from sunny Extremadura : covered with the finest dark & milk chocolate, dusted with cinnamon, with icing sugar, with cocoa powder and also with coconut !

Happy Organic & Fair Play Spanish almonds coated with a unique blend of homemade spices recipes: chili, salt & pepper, sour cream & onion, Japanese Matcha Green tea, Hot Chili and other innovative blends available - Retail & catering size available : 50/60/70gr small round tubs + 100/120/150gr retail bags.

Organic RAW chocolate covered almonds/raisins/Goji berries/mulberries + organic cashews from a farmer's cooperative in Burkina Faso covered with our organic seasonings and spices and also with white chocolate - Innovative organic seasonings.

NEW IN 2016 : Organic dark chocolate truffle with Japanese green tea Matcha, with speculoos, with cocoa + Organic chocolate coated liquorice + Organic chocolate Easter eggs + Winter Collection range + Love Collection range + new packaging sizes

MAIN REFERENCES

Organic & Fair trade products importers & distributors - Fine foods distributors - Organic & fine food department stores chains & local shops.
Custom made recipes

CERTIFICATION

Organic - Fair Play - Fair Trade - FSC - MBA in Happiness, so what else do u need)

LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT

P.A.E 35 - Rue du Calcaire, 1
B - 5580 ROCHEFORT
BELGIEN / BELGIUM
Tel : +32 84/22 22 30
E-mail : guido@chocolatrochefort.be
Website : www.chocolatrochefort.be

Les Chocolats
De
Rochefort

KONTAKT / CONTACT

Guido DE SMEDT
E-mail : guido@chocolatrochefort.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

« Les Chocolats de Rochefort » ist ein 2000 gegründetes belgisches Unternehmen. Der belgische Schokoladenhersteller gehört zu den Unternehmen, die immer für die Bewahrung von belgischer Qualität und belgischem Know-how eintraten.

Wir sind auf den "Napolitain" spezialisiert und bieten heute eine große Auswahl an personalisierten Schokoladen.

MEHRWERT

« Les Chocolats de Rochefort » ist bekannt für ihre optimale Qualität und die Fähigkeit, sich an jedes Projekt anzupassen.

Unsere Seriosität bei Produktion, Überwachung und Veredelung wird von unseren Kunden anerkannt. Wir messen der Beziehung zum Kunden große Bedeutung bei und bemühen uns, ihren Wünschen immer nachzukommen.

PRODUKTSORTIMENT

« Les Chocolats de Rochefort » produziert eine hochwertige Schokolade im Sinne der belgischen Schokoladenherstellungstradition.

Unser Schokoladensortiment umfasst auch Tafeln und jede vom Kunden gewünschte Sonderform. Unser Flaggschiffprodukt für den Export ist der Napolitain.

HAUPTREFERENZEN

"Hotels Marriott", Hotel "Meliâ Vienna", Hotels "The Ritz-Carlton", "Scandic Hotel", "NH" Hoteles, "Hotels Crown Plaza", "Hotels Sheraton", "Hotels Maritim", "Cook & Boon", "Miko Coffee".....

LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT



COMPANY BACKGROUND

« Les Chocolats de Rochefort » is a Belgian business founded in 2000 and, as a Belgian producer of chocolates, it is proud to count itself among those companies that have always maintained Belgian standards of quality and craftsmanship.

Specialising in the Neapolitan, we offer today a wide range of personalised chocolates.

ADDED VALUE

« Les Chocolats de Rochefort » is renowned for its optimal quality control and its ability to respond to any request for personalised chocolate and packaging.

Our customers value the strictest quality standards that we apply throughout the production process.

We place great importance on customer relations and constantly strive to meet their requirements.

PRODUCT RANGE

« Les Chocolats de Rochefort » produces premium quality chocolate made in accordance with the Belgian chocolatier tradition.

Our chocolate range also includes large chocolate bars and any other shape or size requested by the customer.

Our key export product is the Neapolitan.

MAIN REFERENCES

“Hotels Marriott”, Hotel “Meliâ Vienna”, Hotels “The Ritz-Carlton”, “Scandic Hotel”, “NH” Hoteles, “Hotels Crown Plaza”, “Hotels Sheraton”, “Hotels Maritim”, “Cook & Boon”, “Miko Coffee”.....

