



BELGIUM Wallonia

@ ISM 2025

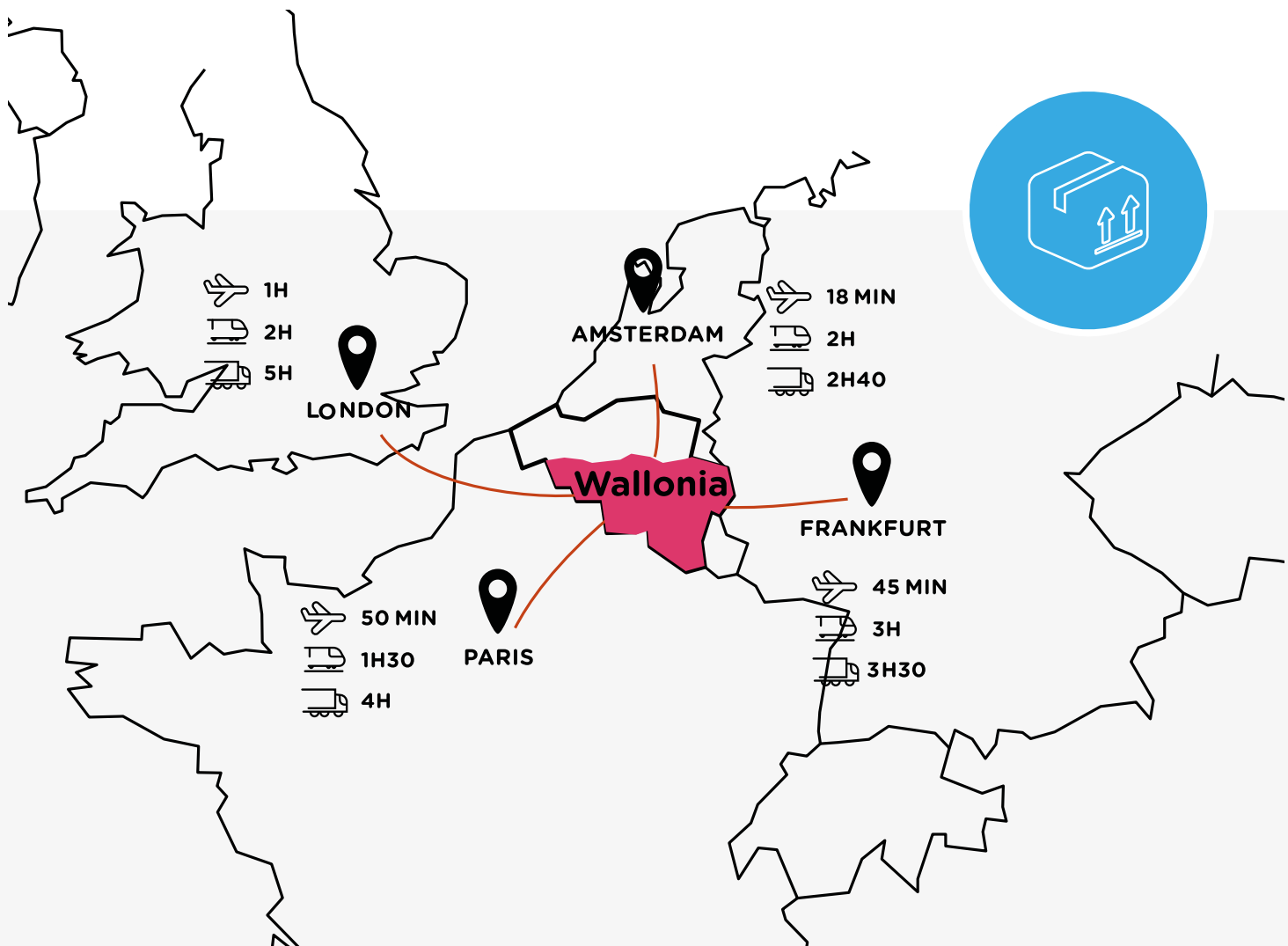
Halle 4.2 Gänge L/M

Hall 4.2 Aisles L/M

02/02-05/02/2025

Köln/Cologne


Wallonia.be



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



BELGIUM



Wallonia

ISM 2025

Halle 4.2 Gänge L/M

Hall 4.2 Aisles L/M

02/02-05/02/2025

Köln/Cologne

Wal
Food



Wallonia.be

WALLONISCHE AGENTUR FÜR EXPORT UND AUSLANDSINVESTITIONEN (AWEX)

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.

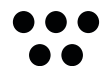
Im Rahmen ihrer Mission, ausländische Investitionsprojekte zu fördern und zu begleiten, stärkt die AWEX die Position Walloniens als zentrale europäische Anlaufstelle für internationale Investoren im Herzen Europas. Die AWEX deckt dabei alle Aufgaben ab, von der Bedarfs- und Kontaktidentifizierung, über 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.

Place Saintelette 2
BE-1080 BRUXELLES
+32 2 421 82 11
info@awex.be

Pascale DELCOMMINETTE | Administratrice générale

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



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

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

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

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

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

Feel free to get in touch with one of our local or international agents via our websites listed above.

In our network of more than 400 employees in nearly 100 countries around the world, there is always someone ready and willing to support you in your approach.

