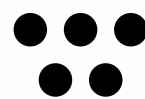


ISM 2020

BELGIUM - WALLONIA



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

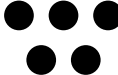
ISM 2020

HALLE 4.2 GÄNGE M/N
HALL 4.2 AISLES M/N

KÖLN /COLOGNE, 02-05/02/2020

Wal
Food


Wallonia.be


Wallonia.be
EXPORT
INVESTMENT

WALLONISCHE EXPORTFÖRDERUNGS- UND AUSLANDSINVESTITIONSAGENTUR

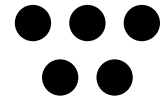
Place Saintelette, 2
B-1080 Brüssel
Tel. + 32 2 421 82 11
info@awex.be
www.awex.be

Die wallonische Agentur für Export und Auslandsinvestitionen (AWEX) ist für die Entwicklung und Abwicklung der internationalen Wirtschaftsbeziehungen Walloniens verantwortlich. Mit angepassten Lösungen für jede Unternehmensform und einem innovativen und nachhaltigen Ansatz unterstützt die AWEX wallonische Unternehmen in jeder Phase ihrer Internationalisierung (Exporte, technologische Partnerschaften, Auslandsstandortaufbau), unabhängig von Größe, Branche oder Zielmärkten.

Um diese Ziele zu erreichen, verfügt die AWEX über lokale Niederlassungen in Wallonien (Regionalzentren) sowie ein weltweites Netzwerk an Handelsattachés, die Marktberichte und -analysen sowie aktuelle Brancheninformationen zur Verfügung stellen können und Unterstützung bei der Umsetzung von konkreten Marktaktivitäten im Ausland anbieten. Auf diese Weise wird die Verbreitung der technologischen Exzellenz Walloniens weltweit gefördert. Zudem bietet die AWEX auch finanzielle Unterstützungen, den Zugang zu internationalen Finanzförderungen oder auch die Organisation von Schulungen für Berufe im Exportbereich an.

Im Rahmen ihrer Mission, ausländische Investitionsprojekte zu fördern und zu begleiten, stärkt die AWEX die Position Walloniens als zentrale europäische Anlaufstelle für internationale Investoren im Herzen Europas. Die AWEX deckt dabei alle Aufgaben ab, von der Bedarfs- und Kontaktidentifizierung, über Information, Argumentation und Beratung, um internationale Unternehmen in jeder Phase der Ansiedlungs- und Erweiterungsaktivitäten in Wallonien zu unterstützen.

Auf unserer Webseite finden Sie alle Informationen, um sowohl mit unseren lokalen Vertretern in den Regionalzentren als auch mit unseren weltweiten AWEX-Büros Kontakt aufzunehmen. Unser Netzwerk, bestehend aus mehr als 400 Mitarbeitern in fast 100 Ländern (der ganzen Welt) steht Ihnen stets zur Verfügung, um Sie bei Ihren internationalen Aktivitäten zu begleiten.



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is the institution in charge of the development and management of Wallonia's domestic and international economic relations.

Through a personalized, innovative, and sustainable approach, AWEX supports Walloon companies - regardless of their size, sector, or target market - in every step of their international endeavors. This includes exports, technological partnerships, and development abroad.

The agency's vast network of connections ensures the best advisors are always by your side. Our local anchors and agents abroad are capable of providing unparalleled insight to take your company to the next level. In addition, our connections will help establish your business in the global marketplace and promote it throughout the world. Training, incentives, and international financing are also available.

AWEX is also committed to strengthening Wallonia's position as the premier gateway for international investors seeking success in the heart of Europe. We work closely with them to inform, convince, and advise in every stage of their development.

Feel free to get in touch with one of our local or international agents via our websites listed above. In our network of more than 400 employees in nearly 100 countries around the world, there is always someone ready and willing to support you in your approach.

Wal
Food



WWW.WALFOOD.BE: ONLINE-VERZEICHNIS FÜR 260 UNTERNEHMEN

Suchen Sie nach bestimmten Zertifizierungen wie **bio, halal, kosher**?
Interessieren Sie sich für **Handelsmarken** (eigens für den Handel hergestellte, mit
eigenem Markennamen versehene Produkte)?
Ist Ihre Geschäftstätigkeit auf bestimmte Haltbarmachungs- und Verpackungsver-
fahren 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 260 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**



EXHIBITORS

Page

ALYSSE FOOD	M39	8-9
ARTISTA CHOCOLATES	N32	10-11
BELVAS	N12	12-13
BISCUITERIE DESTREE	M19	14-15
BISCUITS DELACRE	M11	16-17
BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM	M31a	18-19
BRUYERRE CHOCOLATES	N36	20-21
CANDY PACK BELGIUM	M21	22-23
CHARLEMAGNE CHOCOLATIER	M23	24-25
CHOC AND CO	N20	26-27
CONFISERIE LEOPOLD	N26	28-29
CONFITURE L'ARDENNAISE	M17	30-31
DEBAILLEUL PRODUCTS	M15	32-33
DEREMIENS FRANCOIS	M13	34-35
DESOBRY	N38	36-37
DOLFIN	M09	38-39
ETABLISSEMENTS RODOLPHE CARLIER	M29	40-41
FIDAFRUIT	M25	42-43
FLARONIS	M39a	44-45
FLAVENCE	N18a	46-47
GEURTS	N14	48-49
GICOPA	N34	50-51
HUGO WAFELS	M31	52-53
ISCAL SUGAR CARAMEL - MAITRE JOPIL	N22	54-55
LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER	N24	56-57
LES BISCUITS DE LOUISE	M33	58-59
LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT	M27	60-61
MILLESIME CHOCOLAT	M37	62-63
NANUK	N28	64-65
RENSONNET	N18	66-67
ROGER ET ROGER	N30	68-69
SIROPERIE MEURENS	M35	70-71
SUCRERIE COUPLET	N10	72-73
SWEET CUBERDONS	N16	74-75

ALYSSE FOOD

Z.I.C. - Rue Charles Richet
B - 7180 SENEFFE
32-(0)64520630
www.alysefood.be
info@alysefood.be

CONTACT

Mrs Aude DESSALIVE, Key Account Manager
32-(0)496308667
ad@alysefood.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Alysse Food ist seit über 20 Jahren eines der führenden Unternehmen in der Produktion von Backwerk nach amerikanischem Vorbild (Muffins, Cupcakes, Brownies und Bagels). Seit seiner Gründung ist Alysse Food Experte für Eigenmarkenprodukte in ganz Europa.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Als einer der wichtigsten Bagelsproduzenten auf dem europäischen Festland erweitert Alysse Food zur Zeit sein Bagelssortiment mit einer eigenen Version der Fresh Bagels.

ZERTIFIZIERUNG

BRC, IFS, UTZ, Palm RSPO SG

ALYSSE FOOD



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Alysse Food is for more than 20 years one of the leading companies in the production of American inspired bakery products (muffins, cupcakes, brownies and bagels). Since its creation, Alysse Food is an expert in supplying Private Label products all around Europe.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

As one of the most important producers of bagels in continental Europe, Alysse Food is currently reinforcing its bagels range by developing its own version of the fresh bagels.

CERTIFICATION

BRC, IFS, UTZ, Palm RSPO SG

ARTISTA CHOCOLATES

Avenue Mercator, 10
B - 1300 WAVRE
32-(0)10241366
www.artistachoc.be
info@artistachoc.be

CONTACT

Mr Bart DERO, Manager
32-(0)473891518
bartd@artistachoc.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Artista Chocolates ist ein Schokoladenhersteller im B2B-Sektor. Wir haben keine eigene Marke, sondern arbeiten mit Hausmarken. Unser Produktsortiment ist riesig, neben den Klassikern, wie Pralinen und Tafeln gibt es innovative Produkte wie Clusters, Thins etc.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und das Team von Artista Chocolates kümmert sich um den Rest.

ZERTIFIZIERUNG

Wir sind zertifiziert nach IFS und BRC

ARTISTA CHOCOLATES



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Artista Chocolates is a manufacturer of chocolates in the B2B sector. We do not have our own brand, indeed we work with private labels. Our range of products is wide, there are classics such as pralines, tablets and other more innovative products such as clusters, thins, etc.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Unleash your imagination and the Artista Chocolates team will take care of the rest.