MILCAMPS

Rue de Lusambo, 77
B-1190 BRUXELLES
BELGIEN/BELGIUM
Tel. : +32 2/332 15 62
Fax : +32 2/332 18 27
E-mail : elleni.gentzis@jacquetbrossard.com
Website: www.milcamps.be



PRODUKTIONSADRESSE IN DER WALLONIE / PRODUCTION PLANT'S ADDRESS IN WALLONIA

Rue de la Machine à Feu, 10
B-7370 DOUR
BELGIEN

KONTAKT / CONTACT

Guy FRANSSSENS, Sales Director
E-mail : guy.franssens@jacquetbrossard.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Das auf die Herstellung von Waffeln nach regionalen Rezepten spezialisierte Unternehmen SA MILCAMPS bietet heute ein neues Produktsortiment mit kreativen Waffelrezepturen. SA MILCAMPS vertreibt seine frischen und tiefgefrorenen Produkte als Eigen- oder Handelsmarke im Einzelhandel und Food-Service-Bereich in Europa, Asien, Australien und den USA. SA MILCAMPS gehört zur Jacquet-Brossard-Gruppe, einer der größten Industriebäckereien Frankreichs und Mitglied der Groupe Limagrain.

PRODUKTSORTIMENT

Süße Produkte, Herstellung und Vertrieb :

1. Traditionelle Waffeln

Nach althergebrachten Rezepten zubereitete und gebackene Waffeln. Teiglinge, Lütticher Waffeln, Brüsseler Waffeln, Galettes de Namur, Gaufres de Furnes, Waffeln mit Fruchtfüllungen (Kirschen, Äpfel und Aprikozen).

2. Waffeln nach innovativen Rezepturen

Waffelkreationen nach einzigartigen Rezepten mit einmaligen Formen: leckere Butterwaffeln oder Schokowaffeln; „festliche“ Waffeln (tannen-, stern-, blumen- oder herzförmig); Waffeln mit neuen Geschmacksrichtungen: Vanille, Zimt, Schoko-Orange etc.

ZERTIFIZIERUNG

BRC, IFS, Bio.

MILCAMPS

COMPANY BACKGROUND

MILCAMPS is a company specialized in the production of waffles based on regional recipes. We also propose a range of creative waffles. MILCAMPS distributes its fresh and frozen products under its own brand or under private label, in the retail and in the food service in Europe, Australia, Asia and the USA.

MILCAMPS is member of the group Jacquet Brossard, one of the largest French industrial bakeries, a branch of the Limagrain group.

PRODUCT RANGE

Waffles produced and distributed by MILCAMPS:

1. Traditional waffles

Waffles prepared and baked according to old traditional recipes: Liege waffles and doughs, Brussels waffles, Namur “galettes”, Furnes waffles, waffles filled with fruits (cherry, apple, and apricot).

2. Creative waffles

Creative waffles with special recipes and formats: “gourmandes” butter waffles, with chocolate or vanilla, festive waffles (special shapes: Christmas Tree, Star, and Heart); waffles with new flavours: vanilla, cinnamon, choco-orange,...

CERTIFICATION

BRC, IFS, Organic

RENSONNET

Zone Industrielle

Rue de l'Industrie, 6-8

B-4840 WELKENRAEDT

BELGIEN / BELGIUM

Tel. : +32 87/88 01 77

Fax : +32 87/88 19 60

E-mail : georges@rensonnetsa.be

Website : www.rensonnetsa.be



KONTAKT / CONTACT

Georges RENSONNET, Managing Director

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Der Süßwarenhersteller SA RENSONNET ist ein 1984 gegründetes Familienunternehmen. Im Gewerbegebiet von Welkenraedt ist das Unternehmen auf einer Produktionsfläche von 1500 m² tätig und verfügt über leistungsfähige Produktionsanlagen, die auf zahlreiche Produkte abgestimmt sind. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Herstellung von Marzipanprodukten. Aufgrund der Vielfalt der Produkte und der Anpassung an Kundenwünsche ist die Produktion des Süßwarenherstellers Rensonnet bei den meisten Chocolatiers und Pâtisiers, im Großhandel und im Export vertreten.

MEHRWERT

Marzipan wird in all seinen Formen verarbeitet. Die Figuren werden vorverpackt oder lose, kandiert oder mit Schokolade überzogen verkauft.