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

Pascale DELCOMMINETTE | CEO

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



WWW.WALFOOD.BE

ONLINE-VERZEICHNIS FÜR 300 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 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 und Waffeln
- Schokoladen und Süßwaren
- Wasser und alkoholfreie Getränke
- Kräuter und Gewürze
- Obst und Gemüse, Pommes frites
- Lebensmittelzutaten und Nahrungsergänzungsmittel
- 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 NAHRUNGS-
MITTELSEKTORS:

AGRIFOOD@AWEX.BE



Inspired by Food

Wal
Food


Wallonia.be

WWW.WALFOOD.BE

A WEBSITE LINKING TO 300 BUSINESSES

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

If you are interested in **PRIVATE LABEL** (distributor branded products)
If your activities are based on the type of packaging: **vacuum packed, frozen, smoked, preserved ...**

WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:

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

FOR INFORMATION ON THESE BUSINESSES OR
THE POTENTIAL OF THE
WALLOON AGRIFOOD SECTOR,

YOU ONLY NEED ONE ADDRESS :

AGRIFOOD@AWEX.BE



Inspired by Food

Wal
Food


Wallonia.be

NÜTZLICHE ADRESSEN USEFUL ADDRESSES



In Belgium/in Belgien:

Espace International Wallonie-Bruxelles

Place Saintelette, 2
B - 1080 BRUSSELS
Tel: +32 2 421.82.11
Website: www.walfood.be

Mrs Pascale DELCOMMINETTE, CEO

Laura VERLAEKEN
Fairs & Events Project Manager

Tel: +32 2 421 87 47
E-mail: l.verlaeken@awex.be

Alessandro GIUNTI
Fairs & Events Project Manager

Tel: +32 2 421 87 16
E-mail: a.giunt@awex.be

Agrifood: agrifood@awex.be

Mrs Lucie LEJEUNE
Senior Agrifood Specialist

T: +32 471 92 39 00
l.lejeune@awex.be

Mr Eric LEJEUNE
Agrifood Business Developer

T: +32 2 421 84 59 or +32 474 85 12 17
e.lejeune@awex.be

In Germany/in Deutschland:

KÖLN & MÜNCHEN - YVES DUBUS

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
Stolkgasse 25-45, 4.OG
D-50667 KÖLN
+49 221 254 173
cologne@awex-wallonia.com

EUPEN - Maud PESTIAUX

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
Hütte, 79/20
B - EUPEN 4700
+32 4 221 79 98
awexeupen@awex.be

BERLIN - Denis LAHAYE

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX) und der Hauptstadt Brüssel
c/o Belgische Botschaft
Jägerstraße 52-53
D-10117 BERLIN-MITTE
+49 30 235 96 52 60
berlin@awex-wallonia.com

HAMBURG - Denis LAHAYE

Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
c/o Belgisches Konsulat
Langenhorner Markt 11, 4e étage
D-22415 HAMBURG
+49 40 532 4202
hambourg@awex-wallonia.com

EXPOSANTS/EXHIBITORS

10	2VD
12	AVIAN BISCUITERIE / MOCHI DONUTS
14	BELGIUM PREMIUM BRANDS II
16	BELVAS
18	BLOOOM
20	BOSTANI CHOCOLATE BELGUIM
22	BRUYERRE CHOCOLATES
24	CANDY PACK
26	CASTLE INGREDIENTS S.A.
28	CHOC AND CO
30	CONFITURE ARDENNAISE
32	DESOBRY
34	DOLFIN
36	ETABLISSEMENTS CARLIER
38	FIDAFRUIT
40	GENEROUS
42	GICOPA
44	LA BISCUITERIE NAMUROISE
46	LA CHOCOLATERIE GALLER
48	LINATELLE
50	LUCIEN
52	MARSHALL FOOD
54	NATUR INOV
56	NUTRADIA
58	PATICEO
60	RENSONNET
62	SIGOJI
64	SPECUL'HOUSE

2VD



Rue de l'Île Dossai 17
B- 5300 Sclayn (Andenne)
+32(0)85826001
www.croustisalade.com
info@2vd.eu

CONTACT

Bjorn Comijn
Export manager
+32(0)85 82 60 01
bjorn.comijn@2vd.eu

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

2VD, is specialized in the flavoring and the conditioning of roasted croutons for salad and fried croutons for soup. We have also a range of dried fruits. For those 2 kinds of products, we can propose you conventional but also organic croutons and dried fruits in different kinds of packaging for Retail, Food Service and Industry. We have our own brands but we can also produce Private Labels..

CERTIFICATION

IFS & Certisys for organic products

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

2VD hat sich auf die Aromatisierung und Aufbereitung von gerösteten Croûtons für Salate und frittierten Croutons für Suppen spezialisiert. Wir haben auch eine Reihe von Trockenfrüchten. Diese beiden Produktarten können wir Ihnen sowohl in konventioneller als auch biologischer Qualität anbieten. Croûtons und Trockenfrüchte sind in verschiedenen Packungsvarianten für den Einzelhandel, den Food Service und die Industrie umsetzbar. Wir stellen unsere eigenen Marken her, können aber auch für Private Labels produzieren.

ZERTIFIZIERUNG

IFS & Certisys für Bio-Produkte



AVIAN BISCUITERIE - MOCHI DONUTS



Rue de l'atelier 16A
B - 1480 Tubeke
www.mochidonuts.eu

CONTACT

Denis Leuleu
+32(0)479 95 95 79
denis@mochidonuts.eu

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

What is a Mochi donut?

It's :

- . The perfect balance between convenience and pleasure.
 - . Distinctive 8-ball design, easily recognizable, innovative, and practical, allowing for sharing and easy portion control.
 - . Thanks to the unique dough structure and finishing taste, mochi donuts offer a joyful moment of respite or escape in a busy day.
 - . Lighter and less greasy than a regular donut
- So, it's not a classic donut in another shape!

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Was ist ein Mochi-Donut?

Es ist :

- . Die perfekte Balance zwischen Komfort und Vergnügen.
 - . Markantes 8-Kugel-Design, leicht erkennbar, innovativ und praktisch, ermöglicht das Teilen und eine einfache Portionskontrolle.
 - . Dank der einzigartigen Teigstruktur und dem abschließenden Geschmack bieten Mochi-Donuts einen freudigen Moment der Ruhe oder Entspannung nach einem anstrengenden Tag.
 - . Leichter und weniger fettig als ein normaler Donut
- Es handelt sich also nicht um einen klassischen Donut in einer anderen Form!