CERTIFICATION

We are certified IFS and BRC

BELVAS

Chemin du Fundus, 7
B - 7822 GHISLENGHIEN
32-(0)68337746
www.belvas.be
info@belvas.be

CONTACT

Mrs Delphine DULIERE, Export Manager
32-(0)68337746
delphine.duliere@belvas.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Belvas produziert zertifizierte Fairtrade-Bioschokolade. Wir bieten sortierte Schokoladen, Trüffel, Bruchschokolade und Riegel. Unser Kakao lässt sich bis zum Kakaobauern zurückverfolgen, für unsere Bioschokolade in Peru und San Domingo und für unser DIRECT-Programm an der Elfenbeinküste. Dieses einzigartige Programm bekämpft Kinderarbeit, fördert die Teilhabe der Frauen und organisiert Wiederaufforstungsmaßnahmen.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Bruchschokolade, Schokolade ohne Zuckerzusatz - aus zertifiziertem Bioanbau; Direktprogramm für Bauern an der Elfenbeinküste.

ZERTIFIZIERUNG

Bio, Fairtrade, vegan, glutenfrei, kosher, halal, BRC A grade.

BELVAS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Belvas is producing Organic and Fairtrade certified chocolates. We make assorted chocolates, truffles, bark chocolate and bars. We are full traceable to the cocoa Farmers, both in Peru and San Domingo for our Organic chocolate, as well as in Ivory Coast with our DIRECT program. This unique Program fights Child Labour, stimulates Women empowerment and organizes Reforestation.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Bark chocolate, no sugar added chocolate - Organic certified; direct program to the Farmers in Ivory Coast.

CERTIFICATION

Organic, Fairtrade, Vegan, Gluten Free, Kosher, Halal, BRC A grade.

BISCUITERIE DESTREE

Z.I. Route de la Voie Cuivrée, 26
B - 5503 SORINNES
32-(0)495225916
www.biscuiteriedestree.be
stephen@biscuiteriedestree.be

CONTACT

Mr Stephen DESTREE, Manager
32-(0)495225916
stephen@biscuiteriedestree.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir machen Biokekse und klassische Kekse. Unser Unternehmen ist in der Entwicklung von Eigenmarken spezialisiert.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Salzige Biokekse

ZERTIFIZIERUNG

Bio, kosher, nächstes Ziel IFS für November 2020

BISCUITERIE DESTREE



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We make organic and traditionnel biscuits. Our company is specialized in the development of Private Label.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Salted organic biscuits

CERTIFICATION

Organic, Kasher, next step IFS for November 2020

BISCUITS DELACRE

Avenue Emile Van Becelaere, 2
B - 1170 BRUXELLES
32-(0)87321911
www.delacre.com
info@delacre.com

PRODUCTION PLANT'S ADDRESS IN WALLONIA
Rue de Wegnez, 11
B - 4800 LAMBERMONT

CONTACT

Mrs Julie MEISTERMANN, Business development manager



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Das Unternehmen Delacre wurde offiziell 1891 gegründet, als Charles Delacre für seine ersten Kreationen die beste belgische Schokolade mit französischer Patisseriekunst verband.

Delacre bietet eine große Auswahl an Gebäck für jeden Geschmack, und zwar mit den beiden großartigen Marken Delacre und Délichoc.

Delacre bietet feinste Gebäckspezialitäten. Unsere Cigarette Russe, Marquissette und Biarritz sind legendär, besonders in unseren Gebäckmischungen.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Dieses Jahr präsentiert Delacre 2 köstliche und originelle Innovationen:

- Marquissette Noir: feine Kekse aus Kakaoteig in köstliche dunkle Schokolade getaucht und mit knackigen Schokoladenstreuseln bestückt. Marquissette Noir ergänzt die legendäre Marquissette mit einem Hauch von Raffinesse.
- Petits Plaisirs: eine köstliche Gebäckmischung, die auch die legendären Biarritz, Marquissette und Cigarettes Russes enthält, perfekt für besondere Momente mit Familie und Freunden.

ZERTIFIZIERUNG

Produktionsstandort Nieppe in Frankreich: ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, BRC AA, RSPO (nachhaltiges Palmöl), SMETA, kosher, halal, vegetarisch

Produktionsstandort Lambermont in der Wallonie: ISO 9001, ISO 14001, BRC AA, RSPO, SMETA, kosher, halal, vegetarisch, G022

BISCUITS DELACRE



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

The Delacre company was officially born in 1891 when Charles Delacre created his first biscuits, by combining the finest Belgian chocolate with French pastry know-how.

Delacre offers a wide assortment of biscuits so that everyone can find pleasure, through two great brands: Delacre and Délichoc.

Delacre offers fine biscuits specialties. Our iconic biscuits are Cigarette Russe, Marquissette, Biarritz, also magnified through biscuits assortments.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

This year, Delacre is presenting you 2 delicious and original innovations:

- Marquissette Noir: a subtle cocoa shortbread biscuit dipped in delicate dark chocolate and fine crunchy chocolate pearls. Marquissette Noir adds a sophisticated touch to the iconic Marquissette.
- Petits Plaisirs: a delicious assortment of biscuits, including the iconic Biarritz, Marquissette and Cigarettes Russes, perfect for special moments with family and friends.

CERTIFICATION

Nieppe production site in France : ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, BRC AA, RSPO (sustainable palm oil), SMETA, Kosher, Halal, Vegetarian

Lambermont production site in Wallonia : ISO 9001, ISO 14001, BRC AA, RSPO, SMETA, Kosher, Halal, Vegetarian, G022

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

Avenue Ernest Solvay, 26
B - 1480 TUBIZE
32-(0)23669525
www.bostani.be
info@bostani.be

CONTACT

Mr Benjamin NEMAYECHI, Export Manager
32-(0)497212471
export@bostani.be

The logo for Bostani Chocolatier features the brand name 'Bostani' in a large, bold, gold-colored serif font. Below it, the word 'CHOCOLATIER' is written in a smaller, gold-colored sans-serif font. The entire logo is set against a white background with a subtle, light-colored pattern.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Bostani Chocolatier bietet eine Auswahl an edlen und natürlichen Schokoladen, gefüllt oder ungefüllt, mit köstlichen und originellen Geschmacksnoten.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Entdecken Sie unsere „Thin & Filled“- und „Biscuit Cream“-Kollektionen sowie unsere vielfältige Kollektion süßer Schokoladenköstlichkeiten, das perfekte Geschenk, passend zu jeder Gelegenheit.

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Bostani Chocolatier offers an assortment of luxuriously rich and natural chocolates that come in plain or filled varieties, in tasty and original-mix flavours.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Discover our "Thin & Filled" and "Biscuit Cream" collections as well as our large collection of sweet-tasting chocolates that are perfect for any gift or occasion.

BRUYERRE CHOCOLATES

Rue François Bruyere, 38
B - 6041 GOSSELIES
32-(0)71232384
www.bruyerre.eu

CONTACT

Mr Maxime BRANNE, Sales Manager
32-(0)497528024
maxime.branne@bruoyerre.eu



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Seit 1909 ist Schokolade für uns ein Synonym für Träume und Leidenschaft - und auch für grenzenlose Kreationen ... Dank der akribischen Auswahl erstklassiger Rohstoffe, traditioneller Rezepte und fachgerechter Handwerkskunst stellt Bruyerre heute mehr als 80 verschiedene Schokoladenkreationen her, die für ihre Füllung und Dekoration berühmt sind.

Bruyerre verwendet ausschließlich 100 % reine Kakaobutterschokolade und keinerlei Konservierungsstoffe in seinen Produkten. Unser Vorzeigeprodukt: die Haselnusspraline. Wir stellen sie seit über einem Jahrhundert in unserer Fabrik her, noch immer mit einem handwerklichen Verfahren.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Wir orientieren uns mit unserem neuen Sortiment für Weihnachten 2020 an der derzeitigen Nachfrage: kein Palmöl, kein Alkohol, keine künstlichen Farbstoffe.