Die Figuren sind für den Großhandel, den Export, den Duty-Free-Markt usw. bestimmt.

Eine Reihe von Artikeln wird für Schokoladenhersteller produziert, beispielsweise Zusatzartikel für Pralinen.

Halbfertige Erzeugnisse sind für die Backwarenindustrie bestimmt.

PRODUKTSORTIMENT

Backwaren/Feinbackwaren: lose verkaufte Figuren, Basisprodukte für die Produktion,...

Großhandel: vorverpackte Produkte unter Eigenmarken (zahlreiche Referenzen) und im Flowpack

Duty-Free: Geschenkpackungen

Schokoladen-/Pralinenhersteller: Sortiment kandierter Produkte, die in das Pralinenassortiment integriert werden.

ZERTIFIZIERUNG

HACCP-COMEOS FOOD, zertifiziert durch AIB VINCOTTE

RENSONNET



COMPANY BACKGROUND

SA RENSONNET is a family run sweet making company created in 1984. Located in the Welkenraedt industrial zone and with a production surface area of 1500 m², the company operates high performance production equipment for making a wide range of products.

It specialises in making marzipan products. Thanks to the diversity of its products, and its ability to respond to its customers' needs, Rensonnet successfully sells its products to the majority of Belgian chocolatiers and pastry chefs, as well as via supermarket distribution and exportation.

ADDED VALUE

Marzipan is transformed in a wide variety of ways. Figurines are pre-packaged or sold in bulk, in candied or chocolate coatings.

The figurines are sold via supermarket distribution, exportation, the Duty Free market etc.

A range of products is manufactured for the chocolatiers market, as additions to pralines.

A semi-finished product range is targeted at the industrial bakery-patisserie sector

PRODUCT RANGE

Bakery-patisserie: figurines sold in bulk, base products for production etc..

Supermarket distribution : pre-packaged products, under customer brand (many references) and in flow pack

Duty-Free: gift boxes

Chocolatiers-praliniers: selection of candied products used in the pralines range.

CERTIFICATION

HACCP-COMEOS FOOD, certified by AIB VINCOTTE

ROGER & ROGER

Rue de la Bassée, 1
B-7700 MOUSCRON
BELGIEN / BELGIUM
Tel. : +32 56/84 00 30
Fax : +32 56/84 00 23
Website : www.rogerandroger.com

Roger & Roger
A FAMOUS NAME IN SNACKS

KONTAKT / CONTACT

E-mail : info@rogerandroger.com
Tel. : +32 56/84 00 30

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

ROGER & ROGER produziert Chips und Snacks auf Kartoffel- und Maisbasis. Von Mouscron aus vertreiben und exportieren wir mit unserem Familienbetrieb in etwa 20 Länder Kartoffeln- und Tortilla-Chips für den Markt der Vertriebsmarken. Das 1999 gegründete Unternehmen hat sich jetzt zu einer sehr modernen und dynamischen Firma entwickelt.

MEHRWERT

Unser Team besteht aus 250 begeisterten, flexiblen und ehrgeizigen Mitarbeitern, die für die gesamte Produktionskette unseres breiten Angebots, von der Auswahl der Kartoffeln bis zur Verpackung und zum Vertrieb, Sorge tragen.

Mit der Devise „A FAMOUS NAME IN SNACKS“ kämpfen wir jeden Tag, um das Vertrauen unserer Kunden zu verdienen und den Status eines bevorzugten Lieferanten hochwertiger Kartoffeln- und Tortilla-Chips zu erreichen. Unsere Arbeit besteht nicht nur darin, ein Produkt zu liefern, sondern auch, enge und dauerhafte Beziehungen mit unseren Eigen Marken-Kunden zu pflegen. Dabei ist es sehr wichtig, die spezifischen Bedürfnisse unserer Kunden zu verstehen, proaktiv darüber nachzudenken sowie Lösungen vorzuschlagen, die auf eine konstante Optimierung unserer Zusammenarbeit abzielen.