One address for your orders, orders@mochidonuts.eu



BELGIUM PREMIUM BRANDS®



Chaussée de Lille 204,
B- 7500 Tournai
+32(0)491442324
hello@belgiumpremiumbrands.com
www.belgiumpremiumbrands.com

CONTACT

Sven Algoet, CEO, Owner & Founder
+32(0)491442324
sven@belgiumpremiumbrands.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

At **BELGIUM PREMIUM BRANDS®**, we make happy healthy!

Our confectionery brands have stopping power and create premium impact at the point of sales with a clear, distinctive Belgian touch. We are proud of our Belgian heritage and are dedicated to delivering premium & healthy confectionery, with exceptional quality and taste, In line with current market trends, and positively influencing the health of the end consumer.

Each of our brands brings unique value to the table.

SWEET-SWITCH® offers delicious, sugar-free alternatives;

KETO-LOCA® provides tasty, keto-friendly options;

FOODIES-PLANET® delivers vegan and organic products for conscious eaters.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

At **BELGIUM PREMIUM BRANDS®**, we're always ahead of the curve, offering a diverse range of products designed for today's conscious consumer. Whether you're looking for sugar-free and keto-friendly options to support a healthy lifestyle, or vegan and organic snacks that align with your values for a sustainable planet, we have something for everyone. Come connect with us and discover our latest groundbreaking innovations — we can't wait to share the future of premium, purpose-driven healthy products with you!

CERTIFICATION

Vegan & Organic : Certisys BE-BIO-01



BELVAS



Chemin du Fundus, 7
B-7822 Ghislenghien
+32 68 25 07 66
orders@belvas.be
www.belvas.be

CONTACT

Thierry Noesen, Founder, +32 475 40 30 50, thierry.noesen@belvas.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

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

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

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

CERTIFICATION

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

TÄTIGKEIEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

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

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

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

ZERTIFIZIERUNG

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



BLOOM



Avenue Konrad Adenauer 49
B- 1401 NIVELLES
+32 499 56 78 52
info@nature-snacks.be
www.nature-snacks.be
@bloomorganics

CONTACT

François-Xavier WILLAERT, Founder
+32 499 56 78 52
info@nature-snacks.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

At Bloom, we craft snacks that are as nutritious as they are delicious. Our energy balls and nut butter balls are made from a blend of dates, dried fruits, and nuts for an instant energy boost. We use only 100% natural, plant-based, organic ingredients with no added sugars or artificial additives.

Handcrafted in Belgium, each ball delivers a wholesome and satisfying snack, perfect for fueling your day wherever you are.

CERTIFICATIONS

Organic

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN, NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Bei Bloom stellen wir Snacks her, die genauso nahrhaft wie köstlich sind. Unsere Energy Balls bestehen aus einer harmonischen Mischung aus Datteln, Trockenfrüchten und Nüssen – der perfekte Energieschub für unterwegs. Wir setzen ausschließlich auf 100% natürliche, pflanzliche und biologische Zutaten, ganz ohne Zuckerzusatz oder künstliche Zusatzstoffe.

Jede Kugel wird mit viel Liebe in Belgien von Hand gefertigt und bietet einen vollwertigen Snack, der Sie jederzeit und überall stärkt.

ZERTIFIZIERUNG

Organic



BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM



Rue César de Paepe, 51
B - 4683 VIVEGNIS
+32(0)28959004
www.bostanichocolate.com
executive.assistant@bostani.be / business@bostani.be

CONTACT

Nadia HOUIDHEK, Sales & Business Development
+32 (0)28959004
Whatsapp: +32(0)470953098
executive.assistant@bostani.be, business@bostani.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATION AND BRANDS

Bostani Chocolate Belgium is a certified IFS chocolate company specializing in chocolate drops and pralines. We offer both finished and semi-finished products, catering to businesses in the confectionery industry. Whether you're looking for pralines or chocolate ingredients, we provide versatile solutions to meet your needs. Our commitment to excellence ensures that every product we offer is crafted with the finest ingredients and expert care.

- Belgian pralines chocolate
- Dubai chocolate
- Couverture Chocolate

CERTIFICATION

- Kosher certification
- IFS V8

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Bostani Chocolate Belgien ist ein zertifiziertes IFS-Schokoladenunternehmen, das sich auf Schokoladentropfen und Pralinen spezialisiert hat. Wir bieten sowohl Fertig- als auch Halbfertigprodukte und bedienen Unternehmen in der Süßwarenindustrie. Ob Sie Pralinen oder Schokoladenzutaten suchen, wir bieten vielseitige Lösungen, die Ihren Bedürfnissen gerecht werden. Unser Engagement für Exzellenz stellt sicher, dass jedes Produkt, das wir anbieten, mit den besten Zutaten und fachkundiger Sorgfalt hergestellt wird.

- Belgische Pralinen-Schokolade
- Dubai-Schokolade
- Couverture-Schokolade

ZERTIFIZIERUNG

- Koscher-Zertifizierung
- IFS V8



BRUYERRE CHOCOLATES



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

CONTACT

Mr Maxime BRANNE
Sales Manager
+32(0)497528024
maxime.branne@bruyerre.eu

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 60 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

In 2022, Bruyerre has renewed its product lines both in terms of packaging and taste. Updated packaging, more and more natural ingredients (no palm oil, all RPSO, no artificial colors,...) and new modern flavors that everyone has already adopted, even the youngest. In 2023, Bruyerre continues to work on its product range by developing the "Winter Edition": a festive collection of boxes to celebrate the end of the year.