ZERTIFIZIERUNG

IFS GLOBAL MARKETS - PCQI

BRUYERRE CHOCOLATES



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Since 1909, chocolate has been for us synonymous with dream and with passion, but also with limitless creations... Thanks to its meticulous selection of top-class raw materials, traditional recipes and artisanal know-how, Bruyerre today manufactures more than 80 kinds of chocolates that are renowned for their filling and for their decoration.

Bruyerre only uses a 100% pure cocoa butter chocolate and does not use any preservatives in its products. Our flagship product : hazelnuts praline. We are producing it since more than a century in our factory, still with an artisanal process.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Lauching a new range for next Christmas 2020 by responding to actual market demands : no palm oil, no alcohol and no artificial colourings.

CERTIFICATION

IFS GLOBAL MARKET - PCQI

CANDYPACK BELGIUM

Avenue des Biolleux, 2Z
B - 4800 VERVIERS
32-(0)87293840
www.candypack.be
sylvie.loo@candypack.be

CONTACT

Mrs Caroline SIMONIS, General Manager
32-(0)479997001
caroline.simonis@candypack.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Candy Pack Belgium ist der europäische Spezialist für das Verpacken von Süßwaren in Tüten, Becher, Multipacks, Schachteln, Spitzbeutel und viele weitere. Wir bieten unseren Kunden eine breite und hochwertige Palette an Süßwaren wie Bonbons, Kaugummi, Schokolade, Kekse, Chips

...

Wir entwickeln Ihr auf Ihren Bedarf abgestimmtes Eigenmarkensortiment oder bieten unsere eigenen Markenprodukte zur Auswahl an. Unsere Hauptmarken sind: Sweet Party, Crack-Ups, Elisabeth, Couille de singe und Cocktail Candy. Wir sind außerdem exklusiver Vertreiber der Marke FINI in Belgien und Luxemburg und weltweiter Vertreiber von SMILEY CANDY.

Wir sind ebenfalls führend für saisonale Produkte für Halloween, Ostern oder Weihnachten. In diesem Zusammenhang entwickeln wir spezielle Verpackungen und Inhalte ausgehend von Ihrem Markt und Ihren Zielkunden.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Entwicklung eines Geschenksortiments: Kombination von Tasse, Becher, Schale mit unseren Süßwaren. Verbesserung unseres Weihnachtssortiments und neues Verpackungssortiment (Tasse, Becher, Schale, Schraubdeckelgefäß aus PET/GLAS, Metalldose, alle Arten von Filzartikeln, Jutestrumpf ...)

ZERTIFIZIERUNG

Dank unserer IFS Food-Zertifizierung garantieren wir Qualität, Vorschriftsmäßigkeit und Sicherheit unserer Produkte unter allen Bedingungen. Wir erfüllen die höchsten Standards im Nahrungsmittelsektor.

CANDYPACK BELGIUM



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Candy Pack Belgium is the European actor specialized in repackaging of sweets in bags, cups, multi pack, boxes, cone bags and many more. We offer our clients a large and qualitative range of confectioneries such as candies and chewing gum, wrapped chocolate, cookies, chips...

We can either develop your private label range depending on your needs or offer you our own branded products. Our main brands are: Sweet Party, Crack-Ups, Elisabeth, Couille de singe and Cocktail Candy. We are also the exclusive distributor of FINI brand for Belgium and Luxembourg and the worldwide distributor of the SMILEY CANDY.

We are also leader in seasonal products like Halloween, Easter or Christmas. In this framework we develop specific packaging and contents based on your market and target customer.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Development of one gift range: combination of cup, mug, bowl with our candies. Improvement of our Christmas range and new packaging range (cup, mug, bowl, jar in PET/GLASS, tinbox, all kinds of felt supports, jute sock...)

CERTIFICATION

Thanks to our IFS Food certification, we guarantee the quality, the legality and the safety of our products in all circumstances. We meet the highest standards in food strategy.

CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS

Place Jacques Brel, 8
B - 4040 HERSTAL
32-(0)42646644
chocolat@charlemagne.be

CONTACT

Mr Pierre-YVES ARAGHI, General manager
32-(0)498324271
chocolat@charlemagne.be



GESCHICHTE DES UNTERNEHMENS

Charlemagne chocolatiers wurde 1974 gegründet und setzt auf hochwertige Schokoladenprodukte, die den Liebhabern eine Reise durch die Welt der Aromen und Gewürze eröffnen.

Zu den Produkten gehören: Schokoladentafeln und -täfelchen, Trüffel, Pralinen, kandierte Fruchtschalen, zuckerfreie Schokolade, Bioschokolade sowie ein Produktsortiment für Eigenmarken.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Der größte Erfolg der Charlemagne-Schokolade ist die Entwicklung eines patentierten Herstellungsverfahrens: „Aromen in der Masse“, so entsteht ein sehr feines Produkt, dessen Aromen von ätherischen Ölen lange im Mund verweilen und Sie immer wieder verzaubern.

Mit dieser Technik rückte Charlemagne Chocolatiers an die 4. Stelle weltweit der innovativen Schokoladenhersteller.

ZERTIFIZIERUNG

BIO

CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Charlemagne chocolatiers was initially created in 1974, a chocolate factory geared towards the development of high quality products allowing chocolate lovers to travel with scented and spicy notes.

The production consist of : squares of chocolates, tablets, truffles, pralines, candied fruit peels, sugar-free chocolates, organic, as well as a range of products available in private label.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

The greatest success of Charlemagne chocolates lies in the development of a patented manufacturing process: "the perfume in the mass", which allows the production of a very fine product, long in the mouth, whose aromas of essential oils will never end captivating you.

This technique has enabled Charlemagne Chocolatiers to become the 4th innovative global house in chocolate production.

CERTIFICATION

Organic certification



CHOC AND CO

Avenue Robert Schuman, 122
B - 1401 Baulers
32-(0)23669614
www.chocandco.com
info@chocandco.com

CONTACT

Mrs Andr  a GEMBLER, General Manager
32-(0)475592424
agembler@chocandco.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Choc & Co ist ein 1964 gegründetes Familienunternehmen, das hochwertige Schokoladen sowohl für seine eigenen Marken als auch für Private Label produziert. Dank dem kreativen, dynamischen und flexiblen Team werden die Choc & Co Schokoladen heute in mehr als 40 Länder exportiert. Produktsortiment: Neapolitaner 5g, Mini-Riegel 9g, Riegel 45g, Riegel 85g, Pralinen und Schokoladeneier - Bio/Fair Trade-Schokolade.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

  Hippie   ist eine neue Marke, die aus dem echten Wunsch heraus entstanden ist, für unseren Planeten zu handeln. Dies ist ein kleiner 100% Bio- und Fair Trade-Schokoladenriegel mit Früchten und Samen. Die Gourmet-Allianz einer authentischen belgischen Schokolade. Die Kraft, durch den Verzehr von Hippie-Schokolade, für unseren Planeten zu handeln. Die 100% biologisch abbaubare Verpackung für ein 100% verantwortungsbewusstes Produkt.

ZERTIFIZIERUNG

IFS - HACCP - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - USDA ORGANIC - UTZ

CHOC AND CO



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Family owned & run business. We are creative, dynamic and flexible. We make high quality chocolates since 1964 and export in more than 40 countries. We produce our own high end brands as well as Private Label projects.

PRODUCT RANGE : NEAPOLITANS 5gr, FAMILY BARS 85gr, MINI BARS 9gr, BARS 45 gr, PRALINES, EASTER EGGS - organic & fairtrade.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Hippie is a brand born of a desire to act for our planet.

This is a small 100% organic & Fairtrade chocolate bar with fruit and seed inclusions. The gourmet alliance of authentic Belgian chocolate

The power to act on our planet by eating a Hippie chocolate

Bringing well-being to the people who grow the cocoa we use and the people who eat it.

Eco-friendly and 100% biodegradable packaging.