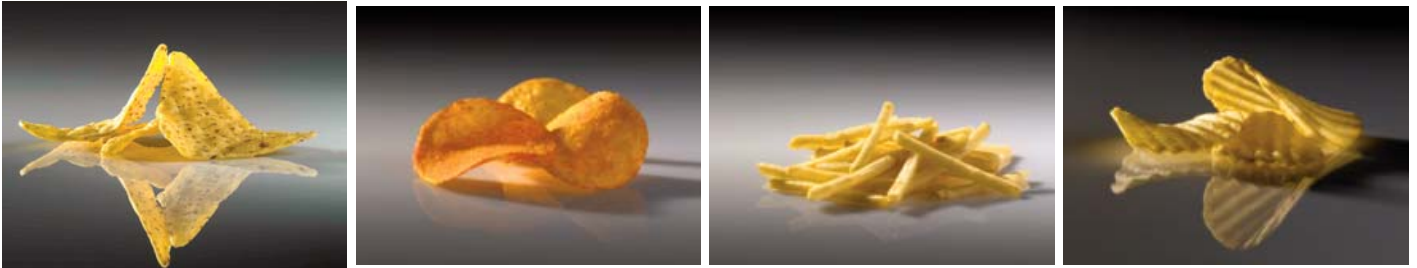
PRODUKTSORTIMENT

Unser Angebot an Kartoffelchips umfasst sechs Sorten: „FLAT“, „RIBBEL“, „WAVE“, „HAND-COOKED“, „A L'ANCIENNE“ und „STICKS“ in einer Bandbreite der Geschmacksrichtungen von Klassikern bis zu moderneren Varianten. Sogar „TORTILLA-CHIPS“ gehören zu unserem breiten und kompletten Sortiment, in dem jeder Vertriebspartner sein Glück finden kann!

Alle unsere Produkte sind unter der Marke der Vertriebspartner oder unter unserer eigenen Marke erhältlich.

Obwohl der Großteil unserer Produktion in Westeuropa bleibt, liefern wir auch in etwa zehn andere Länder und diese Anzahl steigt stetig.

ROGER & ROGER



HAUPTREFERENZEN

Einzelhandel im ganzen Europa.
Kartoffeln-Chips, Tortilla-Chips.

ZERTIFIZIERUNG

IFS und BRC (höheres Niveau)

COMPANY BACKGROUND

ROGER & ROGER produces a wide variety of potato and corn-based chips and snacks. Based in Mouscron, our family business distributes and exports crisps to more than 20 countries. Founded in 1999, we developed into today's modern and dynamic company.

ADDED VALUE

We work with 250 enthusiastic, flexible and ambitious employees and we manage the entire production of our broad range, from the selection of the raw materials to packaging and distribution.

Under the motto "A FAMOUS NAME IN SNACKS", we do our utmost to earn our customers' confidence and achieve the status of preferred supplier of top quality crisps and snacks. Our job is not just delivering a product but also building close and lasting relations with our customers. Within this framework, it is essential that we understand the specific needs of the market, and that we proactively reflect and propose solutions that target the constant optimization of our cooperation.

PRODUCT RANGE

We have a range of POTATO CRISPS with six varieties: flat, ribbed, wave, handcooked, à l'ancienne and sticks with flavours ranging from timeless classics to more trendy ones. Furthermore we fry TORTILLA CHIPS to be able to offer a complete range to our various partners.

All our products are available under the distributors brand or under one of our own brands. While Western Europe absorbs most of our production, we also supply to other countries and the number of exportmarkets is growing fast.

MAIN REFERENCES

Supermarkets
Potato crisps, Tortilla chips

CERTIFICATION

IFS & BRC (Higher level)

SIROPERIE MEURENS

Rue de la Kan, 2
B-4880 AUBEL
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 87/32 27 20
Fax : +32 87/68 62 17
E-mail : info@sirop-de-liege.com
Website : www.sirop-de-liege.com/EN/



KONTAKT / CONTACT

Bernard MEURENS - Sales Manager
Tel : +32 87/32 27 20
Mobile : +32 477/81 32 83
E-mail : bernard.meurens@sirop-de-liege.com

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

SIROPERIE MEURENS ist ein 1902 gegründetes Familienunternehmen. Es stellt Fruchtaufstriche sowie konzentrierte Fruchtsäfte und -pürees für die Lebensmittelindustrie her, die u. a. als Bindemittel, natürliche Süßungsmittel, Geschmacksverstärker oder als Smoothie-Basis eingesetzt werden können. Unsere Produkte sind frei von Allergenen und werden ohne einen einzigen Verarbeitungshilfsstoff hergestellt (ohne Enzyme, Zitronensäure, Natriumcarbonat). Sie sind auch in Bioqualität erhältlich. Natürlich erweitert SIROPERIE MEURENS sein Sortiment kontinuierlich mit innovativen Produkten, um dem Bedarf des Markts und der Verbraucher gerecht zu werden.