CERTIFICATION

IFS GLOBAL MARKET - RSPO

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Seit 1909 ist Schokolade für uns ein Synonym für Traum und Leidenschaft, aber auch für grenzenlose Kreationen ... Dank sorgfältiger Auswahl erstklassiger Rohstoffe, traditioneller Rezepte und handwerklicher Erfahrung stellt Bruyerre heute mehr als 60 Sorten Pralinen her, die für ihre Füllung und Dekoration bekannt sind. Bruyerre verwendet in ihren Produkten nur 100%ig reine Kakaobutter-Schokolade und keine Konservierungsstoffe. Unser Hauptprodukt: Haselnusspraline. Wir produzieren sie seit mehr als einem Jahrhundert in unserer Fabrik, noch heute auf handwerkliche Weise.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Im Jahr 2022 hat Bruyerre ihre Produktlinien sowohl in Bezug auf die Verpackung als auch auf den Geschmack erneuert. Aktualisierte Verpackungen, immer mehr natürliche Zutaten (kein Palmöl, nur RPSO, keine künstlichen Farbstoffe) und neue moderne Geschmacksrichtungen, die sich bereits großer Beliebtheit erfreuen, auch unter den Jüngsten. Im Jahr 2023 arbeitet Bruyerre weiter an ihrer Produktpalette, indem sie die „Winter Edition“ entwickelt: eine festliche Kollektion von Schachteln, um das Jahresende zu feiern.

ZERTIFIZIERUNG

IFS GLOBAL MARKET - RSPO



CANDY PACK BELGIUM



Avenue des Biolleux, 2/Z
B- 4800 VERVIERS
+32(0)87293840
www.candypack.be

CONTACT

+32(0)87293840 , info@candypack.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Our core business consists in repacking all kinds of candies in all kinds of packaging. We are also leader in seasonal products such as Easter, Halloween or Christmas. In this context, we develop specific packaging and realize custom-made compositions according to the needs of our clients. Our customers have also the option of developing their own private label range or use available Candy Pack's brands. We work with A-brand suppliers to meet our customers' demand for quality products, but also with producers who ensure optimal quality at an attractive price.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Creating brand new ranges and innovative concepts is our asset! On our side, we focus on the improvement of our seasonal range and new packaging. Finally, we also offer one gift range: combination of cup with our candies or gift box with mix candies inside allowing to thank your customers, suppliers or collaborators.

CERTIFICATION

Thanks to our IFS Food certification, we guarantee the quality, the legality and the safety of our products in all circumstances.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Unser Kerngeschäft ist das Umpacken aller Arten von Süßigkeiten in alle Arten von Verpackungen. Wir sind außerdem führend im Bereich saisonaler Produkte wie für Ostern, Halloween oder Weihnachten. In diesem Zusammenhang entwickeln wir spezifische Verpackungen und realisieren maßgeschneiderte Kompositionen nach den Bedürfnissen unserer Kunden. Unsere Kunden haben auch die Möglichkeit, ihr eigenes Sortiment an Eigenmarken zu entwickeln oder die verfügbaren Marken von Candy Pack zu verwenden. Wir arbeiten mit A-Marken-Lieferanten zusammen, um die Nachfrage unserer Kunden nach Qualitätsprodukten zu befriedigen, aber auch mit Produzenten, die optimale Qualität zu einem attraktiven Preis gewährleisten.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Die Schaffung brandneuer Sortimente und innovativer Konzepte ist unsere Stärke! Wir selbst konzentrieren uns auf die Verbesserung unseres saisonalen Angebots und auf neue Verpackungen. Schließlich bieten wir auch ein Geschenksortiment an: Kombinationen aus Bechern gefüllt mit unseren Bonbons oder Geschenkboxen mit gemischten Bonbons, mit denen Sie sich bei Ihren Kunden, Lieferanten oder Mitarbeitern bedanken können.

ZERTIFIZIERUNG

Dank unserer IFS Food-Zertifizierung garantieren wir Qualität, Vorschriftsmäßigkeit und Sicherheit unserer Produkte unter allen Bedingungen.



CASTLE INGREDIENTS S.A.



Rue de Rémersdael 105/107
B- 4852 PLOMBIERES
+32(0)87334519
<https://www.castle-ingredients.com/>
info@castle-ingredients.com

CONTACT

Lumi Macovei
+3287844124
WhatsApp: +32499709811
lumi@castle-ingredients.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Castle Ingredients operates sustainably with 100% solar-powered, zero CO2 emissions. Our product range includes high-quality malt flours, plant-based ingredients, and organic consumer goods like seeds, cereals, flours, and baking premixes, meeting diverse food industry needs. We provide essential ingredients for all your manufacturing needs.

CERTIFICATION

BE-BIO 01 ; FSSC 22000 ; KOSHER ; HALAL ; RSPO

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Castle Ingredients arbeitet nachhaltig mit 100 % Solarenergie und null CO2-Emissionen. Unser Produktsortiment umfasst hochwertige Malzmehle, pflanzliche Zutaten und biologische Konsumgüter wie Samen, Getreide, Mehle und Backmischungen, die den vielfältigen Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht werden. Wir bieten essentielle Zutaten für all Ihre Produktionsanforderungen

ZERTIFIZIERUNG

BE-BIO 01 ; FSSC 22000 ; KOSHER ; HALAL ; RSPO



CHOC AND CO



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

CONTACT

Mrs Andréa GEMBLER, General Manager
+32(0)23669614
agembler@chocandco.com

ACTIVITIES

Belgian manufacturer of high-quality artisanal chocolates since 1964.
Premium brands and private label projects.

PRODUCT RANGE

5gr ,9gr, 25g, 30gr, 45gr, 80 to 100gr bars - pralines - filled or solid, possibility to add small or large inclusions.