CERTIFICATION

IFS- HACCP - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS -USDA ORGANIC- UTZ



CONFISERIE LEOPOLD | ICÔNE FACTORY

Rue du Château, 25
B - 7850 ENGHIEU
32-(0)23957732
www.cuberdonsleopold.com
info@iconefactory.com

CONTACT

Mr David DECROIX, Business Developer
32-(0)484210093
david@iconefactory.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Mit einem kompletten Süßwarensortiment (Cuberdons, Butterkekse, Nougat, Marshmallows ...) liegt die Marke „Cuberdons Léopold“ an der Schnittstelle zwischen Lifestyle und Design, mit einer einzigartigen Positionierung und sorgfältig gestalteter Verpackung. Zum „Léopold-Universum“ gehört auch die besondere Verbindung zu seinen Kunden durch seine Hostessen, die Special Edition von Range Rover, die Präsenz bei Veranstaltungen, die Partnerschaft mit großen Champagnerhäusern ...

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Zum Ende des Jahres 2019 präsentieren wir eine limitierte Edition der legendären Box mit 21 Cuberdons als Hommage an René Magritte.

ZERTIFIZIERUNG

HACCP - BIO

CONFISERIE LEOPOLD | ICÔNE FACTORY



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

With a complete range of confectionery (Cuberdons, shortbread, nougats, marshmallows,...), the "Cuberdons Léopold" brand is at the crossroads of lifestyle and design, with a unique positioning and a well-prepared packaging. It is part of the "Leopold universe", creating a special bond with its customers thanks to its hostesses, the Range Rover special edition, an event presence, its partnership with major Champagne houses...

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

The end of 2019 is marked by a limited edition of the iconic box of 21 cuberdons in homage to René Magritte.

CERTIFICATION

HACCP - ORGANIC



CONFITURE L'ARDENNAISE

Route de Marche, 2
B - 4190 XHORIS
32-(0)42289159
www.confiturelardennaise.com

CONTACT

Mrs Amélie LAMALLE, Sales Manager
32-(0)488160244
amelie@confiturelardennaise.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Unser Unternehmen im Süden Belgiens besteht seit über 50 Jahren und unsere Schlagwörter sind: Herstellung von Biomarmelade und klassischen Marmeladen, belgisches Familienunternehmen, kleines Unternehmen mit hoher Flexibilität. Unser Produkt wird pasteurisiert und durch ein in den Herstellungsprozess integriertes Metallerkennungssystem kontrolliert, 100 % natürliche Produkte – keine Zusatz- oder Farbstoffe. Unser Sortiment umfasst:

- Pur natur, Biomarmelade, in verschiedenen Formaten erhältlich.
- Vallée de l'Ourthe, klassische Marmelade, in verschiedenen Formaten erhältlich.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Dank unseres 2009 entwickelten Einkochsystems kochen wir bei Niedertemperatur (nicht über 65 C°). Durch ein Vakuum fangen wir die verdampften Aromen auf und führen sie dem Endprodukt wieder zu. Dieses Verfahren ist in Europa einzigartig, wir haben es 2015 zum Patent angemeldet. Das Ergebnis ist eine geschmacks- und farbintensive Marmelade mit köstlichen Fruchtstücken. Dieses Jahr haben wir eine neue Marmelade mit 70 % Fruchtanteil entwickelt. Besuchen Sie uns und probieren Sie.

ZERTIFIZIERUNG

IFS-zertifiziert mit der Auszeichnung high level, Biozertifizierung durch Certysis (BE), kosher, kosher für-Pessach, FDA-zertifiziert.

CONFITURE L'ARDENNAISE



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Existing for more than 50 years, situated in the south of Belgium, our key words are : production of organic and traditionnal jams, Belgian family business, small structure meaning flexibility. Product is pasteurized and controlled by an online metal detection system, 100% natural products - no additive and/or color added. In our range we have:

- Pur natur, organic jam, available in various formats.
- Vallée de l'Ourthe, traditional jam, available in various formats

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Thanks to our cooking system developed in 2009, we cook at a low temperature (not above 65c°). By means of a vacuum, we regain the evaporated aromas that we reinject into the final product. This process is quite unique in Europe as we get an European patent in 2015. The result is a jam which is very rich in taste and in color, with great pieces of fruits in it. This year we developed a new jam with 70% of fruits. Come and visit us to taste it.

CERTIFICATION

IFS certified with high level, organic certified by Certysis (BE), kosher, kosher for Passover, FDA certified.

DEBAILLEUL PRODUCTS

Rue Léopold Genicot, 12
B - 5380 FERNELMONT
32-(0)24333191
www.debailleul.com
info@debailleul.com

CONTACT

Mr David GIORDANO, CEO
david@debailleul.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Das in Belgien registrierte Unternehmen Debailleul wurde 1983 von Marc Debailleul (Meilleur Ouvrier de France) gegründet, um Gebäck, Speiseeis und Schokolade höchster Qualität herzustellen. Das Unternehmen ist ein Pionier der Gefriertechnik für Gebäck und hat diese Technik auf so hohem Niveau perfektioniert, dass 100 % der Produktion derzeit tiefgefroren werden.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

PIONIER DER TIEFKÜHLPRODUKTE! Durch hohe fachliche Kompetenz kann das Unternehmen 100 % seiner Produktion tiefgefroren anbieten. Die Produkte werden unter besten Bedingungen und gemäß den Hygiene- und Qualitätsvorschriften tiefgefroren. Bei Handhabung und Transport wird stets sichergestellt, dass die Produkte frisch bleiben - von der Produktionsküche bis zum Teller des Kunden.

ZERTIFIZIERUNG

FASNK (Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette)

DEBAILLEUL PRODUCTS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Debailleul Products is a Belgian registered company, founded by Marc Debailleul (Meilleur Ouvrier de France) in 1983, with the objective to produce pastry products, ice cream and chocolate of the highest quality. The company pioneered with freezing techniques and perfected these techniques to such a level that 100% of its current production output is frozen.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

A PIONEER IN FROZEN PRODUCTS! The company has the technical expertise to ensure that 100% of its production output is frozen. Its products are frozen in the best conditions, in accordance with hygiene and quality rules. Both handling and transport are managed in such a way that the products will always remain fresh, from its production kitchens to the customer's plate.

CERTIFICATION

AFSCA (Federal Agency for Food Safety of the Kingdom of Belgium)

DEREMIENS FRANCOIS

Voie d'Orval, 26
B - 6810 PROUVY
32-(0)61502979
www.deremiens.com
chocolats@deremiens.com

CONTACT
Mr Mathieu RENAUD, Assistant



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir machen Schokolade aus edlen und feinsten Kakaobohnen, die wir überall auf der Welt auswählen. Die meisten unserer Kakaobohnen stammen von Kleinbauern. Wir möchten die Arbeit und das Wissen der Kleinbauern hervorheben, die die Natur respektieren. Wir kümmern uns um die Arbeitsbedingungen unserer Partner. Wir verwenden ausschließlich fermentierte Bohnen, die vielfältige Aromen freisetzen.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

5-kg-Beutel für gewerbliche Kunden / 80-250-g-Beutel für Endkunden / Cacao World Tour
Schokoladentäfelchen / Pralinen / Neapolitaner

ZERTIFIZIERUNG

IFS Food ausstehend

DEREMIENS FRANCOIS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We make chocolate from rare and fine cocoa beans that we select all around the world. Most of our beans come from small farms. We want to highlight the work and knowing of small farmers who respect nature. We take care of the working conditions of our various partners. We use exclusively fermented beans that release multiple flavors.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

5Kg Drop Bags for Professionals / 80-250g Bags for final Customer / Cacao World Tour Chocolate Tablets / Pralines / Neapolitans

CERTIFICATION

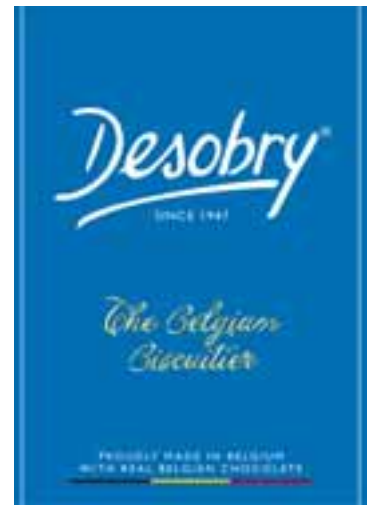
IFS Food pending

DESOBRY

Rue du Vieux Colombier, 1
B - 7500 TOURNAI
32-(0)69891750
www.desobry.be
info@desobry.be

CONTACT

Mr Patrick HAUTPHENNE, Sales and marketing director
32-(0)475793774
patrick.hautphenne@desobry.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

DESOBRY ist ein Familienunternehmen, das feinstes Gebäck aus den besten Zutaten herstellt, wie reine belgische Schokolade und Freilandeier, ohne künstliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe.