MEHRWERT

Mit einer Jahresproduktion von mehr als 5.000 Tonnen an natürlichen Saftkonzentraten, Pürees und Aufstrichen kann SIROPERIE MEURENS Supermärkten und industriellen Herstellern heute jeweils die Lösungen anbieten, die ihrem Bedarf entsprechen. Seit mehr als 100 Jahren verarbeitet SIROPERIE MEURENS Früchte auf natürlichste und sauberste Weise ohne chemische Zusätze und ohne Kompromisse bei der Effizienz. Dank dieser langjährigen Erfahrung kann heute eine breite Palette an rein natürlichen und gesunden Produkten verfügbar gemacht werden. Da SIROPERIE MEURENS zahlreiche Kombinationen von Produkten und Verpackungen anbietet, haben Kunden eine reiche Auswahl an Produkten, die ganz auf ihre jeweiligen Märkte und Bedürfnisse zugeschnitten sind.

PRODUKTSORTIMENT/MARKEN/MÄRKTE

Fruchtaufstriche für Einzelhandel - Catering - Gastronomie: Sirop de Liège, Poiret, Pomona, Schokoladen-Fruchtaufstrich, Schokoladenfondue und andere Kombinationen.

Zutaten für industrielle Zwecke: Saftkonzentrate und -pürees (Aprikosen, Datteln, Feigen, Pflaumen, Rosinen, Zuckerrüben, geröstete Zichorie usw.).

Von 25 g bis hin zu Großmengen sind bei SIROPERIE MEURENS alle Mengenklassen erhältlich.

Unsere wichtigsten Märkte:

Belgien
Deutschland
Die Niederlande
Vereinigtes Königreich
Italien

SIROPERIE MEURENS

HAUPTREFERENZEN

Einzelhandel: ALDI, LIDL, DELHAIZE, COLRUYT, CARREFOUR...

Lebensmittelindustrie: MAINFRUCHT GMBH & Co. KG, GALLER CHOCOLATIER, GUYLIAN BELGIAN CHOCOLATES, POWERBAR, HEINZ, NESTLÉ, ZENTIS, LOTHAR STREECK FLAVORS & FRAGRANCES, ARAUNER KITZINGER, NATUREX, ORTIS LABORATOIRES, STASSEN, BRASSERIE DE BLAUGIES, ...

ZERTIFIZIERUNG

Siroperie Meurens S.A. verfügt über folgende Zertifizierungen: IFS - ISO220000 - KOSCHER - HALAL - BIOQUALITÄT

COMPANY BACKGROUND

SIROPERIE MEURENS is a family firm created in 1902. It produces fruit spreads as well as fruit juice concentrates and purees for the food-processing industry. They can serve as binders, natural sweeteners, taste enhancers, smoothie bases, Our products are allergen-free, produced without any single processing aid (no enzymes, citric acid, sodium carbonate) and are also available in organic quality. SIROPERIE MEURENS is of course constantly adding to its range innovative products, in order to respond to market and consumer requirements.

ADDED VALUE

With an annual production in excess of 5,000 tons natural juice concentrates, purees and spreads, SIROPERIE MEURENS is today able to offer supermarkets and industrial manufacturers solutions that meet their requirements. For more than 100 years, SIROPERIE MEURENS has been processing fruits in the most natural and clean way, preserving them from chemical helps without compromising on efficiency. This long experience results today in a range of truly natural and healthy products. Customers can easily find products suited to their markets or needs thanks to the many combinations of products and packaging available at SIROPERIE MEURENS.

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

Spreads for retail - catering - food service: Syrup of Liege, Poiret, Pomona, Chocolate fruit spread, chocolate fondue and other combinations.

Ingredients for industrial uses: juice concentrates and purees (apricots, dates, figs, prunes, raisins, sugar beet, roasted Chicory, ...).

From 25g to bulk, all the sizes are available at SIROPERIE MEURENS.

Our main markets are :

Belgium

Germany

The Netherlands

United Kingdom

Italy

MAIN REFERENCES

Retail: ALDI, LIDL, DELHAIZE, COLRUYT, CARREFOUR...