INNOVATIONS

25 gr tablet in flow pack
New technology: FILLED bars 95gr (Dubai chocolate)

BRANDS

Cafe-Tasse: Gourmet Range
Arosa : Belgian pralines
Perlege: no-sugar-added chocolates with Stevia.

CERTIFICATIONS

IFS - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - RAINFOREST ALLIANCE

AKTIVITÄTEN

Belgischer Hersteller von hochwertiger Schokolade seit 1964.
Premiummarken und Eigenmarkenprojekte.

PRODUKTREIHE

5gr ,9gr, 25g, 30gr, 45gr, 80 bis 100gr Tafeln - Pralinen - gefüllt oder massiv, Möglichkeit, kleine oder große Stücke hinzuzufügen.

INNOVATIONEN

25 g Tablette in Flow-Pack
Neue Technologie: Gefüllte Tafeln 95gr ; Dubai Schokolade

MARKEN

Cafe-Tasse: Gourmet Schokolade
Arosa: Belgische Pralinen
Perlege: Schokolade ohne Zuckerzusatz mit Stevia.

ZERTIFIZIERUNGEN

IFS - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - RAINFOREST ALLIANCE



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

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Existing for more than 50 years, situated in the south of Belgium, our key words are : production of organic and traditional 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.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Unser Unternehmen im Süden Belgiens besteht seit über 50 Jahren und unsere Schlagwörter sind: Herstellung von Biomarmeladen 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 Niedrigtemperatur (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 als 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), Koscher, Koscher für Pessach, FDA-zertifiziert.



DESOBRY



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

CONTACT

Mr Adrien BOELS, Sales director
+32(0)69891750,+32 (0) 476 79 70 00
adrien.boels@desobry.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Established in 1947, Desobry is today a major supplier of Belgian chocolate cookies for retailers around the world. The combination of traditional and innovative recipes offers a large range of delicious biscuits and filled chocolates each collection being especially selected for all our customers. While the Desobry brand is expanding its worldwide distribution, 75% of our business is dedicated to provide private label solutions to our customer's programs in more than 40 countries.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

NEW mono products and Gift assorted boxes

New flavours for our signature chocolate Bon Bon (the Pearls) as well as for our Ganache : Double dark, White praliné and Speculoos

CERTIFICATION

BRC and IFS -> A level for all conducted Audits

FDA approved

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Desobry wurde 1947 gegründet und ist heute ein wichtiger Lieferant belgischer Schokoladenkekse für Einzelhändler auf der ganzen Welt. Die Kombination aus traditionellen und innovativen Rezepten bietet eine große Auswahl an köstlichen Keksen und gefüllten Pralinen, wobei jede Kollektion speziell für alle unsere Kunden ausgewählt wird. Während die Marke Desobry ihren weltweiten Vertrieb ausweitet, widmen wir 75 % unseres Geschäfts der Bereitstellung von Eigenmarkenlösungen für die Programme unserer Kunden in über 40 Ländern.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

NEUE Monoprodukte und gemischte Geschenkboxen

Neue Geschmacksrichtungen für unser charakteristisches Schokoladenbonbon (die Perlen) sowie für unsere Ganache: Doppelt dunkel, weiße Praline und Spekulatius

ZERTIFIZIERUNG

BRC und IFS -> A-Level für alle durchgeführten Audits

FDA-Zulassung



DOLFIN



Avenue Robert Schuman, 172
B - 1401 BAULERS
+ 32-(0)23 66 24 24
www.dolphin.be
info@dolphin.be

CONTACT

Mrs Géraldine Verbruggen, Marketing & Communication
Manager
+32(0)23662424
geraldine@dolphin.be

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. And as everyone has a role to play for the future of the planet, Dolfin has decided to take a leading role by investing in a new ethical sustainability program: Cocoa Act 4.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

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

CERTIFICATION

FSSC 22000

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 nach belgischer Tradition zu köstlicher Schokolade verarbeitet. Und da jeder eine Rolle für die Zukunft unseres Planeten zu spielen hat, hat Dolfin beschlossen, eine führende Rolle zu übernehmen und in ein neues ethisches Nachhaltigkeitsprogramm zu investieren: Cocoa Act 4.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Innovation bildet das Herz der Unternehmensphilosophie von DOLFIN – einige unserer Rezepte sind eben wahre Gourmetkreationen.

ZERTIFIZIERUNG

FSSC 22000



ETABLISSEMENTS CARLIER



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

CONTACT

Mr Christophe CARLIER, Manager
+32(0)477798233
nougat.carlier@skynet.be

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

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

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

Durch eine Strategie 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



FIDAFRUIT



Zoning industriel des Hauts-Sarts - 1^o Avenue, 133
B - 4040 HERSTAL
+32 42 64 72 14
info@fidafruit.be
www.fidafruit.be

CONTACT

Mr Anthony DI CIOCCIO, Sales Manager
+32 498 27 43 75
info@fidafruit.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Import, processing, roasting and packaging of all dried fruits, seeds and nuts, whether conventional or organic.

CERTIFICATION

IFS/ORGANIC

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN, NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Import, Verarbeitung, Röstung und Verpackung aller getrockneten Früchte, Samen und Nüsse, egal ob konventionell oder biologisch.

ZERTIFIZIERUNG

IFS / BIO (Certisys und Biogarantie)



GENEROUS



Rue de l'Atelier, 9
B - 1480 TUBIZE
+32(0)477636795
www.generous.eu - #generousbakery
christophe@generous.eu

CONTACT
CHRISTOPHE HAROU
+32(0)477636795
christophe@generous.eu

GENEROUS is a Belgian biscuit company combining artisanal craftsmanship with social and environmental responsibility since 2013. Our range of organic, gluten-free biscuits includes options that are vegan, lactose-free, and lower in sugar. Private label available for tailored solutions.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

- Gluten- and lactose-free galettes
- Advent calendars + chocolates with gluten-free crumble bits
- Gluten Free Cheese Crackers

CERTIFICATION

Bio (Certysis) - Gluten-free (Schouten Certification)

GENEROUS ist eine belgische Keksmannufaktur, die seit 2013 handwerkliche Tradition mit sozialer und ökologischer Verantwortung verbindet. Unsere Bio-Kekse sind glutenfrei und bieten vegane, laktosefreie sowie zuckerreduzierte Optionen. Private-Label-Lösungen auf Anfrage.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

- Gluten- und laktosefreie Galettes
- Adventskalender + Schokolade mit glutenfreien Krümeln
- Glutenfreie Käsecracker.