Jede Gebäckkreation hat ihren ganz eigenen Reiz: knackig, cremig, zartschmelzend oder knusprig.

Unsere Innovationen sind voller Geschmack und mit unserer Perle haben wir den klassischen Keks neu erfunden: sie bietet das Beste aus Keks und belgischer Praline.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

DESOBRY hat ein breites Produktsortiment: 45 verschiedene Gebäckkreationen in verschiedenen Verpackungen: Metalldosen, schicke Schachteln mit Magnetverschluss und viele weitere klassische Schachteln. Außerdem bieten wir im Flowpack einzeln verpacktes Gebäck an.

ZERTIFIZIERUNG

IFS und BRC mit Bestnote



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

DESOBRY is a family-owned business that produces fine biscuits made out of the best ingredients such as pure Belgian chocolate, free range eggs, without artificial coloring and flavors nor preservatives.

Each biscuit has its own appealing personality: crunchy, smooth, melt-in-your-mouth or crispy. Our innovations are tasteful and we even reinvented the classic cookie with our "Perle": a product that takes the most of a biscuit and of a Belgian praline.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

DESOBRY has a large product range: 45 different biscuits are packed in all different kind of boxes: tin boxes, trendy boxes with a magnetic opening or more classic carton cases. For single biscuit consumption, we make single flow-packed wrapped biscuits.

CERTIFICATION

IFS and BRC at the highest level

DOLFIN

Avenue Robert Schuman, 172
B - 1401 BAULERS
32-(0)23662424
www.dolfin.be
info@dolfin.be

CONTACT

Mr Adrien BOELS, Sales Manager
32-(0)476797000



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Die 1989 gegründete belgische Schokoladenfabrik Dolfin und ihre Meister-Chocolatiers kreieren mit großer Leidenschaft raffinierte und harmonische Rezepte. Natürliche Zutaten von herausragender Qualität werden sorgfältig ausgewählt und zu köstlicher Schokolade nach belgischer Tradition verarbeitet.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Innovation bildet das Herz der Unternehmensphilosophie von Dolfin - einige unserer Rezepte sind eben wahre Gourmetkreationen.

ZERTIFIZIERUNG

FSSC 22000

DOLFIN



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Created in 1989, the Belgian chocolate factory Dolfin and its master chocolatiers passionately imagine subtle and harmonious recipes. Natural ingredients of exceptional quality are carefully selected and incorporated into a delicious chocolate of Belgian tradition.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Innovation lies in the heart of the Dolfin spirit, which is why some of our recipes are true gourmet inventions.

CERTIFICATION

FSSC 22000

ETABLISSEMENTS RODOLPHE CARLIER

Avenue Zénobe Gramme, 3
B - 1480 SAINTES
32-(0)23775878
www.nougat-carlier.be
nougat.christophe@skynet.be

CONTACT

Mr Christophe CARLIER, Manager
32-(0)477798233
nougat.christophe@skynet.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Unser Familienunternehmen wurde 1925 gegründet und entwickelte sich schnell zu einem bedeutenden Akteur auf dem Nougatmarkt.

Durch eine Politik der konsequenten Investition in unsere Anlagen und in die Qualität unserer Produkte ist Nougat Carlier heute einer der größten europäischen Hersteller. Unsere Produktion ist automatisiert, aber wir produzieren nicht vollautomatisch am Band, was den Vorteil hat, dass wir das traditionelle Rezept bewahren können und keine Fette hinzufügen müssen. Außerdem können wir flexibler reagieren.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Weicher und harter Nougat in verschiedenen Größen und Geschmacksrichtungen. Nougatkuchen.

ZERTIFIZIERUNG

IFS Höheres Niveau

ETABLISSEMENTS RODOLPHE CARLIER



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Founded in 1925, our family company quickly became a major actor on the nougat market. As the result of consistent investment policy in our equipments and in the quality of our products, Nougat Carlier is now one of the biggest European producers. Our production is automated but we do not manufacture on full automatic lines which has the advantage that we can keep the traditional recipe so that there is no need to add fats. It also allows greater flexibility.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Soft and hard nougat in different sizes and tastes. Nougat cakes.

CERTIFICATION

IFS Higher level

FIDAFRUIT

Parc Ind Hts Sarts - 1e Av, 255
B - 4040 HERSTAL
32-(0)42647214
www.fidafruit.be
info@fidafruit.be

CONTACT

Mr Anthony DI CIOCCIO, Sales Manager
32-(0)498274375
info@fidafruit.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Import, Verarbeitung, Rösten, Mischen und Verpacken aller Arten von Trockenfrüchten, Nüssen und Saaten, konventionell oder Bioqualität. Unsere Marken sind: Fidafruit, FidaBio und Djibli und wir haben viele Kunden mit Eigenmarken.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Bionüsse und -saaten, geröstet und gewürzt (Tamari, Curry, Chili etc.)

ZERTIFIZIERUNG

IFS / BRC / BIO (Certisys und Biogarantie)

FIDAFRUIT



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Import, transformation, roasting, mixing and packing of all kinds of dried fruits, nuts and seeds in Conventional and Organic. Our brands are : Fidafruit, FidaBio and Djibli and we have many distributors in Private Labels.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Organics nuts and seeds, roasted and flavoured (Tamari, Curry, Chili, etc.)

CERTIFICATION

IFS / BRC / ORGANIC (Certisys and Biogarantie)

FLARONIS

Herbesthaler Strasse, 323
B - 4700 EUPEN
32-(0)87899011
www.flaronis.com
info@flaronis.be

CONTACT

Mr Frédéric FIGIEL, Export Manager
32-(0)87899011
frederic.figiel@flaronis.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

FLARONIS S.A. ist ein 1979 gegründetes Familienunternehmen, das auf Feinkost spezialisiert ist (Schokolade, Kaffee, Tee, Gebäck, Wein etc.). Sie finden unsere Produkte unter folgenden Markennamen: D'Artagnan, Flaronis, Domino, Casa Colon, Vida Nova ... Flaronis ist ein bedeutender Akteur, nicht nur in den Beneluxländern, sondern international.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Da uns die Umwelt am Herzen liegt, versuchen wir für unsere Produkte umweltfreundliche Verpackungen zu finden. Wir entwickeln außerdem ein Sortiment aus biologischer Landwirtschaft und Fairtrade.

ZERTIFIZIERUNG

Bio und Fairtrade



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

FLARONIS S.A. is a family business created in 1979 specialized in the fine food sector (chocolate, coffee, tea, pastry, wines, etc.). You will find our products under the following brands: D'Artagnan, Flaronis, Domino, Casa Colon, Vida Nova,... Flaronis appears as a major player not only in the Benelux but also internationally.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Concerned about the environment, we try to put in place products with packaging that are ecological friendly. We are also developing our range of products from Organic farming and Fairtrade.

CERTIFICATION

Organic and Fairtrade



FLAVENCE

Parc Industriel Paysager de Tyberchamps, 25
B - 7180 SENEFFE
32-(0)64238800
www.flavence.com
info@flavence.com

CONTACT

Mr Arnaud DE BEUKELAER, General Manager
32-(0)64238800
info@flavence.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Flavence entwickelt und produziert hochwertige natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte für Hersteller und Handwerk in der Lebensmittelindustrie.