Food industry: MAINFRUCHT GMBH & Co. KG, GALLER CHOCOLATIER, GUYLIAN BELGIAN CHOCOLATES, POWERBAR, HEINZ, NESTLÉ, ZENTIS, LOTHAR STREECK FLAVORS & FRAGRANCES, ARAUNER KITZINGER, NATUREX, ORTIS LABORATOIRES, STASSEN, BRASSERIE DE BLAUGIES, ...

CERTIFICATION

Siroperie Meurens S.A. holds the following certifications: IFS - ISO220000 - KOSHER - HALAL - ORGANIC

TASTE FLAVOUR CREATORS

« The Natural Flavour House »

Zoning Industriel de Tyberchamps

B-7180 SENEFFE

BELGIEN/BELGIUM

Tel. : +32 64/23 88 00

Fax : +32 64/23 88 09

E-mail : info@taste.be

Website : www.taste.be



KONTAKT / CONTACT

Arnaud DE BEUKELAER, Administrator

E-mail : a.debeukelaer@taste.be

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Unterstützt durch ein enthusiastisches Team hat sich TASTE auf die Kreation, die Herstellung und Vermarktung von natürlichen Aromen für Mittelständler und Industriebetriebe des Nahrungsmittelsektors spezialisiert.

MEHRWERT UND PRODUKTSORTIMENT

Hochwertige natürliche Aromen

Reaktivität

- Hochwertige natürliche Aromastoffe
- Eine breite Palette differenzierter Aromaprofile
- Transparenz hinsichtlich der Preise und der Qualität
- Maßgeschneiderten Produkt- und Kundendienst
- Große Flexibilität bei der Beschaffung

Maßgeschneidert

- Maßgeschneiderte Aromen
- Rückentwicklung synthetischer Aromastoffe in natürlichen Aromen
- Aromen zur Verdeckung
- Aromen zur Typisierung

Produktqualität und hochwertige Informationen

TASTE FLAVOUR CREATORS



COMPANY BACKGROUND

Driven by a team of passionate people, TASTE specializes in the creation, manufacture and marketing of natural flavourings aimed at artisans and manufacturers in the food processing industry.

ADDED VALUE AND PRODUCT RANGE

Very high-quality natural flavourings

Reactivity

- Very high-quality natural flavourings
- A wide range of flavourings with shades of taste profiles
- Clarity regarding pricing and distinct quality
- A personalized service and tailored products
- Great flexibility of supply

Tailored

- Tailored flavourings
- Copies of artificial flavourings into natural flavourings
- Masking flavourings
- Typing flavourings

Quality of products and information

**Chemin du Fundus, 8
B-7822 GHISLENGHIEN
BELGIEN/BELGIUM
Tel : +32 68/80 90 77
Fax : +32 68/80 90 78
E-mail : info@tevarom.com
Website : www.tevarom.com**



KONTAKT / CONTACT

**David Landau, Administrator
Mobile : +32 475/25 53 08
E-mail : david@tevarom.com**

GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Tevarom wurde 2013 in Ghislenghien gegründet und ist auf die Entwicklung natürlicher Aromen für die europäische Agrar- und Lebensmittelindustrie spezialisiert. Der Unternehmensgegenstand kommt auch im Namen der Firma zum Ausdruck: TEVA bedeutet nämlich auf Hebräisch „Natur“. Wir verfolgen das Ziel, den Markt mit Aromakompositionen zu beliefern, für die nur möglichst natürliche Inhaltsstoffe verwendet werden und die auf die Anforderungen unserer Kunden abgestimmt sind.

MEHRWERT

Tevarom kreiert, entwickelt und produziert kundenspezifische Aromen.

Der Schlüssel zu unserem Erfolg ist ein kreativer Ansatz, der gänzlich auf die Agrar- und Lebensmittelindustrie ausgerichtet ist, kombiniert mit einer hohen Flexibilität und Reaktionsgeschwindigkeit.

Da wir die vollständige Kontrolle über die Lieferkette für unsere Rohstoffe wie auch über den Herstellungsprozess haben, bieten wir die qualitativ hochwertigsten Aromen an.