ZERTIFIZIERUNG

Bio (Certysis) - Gluten-free (Schouten Certification)



GICOPA



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

CONTACT
Dries De Muynck, CEO
+32(0)42640095
contact@gicopa.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Gicopa stands for the first two letters of Gillard, Confiserie & Pain d'épice (Gillard, Confectionery and Gingerbread) from the name of its founder M. Hubert Gillard. Since 1895, Gicopa has been producing quality candy.

Our factory located in Belgium is certified FSSC22000. We traditionally offer hard candy to suit your requests, and have now added a surprising soft gummy range. All our candy is vegan and produced with natural coloring from vegetables, fruits and plants extracts.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Extended product range for gummies!
Vintage & Premium Collection (glass bottle and metal tin)
All our candies are vegan!

CERTIFICATION

FSSC22000 (SGS, since July 2017)

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Gicopa steht für Gillard, Confiserie & Pain d'épice (Gründer Hubert Gillard, Konfiserie und Lebkuchen). Seit 1895 produziert Gicopa hochwertige Bonbons.

Unsere Fabrik in Belgien ist nach FSSC22000 zertifiziert. Wir bieten traditionelle Bonbons an und haben jetzt ein überraschendes Gummi-Sortiment hinzugefügt. Alle unsere Süßigkeiten sind vegan und werden mit natürlichen Farbstoffen aus Gemüse-, Obst- und Pflanzenextrakten hergestellt.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Erweiterte Produktpalette mit neuem blauem Design: Gummis!
Vintage & Premium-Kollektion (Glasflasche und Metalldose)
Alle unsere Süßigkeiten sind vegan!

ZERTIFIZIERUNG

FSSC22000 (SGS, seit Juli 2017)



LA BISCUITERIE NAMUROISE



Chaussée de Charleroi 77
5190 Jemeppe-sur-Sambre
www.labiscuiterienamuroise.be
info@labiscuiterienamuroise.be

CONTACT

Paul Navez, cofondateur
+32(0)479253251
info@labiscuiterienamuroise.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We are artisanal biscuit makers who bake fresh biscuits of yesteryear, offering both a classic and organic range with a wide variety of sweet and savory options to suit your preferences.

Some people even tell us it's been more than a century since they tasted anything so scrumptious.

Our biscuits originate from recipes inspired by 1908, passed down from the great-grandfather of one of the two founders. The age-old recipes enable us to provide natural products that are fresh biscuits without preservatives and additives. The creation of our project stemmed from the desire to reconnect with entrepreneurship in Namur (our hometown in Belgium) and to restore the prestige of traditional biscuits. This sense of returning to the original is embedded in our DNA and in our mode of operation. Aiming to contribute to the biscuit world, we seek to revolutionize industrialization and demonstrate that high-volume production does not equate to compromising the product's integrity.

The richness of what we are today owes to the quality of our biscuits and the stories they tell when you taste them. By definition, our biscuits are crisp, crunchy, and dry.

CERTIFICATION

Certified organic, certified craftsmanship, Fair producer price

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Wir sind handwerkliche Bäcker, die frische Kekse nach traditioneller Art backen. Wir bieten sowohl eine klassische als auch eine Bio-Produktreihe an, mit einer großen Vielfalt an süßen und herzhaften Optionen, die jedem Geschmack gerecht werden.

Manche Leute sagen uns sogar, sie hätten seit über einem Jahrhundert nichts so Köstliches mehr probiert.

Unsere Kekse basieren auf Rezepten aus dem Jahr 1908, die vom Urgroßvater eines der beiden Gründer überliefert wurden. Diese traditionellen Rezepte ermöglichen es uns, natürliche Produkte anzubieten: frische Kekse ohne Konservierungsstoffe und Zusätze. Die Idee für unser Projekt entstand aus dem Wunsch, in Namur (unserer Heimatstadt in Belgien) wieder unternehmerisch tätig zu werden und den traditionellen Keksen zu ihrem früheren Ansehen zu verhelfen. Dieses Streben nach Ursprünglichkeit ist in unserer DNA und unserer Arbeitsweise tief verankert.

Mit dem Ziel, die Kekswelt zu bereichern, möchten wir die Industrialisierung revolutionieren und zeigen, dass eine Produktion in großen Mengen nicht gleichbedeutend mit einem Kompromiss bei der Produktqualität ist.

Die Einzigartigkeit dessen, was wir heute sind, verdanken wir der Qualität unserer Kekse und den Geschichten, die sie erzählen, wenn man sie genießt.

Per Definition sind unsere Kekse knusprig, kross und trocken.

ZERTIFIZIERUNG

Bio-zertifiziert, handwerklich zertifiziert, fairer Produzentenpreis



LA CHOCOLATERIE GALLER



Avenue du Parc Industriel, 213 bte R2
B - 4041 HERSTAL
+32(0)43672 211
infos@galler.com
www.galler.com

CONTACT
Christophe MOTTARD, Export Officer
+32(0)471392280,
export@galler.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Since 1976, La Chocolaterie Galler has been offering its customers delightful chocolate experiences thanks to a wide range of quality products: filled chocolate bars, solid and filled tablets, pralines, small Easter eggs, etc. Since 2020, these sweet treats have been based on a more ethical and sustainable supply chain through FAIRTRADE certification for 100% of its cocoa, and its partnership with the Yeyasso cooperative in sustainable agro-forestry projects.