Wir zeichnen uns durch Folgendes aus:

- Mit unserer sehr breiten Palette an Geschmacksrichtungen können wir Ihnen auf Ihren Bedarf abgestimmte Geschmacksprofile anbieten.
- Wir können Mengen ab 1 kg anbieten.
- Aufgrund der Effizienz unserer Produktionsanlage und der Flexibilität unseres Forschungs- und Entwicklungslabors können wir maßgeschneiderte Produkte anbieten.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Wir ergänzen unseren Katalog regelmäßig mit neuen Geschmacksrichtungen. Zu unseren neusten Entwicklungen gehören Jujube (oder chinesische Dattel), Pink Grapefruit, Lucuma (süße Frucht aus Peru) und Yacon (Erdapfel). Kommen Sie zu uns und probieren Sie unsere Schokolade in überraschenden Geschmacksrichtungen und zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, um unseren Katalog und Proben anzufordern.

ZERTIFIZIERUNG

Flavence ist FSSC2000-zertifiziert. Diese Zertifizierung gehört zu den anspruchsvollsten hinsichtlich Nahrungsmittelqualitätsmanagement für Hersteller von Lebensmittelzutaten

FLAVENCE



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Flavence develops and produces high-quality natural flavours and aromatic extracts aimed at manufacturers and artisans in the food industry.

We distinguish ourselves by:

- A very wide range of flavours, enabling us to offer you flavouring profiles adapted to your needs
- Availability of our flavours as of 1 kg
- The effectiveness of our production facility and the adaptability of our R&D laboratory to offer tailor-made products.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

We regularly update our catalogue with new flavours. Among our latest developments, you can find flavours such as jujube (or Chinese date), pink grapefruit, lucuma (sweet fruit from Peru) or yacon (ground apple). Come and taste our surprising flavoured chocolates and do not hesitate to contact us to ask for our catalogue and/or samples

CERTIFICATION

Flavence is FSSC2000 certified. This certification is one of the most demanding with respect to food quality management for ingredient manufacturers.

GEURTS

Rue du Parc Industriel, 16
B - 4300 WAREMME
32-(0)19544199
www.gofrino.eu
quentin@gofrino.eu

CONTACT

Mr Quentin PITRÉ, Export Manager
quentin@gofrino.eu



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

GOFRINO produziert traditionelle Premiumzuckerwaffeln für seine Kunden auf der ganzen Welt. Seine handwerklich hergestellten Produkte entsprechen den traditionellen Methoden von einst, mit hochwertigen Zutaten von lokalen Erzeugern. Seit fast 35 Jahren ist der Produktionsbetrieb in Belgien der führende Hersteller von gesunden und zu 100 % natürlichen Waffeln, die gekühlt (tiefgeköhlt) in aller Herren Länder exportiert werden!

ZERTIFIZIERUNG

IFS - BRC - BIO

GEURTS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

GOFRINO produces premium traditional sugar waffles for its customers worldwide. Its artisanal products adhere to the traditional methods and recipes of yesteryear, using quality ingredients and local producers. For almost 35 years, its production workshop in Belgium has been the leading producer of healthy and 100% natural waffles that it exports chilled (frozen) to the four corners of the world!

CERTIFICATION

IFS - BRC - ORGANIC

GICOPA

Rue Lileutige, 122
B - 4140 SPRIMONT
32-(0)42640095
www.gicopa.be
contact@gicopa.be

CONTACT

Mrs Nadia GREGOIRE, Sales & Marketing Manager
32-(0)470371834
nadiagregoire@gicopa.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Gicopa steht für die jeweils ersten beiden Buchstaben von Gillard, Confiserie & Pain d'épices (Gillard, Confiserie und Lebkuchen) des Gründers Hubert Gillard. Seit 1895 produziert Gicopa in Belgien hochwertige Bonbons und Gebäck.

100 % unseres Sortiments wird in unserer Fabrik in Belgien produziert. Wir bieten einen flexiblen Service und setzen Ihre Wünsche in Sachen Bonbons um (Geschmacksrichtungen, Formen ...). Unsere Bonbons enthalten natürliche Farbstoffe aus Gemüse-, Frucht- und Pflanzenextrakten.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Verpackungen für alle Arten von Vertriebskanälen erhältlich

NEU - Natürliche Farben aus Frucht- und Gemüseextrakten

NEU - Einzelverpackung

NEU - Vintage & Premium Collection (Glasflasche und Metalldose)

ZERTIFIZIERUNG

FSSC22000 durch SGS

NEU - Halal durch Imanor (Marokko)



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Gicopa stands for the first two letters of Gillard, Confiserie & Pain d'épices (Gillard, Confectionnary and Gingerbread) from the name of its founder M. Hubert Gillard. Since 1895, Gicopa has been producing in Belgium qualitative hard candies and biscuits.

100% of our range is produced in our factory in Belgium. We offer a flexible service, delivering your requests in the hard candy field (flavours, shapes,...). Our candy is produced with natural colouring from vegetables, fruits and plants extract.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Packaging available for all types of retail channels

NEW - Natural colours from fruits and vegetables extract

NEW - Unit Packaging

NEW - Vintage & Premium Collection (glass bottle and metal tin)

CERTIFICATION

FSSC22000 by SGS

NEW - Halal by Imanor (Morocco)

HUGO WAFELS

Rue de l'Atelier, 6
B - 1480 TUBIZE
32-(0)23810367
www.hugo-wafels.be
michael@hugo-wafels.be

CONTACT

Mr Michaël CERNETIG, Export Manager
32-(0)476929339
michael@hugo-wafels.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Hugo Wafels wurde 1990 gegründet und ist ein unabhängiges belgisches Familienunternehmen. Unsere Premiumwaffeln werden aus besten Zutaten handwerklich hergestellt und enthalten keine Konservierungsstoffe.

„So Waffelous“ ist unsere Marke für Feinkostläden. „So Traditional“ ist unsere neue Marke für den Einzelhandel. Unser Vorzeigexportprodukt ist unsere zuckerreduzierte Waffel.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

„So Traditional“ ist unsere neue Marke für den Einzelhandel.

ZERTIFIZIERUNG

IFS- Halal

HUGO WAFELS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Hugo Wafels is an independent Belgian family company founded in 1990. Our premium waffles are made in an artisanal way with the best ingredients and contain no preservatives.

"So Waffelous" is our brand for delicatessen and fine food shops. "So Traditional" is our new brand for the retail market. Our flagship export product is our low sugar waffle.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

"So Traditional" is our new brand for the retail market.

CERTIFICATION

IFS - Halal

ISCAL SUGAR CARAMEL|MAITRE JOPIL

Boulevard Initialis, 5
B - 7000 MONS
32-(0)65394940
www.maitrejopil.com
caramel@iscalsugar.be

CONTACT

Mr Marc LEBON, Manager
32-(0)471853556
m.lebon@iscalsugar.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Hersteller von aromatisiertem Flüssigkaramell für B2B und Gastronomie: Backwaren - Gebäck - Speiseeis - Schokolade - Kekse

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Breite Karamellpalette: salzig- Butter Scotch - Toffee - Spekulatius - Schokolade zum Füllen

ISCAL SUGAR CARAMEL|MAITRE JOPIL



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Producer of Liquid Aromatic Caramels for B2B and Food Services sectors : Bakeries - Pastries - Ice Creams - Chocolate - Biscuits

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Wide range of Caramels : salted - Butter Scotch - Toffee - Speculoos paste - chocolates for filling



LEGAST ARTISAN CHOCOLATIER

Rue de la Station, 65
B - 7090 BRAINE-LE-COMTE
32-(0)67560874
www.legast.be
chocolats.legast@gmail.com

CONTACT

Mr Thibaut LEGAST, CEO
32-(0)479311649
chocolats.legast@gmail.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir sind belgische Chocolatiers seit 2003. Wir stellen hochwertige Bean-to-Bar-Schokolade und Bonbons her, die sorgfältig ausgewählten Kakaobohnen aus Südamerika werden vorsichtig geröstet und gemahlen. Wir behandeln jeden Kakao unterschiedlich und jede Schokolade, ausgezeichnet in den 2 wichtigsten weltweiten Bean-to-Bar-Wettbewerben, hat einen unterschiedlichen Schokoladengeschmack mit zusätzlichen natürlichen Geschmacksnoten (Frucht, Nuss, Karamell). Unsere Bonbons: eine köstliche Verbindung natürlicher Schokolade und hochwertiger Biozutaten.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Bean-to-Bar Character DUNKLE Schokoladentafeln 70 % - 76 % - 78 % - 80 % - 82 % - 90 % aus feinstem Kakao. Herkunft: Kolumbien - Sierra Nevada / Kolumbien- Tierralta / Kolumbien - Rivera / Kolumbien - Santander / Peru / Ecuador / Costa Rica

DUNKLE Schokoriegel (50 %)

Dunkle Schokoriegel mit Knusperstücken aus Nougatine und gerösteten Kaffee-/Kakaobohnen Bonbons aus Bean-to-Bar-Schokolade und hochwertigen Biozutaten (Erdnuss-/Pistazien-/Haselnuss-/Mandel-/Spekulatiusfüllungen).