PRODUKTSORTIMENT

Unser Produktsortiment umfasst eine Auswahl an 450 verschiedenen Aromen, sowohl pikant (Fleisch) als auch süß (zuckerhaltige Produkte), und Aromaverstärkern. Wir bieten nicht nur Gemüse-, Frucht- und alkoholische Aromen, sondern auch Hähnchen-, Schinken- und Schweinefleischaromen. Unser Sortiment wird regelmäßig um neue Produkte erweitert. Auf unserer Website finden Sie eine aktuelle Übersicht (<http://tevarom.com/en-5.html>).

REFERENZEN

Zu unseren Kunden zählen Unternehmen aus den verschiedensten Branchen: Süßwaren, Getränke, Eiscrème, Functional Food, Fleischwaren und Fertiggerichte.

ZERTIFIZIERUNG

Tevarom wurde von AIB VINCOTTE IFS-zertifiziert.

TEVAROM

COMPANY BACKGROUND

Tevarom was established in Ghislenghien in 2013 and specialises in the development of natural flavours for the European agri-food industry. Its raison d'être is also reflected in the company name: TEVA actually means 'nature' in Hebrew. Our mission is to introduce aromatic compositions onto the market using ingredients that are as natural as possible, and which meet the requirements of our clients.

ADDED VALUE

Tevarom creates, develops and produces custom flavours.

The keys to our success are a creative approach, which is entirely geared towards the agri-food industry, combined with high flexibility and responsiveness.

As we have complete control over our raw materials supply chain and production process, we provide the very best high-quality flavours.

PRODUCT RANGE

Our product range includes a selection of 450 different flavours, both savoury (meat) and sweet (sugared products), as well as flavour enhancers. We offer not only vegetable, fruit and alcoholic type flavours, but also chicken, ham and pork flavours. We regularly add new products to our range. You can find an up-to-date overview on our website (<http://tevarom.com/en-5.html>).

REFERENCES

Our clientele includes clients from various industries: confectionery, beverages, ice cream, nutraceuticals, meat and ready-made dishes.

CERTIFICATION

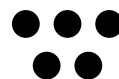
Tevarom is IFS certified by AIB VINCOTTE.

Feel inspired



**Jean Galler,
chocolatier**

*« From Wallonia,
the world is in
your hands »*



Wallonia.be

Wallonia is full of great assets. Help spread the word !

You like Wallonia and you want to enhance its global reputation ? Join our network of Wallonia.be Brand Ambassadors !

One mission, lots of benefits!

We want to promote Wallonia and you can help us: share information from our website and social networks, add the Wallonia.be logo and slogan Feel inspired to your website, blog or email signature, inform us about development opportunities for the Wallonia Region, bring the brand to life by actively taking part in conversations on Facebook, Twitter or LinkedIn and by recruiting other Ambassadors...

In return, you get a chance to:

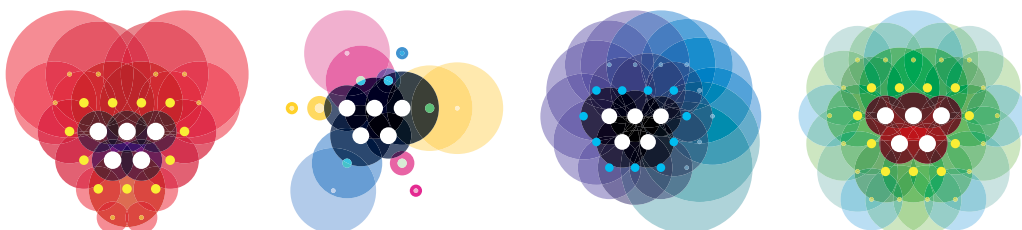
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit from the Region's reputation

How to become a Brand Ambassador?

Complete the online application form on the website (<http://www.wallonia.be/en/ambassadors>). Simply answer three questions and we will let you know if your profile matches the network we want to implement.

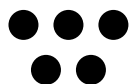
Do you want more information?

Contact : ambassador@wallonia.be !



Wallonia is open to the world !

... with a sense of sharing, accessibility, technical know-how and quality of life



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

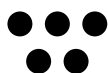
WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Sainctelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel: +32 2 421 82 11
Fax: +32 2 421 87 87
E-mail: mail@awex.be
Website: www.awex.be

Investment

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Tel: +32 81 33 28 50
Fax: +32 81 33 28 69
E-mail: welcome@investinwallonia.be
Website: www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

