

FIE 2019 瓦隆尼亞地區參展廠商簡介

<p>ARTECHNO Mr. Omran ZAKI, Directeur Commercial o.zaki@artechno.be www.artechno.be</p>	<p>Artechno 為比利時益生菌製造商，其新研發技術讓產品具有強大穩定性和較長保存期。產品包括益生菌、酵母菌與客製化菌種，適用於食品、飼料、保健食品、美容品、農業等應用上。</p>
<p>BIENCA Mrs. Martine MEURENS, International Sales Manager martine.meurens@bienca.com www.bienca.com</p>	<p>BIENCA 以 SEA-i®商標銷售一系列基於乳過氧化物酶系統的酵素系統，應用於食品加工產業中。</p> <ul style="list-style-type: none"> -功能：微生物控制劑（革蘭氏陽性菌/陰性菌、酵母與黴菌） -應用：新鮮乳製品、液化蛋、調味醬料、即食沙拉
<p>GRAMYBEL Mr. Noël VERGEYNST, Sales Director noel.vergeynst@gramybel.com www.gramybel.com</p>	<p>與馬鈴薯加工食品廠 Mydibel 隸屬同一集團，主要生產馬鈴薯顆粒與薄片粉，用於餃子、炸丸子、甜甜圈和鬆餅粉以及麵包、肉品、湯和醬料等的改良劑、粘稠劑和保水劑；另外也供應食品加工廠製作薯片；依據零售餐飲不同需求提供不同的包裝方式。馬鈴薯顆粒也是動物食品不可或缺的成分，因為它們是易於消化的碳水化合物。</p>
<p>MOSSELMAN Yves DAL, Sales and marketing manager sales@mosselman.be www.mosselman.eu</p>	<p>創立於 1829 年的 Mosselman 為比利時油脂化學品製造商，產品包括通過有機認證的植物油、動物油、礦物油、矽油、脂肪酸、脂肪醇等油脂、表面活性劑以及蠟等，可應用於飼料與食品原料、化妝品、藥品、潤滑油及清潔劑中。目前已向全球 60 多個國家/地區銷售約 600 種原料。</p>
<p>SOLAREC (LAITERIE DE RECOGNE) Mr. Geoffrey PAULUS info@solarec.be www.solarec.be</p>	<p>隸屬於 Laiterie des Ardennes 集團的 Solarec 為比利時數一數二的領導品牌，每年使用 12.5 億公升牛奶製作奶粉、奶油等。Solarec 致力於供應高品質的乳製品予客戶，並可及時因應客戶特殊需求。產品品項：富含卵磷脂的全脂奶粉、脫脂奶粉、酪乳粉、奶油(82% fat)、有機奶油、PDO 奶油及保久乳。</p>
<p>SOTECNA Mrs. Adèle NOWAK, Sales Assistant a.nowak@enzybel.com www.sotecna.com</p>	<p>Sotecna 為優質的精油及蝸牛精華製造供應商，同時替廣泛客戶群研發酶法廢水解決方案。Sotecna 提供香精和香水工業 100% 比利時生產的純淨天然精油，並專門研究一系列可用於食品香精的傳統風味精油，如：當歸根精油、當歸種子精油、薰衣草精油、胡蘿蔔籽精油、黑芥籽精油，及由比利時辣根製成，有「歐洲芥末」之稱的辣根精油。Sotecna 也運用蝸牛萃取技術，研發提供富含膠原蛋白的 HELISKIN® 美容配方及富含蛋白質的 NUTRELIX® 保健營養品，其產品皆獲得聯邦食品鏈安全認證、猶太食品認證及 COSMOS 化妝品認證。</p>

<p>SYNACO Mrs. Pascale AZZAM, General Manager pascale.azzam@synaco.com www.synaco.com</p>	<p>Synaco 公司 25 年來致力於供應食品、保健食品、藥品及化妝品製造商各式香料、營養成分、天然膠與食品添加劑等，更可依據客戶需求開發設計獨一無二的添加劑。</p>
<p>TARADON LABORATORY Mr. Jean-Baptiste MOREL, Marketing Manager jb.morel@taradon-laboratory.com www.taradon-laboratory.com</p>	<p>Taradon 專門研發製造高機能性之生物活性原料，包括乳鐵蛋白、乳過氧化酶及初乳等產品。其乳鐵蛋白產品 Lactoferrin-NFQ 採用獨特生產製程移除可能黏附於產品上之毒素，使其比市面上其他產品具有更高機能性。</p>
<p>SIROPERIE MEURENS Mr. Raphael MAGETTE, Sales info@sirop-de-liege.com www.sirop-de-liege.com</p>	<p>自 1902 年以來，Siroperie Meurens 致力於水果加工（新鮮和果乾），主要生產果醬、濃縮果汁和果泥（棗、無花果、西梅、葡萄乾、杏、蘋果、梨、甜菜根、菊苣等）。產品皆採用純天然素材，可作為加工食品中的黏稠劑、甜味劑或增味劑（如穀物棒、即食餐點，飲料，冰沙，巧克力... 等等）。</p>