ZERTIFIZIERUNG

Wir handeln direkt mit den Bauern, um Ihnen einen fairen Preis zu garantieren, und unsere Schokoladenfabrik wird derzeit für die Biozertifizierung vorbereitet.

LEGST ARTISAN CHOCOLATIER



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We are Belgian artisan chocolatiers since 2003. We make quality “Bean-to-Bar” chocolates and bonbons, carefully roasting and grinding our selected fine cacao beans from Latin America. We treat each cacao differently, and each bar, awarded in the 2 most important world “Bean-to-Bar” contests, has a distinct chocolate flavor with additional natural notes (fruit, nuts, caramel). Our bonbons: a fine marriage of natural chocolate and quality organic ingredients.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Bean-to-Bar character DARK chocolate bars 70% - 76% - 78% - 80% - 82% - 90% from finest cocoa. Origins: Colombia-Sierra Nevada/Colombia- Tierralta/Colombia-Rivera/ Colombia-Santander /Peru/Ecuador /Costa Rica

Origin DARK MILK chocolate bars (50%)

Origin dark chocolate bars with bursts of nougatine-roasted coffee/ cocoa nibs

Bonbons made with Chocolate From the Bean and quality organic ingredients (peanut/ pistachio/ hazelnut/ almond/ speculoos fillings).

CERTIFICATION

We work in direct trade with farmers to guarantee them a fair price, and our chocolate factory is in transition to organic certification.



LES BISCUITS DE LOUISE

Boulevard des Alliés, 296/10
B - 7700 MOUSCRON
32-(0)56484076
www.biscuitsdelouise.com
info@biscuitsdelouise.com

CONTACT

Mrs Anne Sophie PACO, Sales Manager
32-(0)487420353
info@biscuitsdelouise.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Hersteller von Macarons und Macaronschalen. En gros, Verpackung, Eigenmarke.

LES BISCUITS DE LOUISE



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Macarons and macarons shells producer. Bulk, packaging, private label.

LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT

Rue du Calcaire, 1
B - 5580 ROCHEFORT
32-(0)475782180
www.chocolatrochefort.be
info@chocolatrochefort.be

CONTACT

Mr Guido DE SMEDT, Managing Director
32-(0)475782180
guido@chocolatrochefort.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Chocolats Rochefort ist ein belgischer Hersteller von Neapolitanern und Schokoladentäfelchen für Eigenmarken. Wir sind stolz, zu den Unternehmen zu gehören, die stets die belgischen Standards für Qualität und Handwerkskunst aufrechterhalten haben. Wir können viele Referenzen vorweisen, wie Hotels Marriot - NH Hotels - Hotels Crown Plaza und Händler in vielen Ländern der Welt.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Seit 2016 produziert Chocolats Rochefort auch Neapolitaner und Täfelchen in Bioqualität aus fairem Handel.

ZERTIFIZIERUNG

HACCP - BE-BIO-01

LES CHOCOLATS DE ROCHEFORT



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Chocolats Rochefort is a Belgian producer of Private Labels Neapolitains and tablets. It is proud to count itself among those companies that have always maintained Belgian standards of quality and craftsmanship. We have a lot of references like Hotels Marriot - NH hotels - Hotels Crown Plaza and distributors in many countries all over the world.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Since 2016 Chocolats Rochefort produce also organic & Fair Trade Neapolitains and tablets.

CERTIFICATION

HACCP - BE-BIO-01

MILLÉSIME CHOCOLAT

Rue de la Brasserie, 8 bt 1
B - 4000 LIEGE
32-(0)476753291
www.millesime-chocolat.be
jc@millesime-chocolat.be

CONTACT

Mr Jean-Christophe HUBERT, Manager
jc@millesime-chocolat.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

FEINE JAHRGANGSSCHOKOLADE ... BEAN-TO-BAR - VON DER BOHNE ZUR TAFEL

Millésime Chocolat mit Sitz in Lüttich, Belgien ist einer der wenigen Schokoladenhersteller in Belgien, die ihre Schokolade von der Kakaobohne aus bis hin zur Tafel selbst herstellen, auch bekannt als „Bean-to-Bar“. Wir sind die Einzigen, die exklusive Jahrgangsschokolade herstellen, mit ganz präziser geografischer Herkunft. Wir verarbeiten nur Bohnen von ausgezeichneten Plantagen mit einer einzigartigen Palette an sensorischen Eigenschaften. Wir mischen keine Bohnen aus verschiedenen Ernten, verschiedener Herkunft oder verschiedenen Jahrgängen. Unsere Bohnen wachsen auf Bäumen, die mit dem genetischen Erbe von Kakaobäumen im Einklang stehen.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Schokoladentafeln 30 g, Neapolitaner, Bio, Fairtrade

ZERTIFIZIERUNG

BIO, Fairtrade

MILLÉSIME CHOCOLAT



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

FINE VINTAGE CHOCOLATES...FROM THE BEAN TO THE BAR

Based in Liège, in Belgium, Millésime Chocolat is one of the rare chocolate manufacturers in Belgium to work straight from the cocoa bean: "From the bean all the way through to the bar", also known as "Bean-to-Bar". We are the only ones to produce exclusive vintage chocolate, from a very precise origin and geography. We work only with beans from exceptional plantations with a unique range of sensory properties. We never blend harvests, origins or vintages. Our beans grow on trees which respect the ancestral genetics of cocoa trees.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Chocolate bars 30g, napolitans, Organic, Fairtrade

CERTIFICATION

ORGANIC, Fairtrade

NANUK

Rue des Garennnes, 10
B - 7700 MOUSCRON
32-(0)56481800
www.nanuk.be
info@nanuk.be

CONTACT

Mr Hugo SOMERS, Export Manager
32-(0)476984942
info@nanuk.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Seit 1989 kombiniert NANUK kulinarische Erfahrung mit einer Leidenschaft für Gastronomie. Wir wählen nur hochwertige Zutaten aus und entwickeln konstant innovative Rezepte, Nanuk ist Ihr Partner für eine breite Palette an Desserts, Fingerfood und Fertiggerichten mit unserem Markennamen oder mit Ihrer maßgeschneiderten Lösung. Nanuk hat das Ziel, durch Innovation und Flexibilität ein internationaler Akteur für hochwertige Lebensmittel zu sein, für die Gastronomie und den Premium Einzelhandel.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

- Becuisine: Köstliche belgische Mousse au Chocolat
- Becuisine: Mousse au Chocolat ohne Gluten, Laktose oder Cholesterol (und vegan).

Wir versehen unsere Produkte mit einer revolutionären, umweltfreundlichen Verpackung.

ZERTIFIZIERUNG

Unser Engagement für die Herstellung hochwertiger Lebensmittel wurde mit einer IFS-Zertifizierung belohnt (mit unangekündigten Audits).



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Since 1989, NANUK has combined culinary experience with a passion for gastronomy. Selecting high quality ingredients and constantly developing innovative recipes, Nanuk is your partner for a wide range of desserts, fingerfood and ready to serve dishes, in our brand or as your tailor made solution. Nanuk strives to be an international player for quality food, for the foodservice and premium retail customers thanks to innovation and flexibility.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

- Becuisine : Delicious Belgian Chocolate mousse
- Becuisine : chocolate mousse without gluten, lactose or cholesterol (and vegan).