Some figures for the past 2 years:

- 100% of our cocoa is certified Fairtrade.
- The environmental footprint of our chocolates has decreased by 18%.
- We have planted nearly 60,000 trees in Côte d'Ivoire to recreate sustainable cocoa farms.
- The premiums paid by Galler to cocoa farmers increased their income from cocoa by 13.4%.
- Today, 64% of our cocoa farmer partners are above the poverty line, with 17% above the living income level.

CERTIFICATION

IFS Certificate - Warrant Holder of the Royal Court of Belgium - 100% Fairtrade cocoa - 100% pure cocoa butter - No palm oil

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Seit 1976 bietet La Chocolaterie Galler ihren Kunden schokoladige Genussmomente dank einer breiten Palette an Qualitätsprodukten: gefüllte Schokoriegel, feste und gefüllte Tafeln, Pralinen, kleine Ostereier u.v.a.m. Seit 2020 unterliegen diese kleinen süßen Freuden einer ethischeren und nachhaltigeren Lieferkette durch eine FAIRTRADE-Zertifizierung für 100 % des Kakaos und durch eine Partnerschaft mit der Kooperative Yeyasso bei nachhaltigen Agroforstwirtschaftsprojekten.

Die letzten zwei Jahre in Zahlen:

- 100 % unseres Kakaos sind Fairtrade-zertifiziert
- Der ökologische Fußabdruck unserer Schokolade hat sich um 18 % verringert
- Wir haben nahezu 60.000 Bäume in der Elfenbeinküste gepflanzt, um wieder nachhaltige Kakaokulturen aufzubauen
- Die Prämien, die Galler den Kakaobauern zahlte, erhöhten ihr Einkommen aus dem Kakaoanbau um 13,4 %
- Heute leben 64 % unserer Kakaobauern über der Armutsgrenze, 17 % davon über dem Existenzminimum

ZERTIFIZIERUNGEN

IFS-Zertifikat, Belgischer Hoflieferant (Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique) - 100 % Fairtrade - Kakao - 100 % reine Kakaobutter - Ohne Palmöl.



LINATELLE



Rue Foret Village 68
B - 4870 TROOZ
+32(0) 498280382
www.be-nat.be
pierre@linatelle.com

CONTACT

Pierre Linotte, Director
+32(0) 498280382
pierre@linatelle.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Linatelle specializes in the production of crackers, breadsticks and protein biscuits (sweet, savory, innovative and healthy).

Our own production lines give us the flexibility to easily create your own private label.

We are the exclusive producer and distributor of "CHOUFFE Crackers" in Europe.

Our wide range of products will meet your specific requirements, including gluten-free, vegan and organic.

CERTIFICATION

Organic, IFS , BRC

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Linatelle ist auf die Herstellung von Crackern, Brotstangen und Eiweißgebäck (süß, herzhaft, innovativ und gesund) spezialisiert.

Unsere eigenen Produktionslinien geben uns die Flexibilität, auf einfache Weise Ihr eigenes Private Label zu kreieren.

Wir sind der exklusive Hersteller und Vertreiber von „CHOUFFE Crackers“ in Europa.

Unsere breite Produktpalette wird Ihren spezifischen Anforderungen gerecht, einschließlich glutenfrei, vegan und biologisch.

ZERTIFIZIERUNG

Organic, IFS , BRC



LUCIEN



Rue de Saint Donat 40
B- 5640 Mettet
+32(0)71714071
www.lucien.be
info@lucien.be

CONTACT

Marie Moscardi
+32 (0) 71 71 40 71
+32 (0) 455 11 82 61

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

One day, 3 farmers from Namur decided to turn their own potatoes into artisanal crisps. They decided to join forces to create together a finished product and thus get closer to the consumer. This family project could bear only one name, that of their grandfather Lucien.

Lucien's Chips are made with 100% natural flavours and spices, are gluten and lactose-free. They do not contain any added flavouring or colouring.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Vor einiger Zeit beschlossen 3 Landwirte aus Namur aus ihren Kartoffeln handgemachte Chips herzustellen. Ihr Wunsch war es, ein Endprodukt zu entwickeln, das sie mit den Verbrauchern teilen können.

Dieses Familienprojekt wurde nach ihrem Großvater benannt: Lucien.

Die Chips von Lucien werden mit 100% natürlichen Aromen und Gewürzen hergestellt, sind gluten- und laktosefrei. Sie enthalten keine Zusatzaromen und Farbstoffe.



MARSHALL FOOD



Rue Sous La Fabrique 7a
B - 4280 Cras-Avernas
+32(0) 498200733
www.marshallfood.be
renaud.maréchal@marshallfood.be

CONTACT

Renkens Simon, Responsable commercial
+32(0) 491254269
simon.renkens@marshallcorp.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Brand : Bel'Gians.

Belgian confectioner specialized in cotton candy and pop-corn production.

Dispatch district : retail, food service, convenience.

Possibility to work in a private label.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

we offer a mouthwatering variety of 15 colorful and fruity cotton candy flavors, along with a trio of crunchy and delicious popcorn options.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Marke: Bel'Gians.

Belgischer Süßwarenhersteller spezialisiert auf die Produktion von Zuckerwatte und Popcorn.

Vertriebskanäle: Einzelhandel, Gastronomie, Convenience Stores.

Möglichkeit der Zusammenarbeit im Rahmen von Private Label.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Wir bieten eine köstliche Vielfalt von 15 farbenfrohen und fruchtigen Zuckerwattearomen sowie drei knusprige und leckere Popcorn-Sorten.