These products are packed in a revolutionary and ecological way

CERTIFICATION

Our dedication to produce high quality food products has been rewarded with an IFS certificate (with unannounced audits)

RENSONNET

Rue de l'Industrie, 6
B - 4840 WELKENRAEDT
32-(0)87880177
www.rensonnetsa.be
nadege@rensonnetsa.be

CONTACT

Mrs Nadège RENSONNET, Sales Manager
32-(0)87880177
nadege@rensonnetsa.be



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Die Confiserie SA RENSONNET ist ein 1984 gegründetes Familienunternehmen. Das Unternehmen verfügt über eine Produktionsfläche von 1.500 m² und ist bestens für die Herstellung von zahlreichen Marzipanprodukten ausgerüstet. Dank der Vielfalt an Produkten und der Fähigkeit, auf Kundenwünsche einzugehen, sind die Marzipanprodukte von Rensonnet bei Chocolatiers und Konditoren ebenso vertreten wie in der Massendistribution und im Export.

NEUHEITEN UND INNOVATIONEN

Das Marzipan wird in alle möglichen Formen verwandelt. Die Figuren sind verpackt oder lose erhältlich, mit Zucker oder Schokolade überzogen. Wir sind immer auf der Suche nach neuen Dekorationen aus Schokolade oder Zucker für die Sublimation der Marzipankugel. In naher Zukunft wird ein Bio-Marzipansortiment auf den Markt kommen.

ZERTIFIZIERUNG

IFS Global Markets-Food

RENNONNET



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

RENNONNET SA is a family-run sweet-making company founded in 1984. With a production area of 1,500 m², the company uses high-performing production equipment designed to manufacture a wide range of marzipan products. Thanks to its broad product base and its response to customer demands, Renzonnet marzipan products are available from chocolatiers, pâtisseries, supermarkets and for export.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Marzipan is transformed into many different forms. The figurines are pre-packaged or sold in bulk, candied or chocolate-covered. We are always looking for new chocolate or sweet decorations to enhance our marzipan balls. We will soon be launching a range of organic marzipan.

CERTIFICATION

IFS Global Markets-Food

ROGER & ROGER

Rue de la Bassée, 1
B - 7700 MOUSCRON
32-(0)56840030
www.rogerandroger.com
info@rogerandroger.com

CONTACT

Mr Jobbert VEENHOVEN, Business Development
Manager Private Label
32-(0)494538809
jobbert.veenhoven@rogerandroger.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

ROGER & ROGER stellt eine vielfältige Auswahl an Chips und Snacks aus Kartoffeln und Mais her. Unser Familienunternehmen mit Sitz in Mouscron vertreibt und exportiert Chips in mehr als dreißig Länder. Seit unserer Gründung 1999 haben wir uns zu dem modernen und dynamischen Unternehmen von heute entwickelt.

ZERTIFIZIERUNG

IFS - BRC

ROGER & ROGER



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

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 thirty countries. Founded in 1999, we developed into today's modern and dynamic company.

CERTIFICATION

IFS - BRC

SIROPERIE MEURENS

Rue Kan, 2
B - 4880 AUBEL
32-(0)87322720
www.sirop-de-liege.com
info@sirop-de-liege.com

CONTACT

Mr Raphaël MAGETTE, Business Developer
32-(0)472792594
raphael.magette@sirop-de-liege.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Unser Familienunternehmen ist seit 1902 spezialisiert auf die Verarbeitung frischer und getrockneter Früchte zu Aufstrichen, Säften, Kompott und Sirup mit hohem Fruchtgehalt. Unsere Marken sind „Du Vrai Sirop de Liège“, „Poiret“, unser Sortiment ohne Zuckerzusatz in 5 Geschmacksrichtungen und „Pomona“. Wir sind bestrebt, natürliche Produkte für alle mit einer verständlichen Liste der Inhaltsstoffe herzustellen.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Unser neuestes Produkt ist einzigartig und innovativ: ein Aufstrich mit hohem Kakaoanteil mit wenigen, ausschließlich natürlichen Zutaten. Der exquisite Geschmack dunkler Schokolade erfreut selbst anspruchsvollste Geschmacksknospen. Die Rezeptur wurde ohne Allergene (kein Gluten, keine Laktose ...), ohne Zusatzstoffe und ohne Konservierungsstoffe entwickelt. Dieses Produkt ist als Aufstrich oder Topping erhältlich.

ZERTIFIZIERUNG

IFS, bio, halal, kosher, FSSC22000

SIROPERIE MEURENS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Family owned business since 1902 specialised in the transformation of fresh and dried fruits for the production of high fruit content spreads, juices, purees and syrups. We are the owner of the brands "Du Vrai Sirop de Liège", "Poiret" our no-added sugar range with 5 flavours and "Pomona". Our products aim at naturality with understandable ingredients lists and suitable for all.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Our latest product is unique and innovative on the market, it is a spread with a high cocoa content developed with a very short and natural ingredients list. It has an exquisite dark chocolate flavour profile, perfect for the most exigent taste buds. The recipe has been developed without any allergen (no gluten, lactose, etc...), any additives nor preservatives. This product is available in a spreadable or topping version.

CERTIFICATION

IFS, organic, Halal, Kosher, FSSC22000

SUCRERIE COUPLET|COUPLET SUGARS

Rue de la Sucrierie, 30
B - 7620 WEZ-VELVAIN
www.coupletsugars.com
info@coupletsugars.com

CONTACT

Mrs Analphia DESMET, Business & Development
assistant
32-(0)69343662
a.desmet@coupletsugars.com



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

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

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Neue Produkte: zuckerreduziertes Trockenfondant, Schokoladentrockenfondant, Waffelmix bio und vegan

ZERTIFIZIERUNG

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

SUCRERIE COUPLET|COUPLET SUGARS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

World leader in pearl sugar, used especially for inclusion in Liège waffles, decoration on chouquettes, Saint-Tropez or other desserts, Couplet Sugars has also developed and markets a wide range of other sugar specialties, such as sugar-resistant sugars, melting or cooking, colored and flavored sugars, powdered fondants, icing sugar, decosnow and brown sugars.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

New products : Fondant powder Less sugar, chocolate fondant powder , organic & vegan Waffle Mix

CERTIFICATION

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



SWEET CUBERDONS

Rue du T ris , 56
B - 4100 SERAING
32-(0)43365464
www.cuberdons.eu
info@cuberdons.eu

CONTACT

Mr Stéphane DELLEUZE, Key Account
32-(0)474841575
stephane@cuberdons.eu



AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Produzent handwerklich hergestellter Confiserie und der belgischen Spezialität „Cuberdon“ mit knuspriger Kruste und einem Herz aus Gelee. Großhändler für belgische Confiserie und Schokolade. Entdecken Sie unsere Sortimente „Cuberdons“ und „Artisans de chez nous“.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Die Entdeckerbox: 16 Cuberdons mit einzigartigem Geschmack

SWEET CUBERDONS



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Manufacturer of artisanal confectionery and of the Belgian speciality called “Cuberdon” with crunchy crust and sirupeous heart. Wholesaler in Belgian confectionery and chocolates. Discover our ranges “Cuberdons” and “Artisans de chez nous”.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

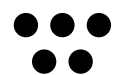
The discovery box: 16 cuberdons with their unique taste.

Feel inspired



Laurent Mercenier, L'Oréal

« In Wallonia, we have found skillful human resources and an ideal location »



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:

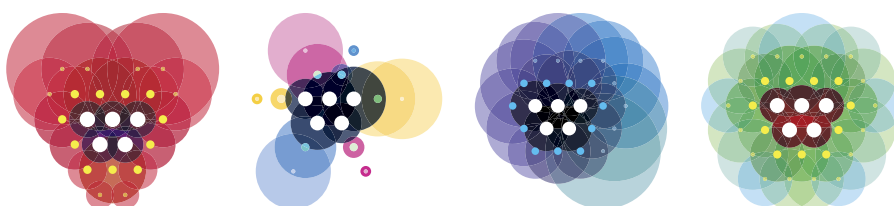
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit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

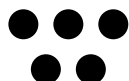
... with a sense of sharing, accessibility, technical know-how and quality of life

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Saintelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel.: +32 2 421 82 11
E-mail: mail@awex.be
Website: www.wallonia-export.be

Investment

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



Wallonia.be

Feel inspired