NATUR INOV



24 Avenue de Lambusart
B - 6220 FLEURUS
+32-(0) 71 21 37 30
<https://natur-inov.com/>
commercial@natur-inov.com

CONTACT
M, MANCO, Commercial Assistant
+32-(0) 71 21 37 30
commercial@natur-inov.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Econological and Jean Bouteille

Profitable eco-responsible solutions for distributing bulk products in an attractive and fun compact hygienic unit. The road to zero waste.

BIO BY Natur Inov

Dried fruits superfruits chocolates premium confectionery.

Passionate experts, development of natural snacking products with high added value for health and well-being.

Crispyzz and Veggizz excellent well-being snacks 100% fruit and vegetables

CERTIFICATION

BRC ET ISO22000

Product range

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN, NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Econological und Jean Bouteille

Kosteneffektive , ökologisch verantwortliche Lösungen für den Vertrieb von Schüttgut in einer hygienischen, kompakten Einheit, die attraktiv ist und Spaß macht. Der Weg zum Zero Waste.

Bio BY Natur Inov

Trockenfrüchte Superfruits Schokolade Süßwaren Premium.

Passionierte Experten, Entwicklung von natürlichen Snackprodukten mit hohem Mehrwert für Gesundheit und Wohlbefinden.

Crispyzz und Veggizz ausgezeichnete Wellness-Snacks aus 100 % Obst und Gemüse

ZERTIFIZIERUNG

BRC ET ISO22000



NUTRADIA



Rue de l'Avenir 16
B - 5300 ANDENNE
+32(0) 85 71 45 00
www.nutradia.be
jerome@nutradia.be

CONTACT

Jérôme van KEMPEN, Business Development Manager
+32(0) 85 55 01 66, +32(0) 478 22 83 85
jerome@nutradia.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Nutradia is a producer of Healthy Snacks based in Belgium. We are specialized in manufacturing Private Label Popped Chips on behalf of Leading Brands and Retailers. Our Popped Chips are Healthy Natural and Tasty. Our mission is to evolve consumers to a better-for-you snacking behavior by providing snacks that are healthy and delicious. Our Chips are made following the Air Popped Technology. High protein, Vegan, Low Fat, GMO Free, Halal suitable.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Pop Line is a new brand and range of popped chips made with natural ingredients, produced in Belgium by Nutradia.

This range of Popped chips contains less fat than other chips due to the cooking process. Our popped chips are «Popped» instead of being fried or baked, which reduce a lot the use of fat during the cooking process.

CERTIFICATION

IFS - Kosher - Organic - AIB International - Accredited supplier of Leading companies

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Nutradia ist ein Hersteller von gesunden Snacks mit Sitz in Belgien. Wir sind spezialisiert auf die Herstellung von Popped Chips als Eigenmarke im Auftrag führender Marken und Einzelhändler. Unsere Popped Chips sind gesund, natürlich und schmackhaft. Unser Ziel ist es, den Verbrauchern ein besseres Snacking-Verhalten zu vermitteln, indem wir gesunde und leckere Snacks anbieten. Unsere Chips werden nach der Air Popped Technologie hergestellt. Hoher Proteingehalt, Vegan, fettarm, GMO-frei, Halal-geeignet.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Pop Line ist eine neue Marke und ein Sortiment von Popped Chips mit natürlichen Zutaten, die in Belgien von Nutradia hergestellt werden.

Diese Reihe von Popped Chips enthält aufgrund des Kochprozesses weniger Fett als andere Chips. Unsere gepoppten Chips werden „gepoppt“ anstatt frittiert oder gebacken, was die Verwendung von Fett während des Kochvorgangs stark reduziert.

ZERTIFIZIERUNG

IFS - Koscher - Bio - AIB International - Akkreditierter Lieferant von führenden Unternehmen



CUSTOM POPPED CHIPS

**MORE CRUNCH,
LESS GUILT!**

for every market
and every taste

Nutredia
INNOVATIVE SNACKS

PATICEO



Z.I.C. - 3, Rue Charles Richet B
7180 SENEFFE
+32(0)64520630
www.paticeo.com

CONTACT

Denis Mispelaere, Sales Manager
+32(0)64520630, +32(0)490398890
denis.mispelaere@paticeo.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Paticeo, the common base of the 3 subsidiaries Pâtisseries Gourmandes, Colibri and Alysse Food, presents a creative pastry know-how mixing tradition and innovation. Paticeo offers a gourmet and unique range, suitable for all moments of consumption, whether it's a quatre-quarts, a muffin or a chocolate shell madeleine.

CERTIFICATION

IFS / BCR / RFA

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Paticeo, die gemeinsame Basis der 3 Tochtergesellschaften Pâtisseries Gourmandes, Colibri und Alysse Food, präsentiert ein kreatives Konditorei-Know-how, das Tradition und Innovation verbindet. Paticeo bietet ein einzigartiges Gourmet-Sortiment, das für alle Momente des Verzehrs geeignet ist, egal ob es sich um einen Quatre-Quarts, einen Muffin oder eine Schokoladenschale Madeleine handelt.

ZERTIFIZIERUNG

IFS / BCR / RFA



REN SONNET



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

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

RENSONNET 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, Rensonnet 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

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 Verbesserung der Marzipankugel. In naher Zukunft wird ein Bio-Marzipansortiment auf den Markt kommen.

ZERTIFIZIERUNG

IFS Global Markets-Food



SIGOJI SRL



Rue de la Griotte 15
B - 5580 Rochefort
+32 84 45 76 00

contact
Euphrasie Mbamba, CEO & Founder
+32 486 14 55 10

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Sigoji is a range of “gourmet chocolate”, based on praline and caramel, we combine pleasure and high standards. We have created a range of chocolates that are not afraid to shake up codes and taste buds, while respecting humans and the earth. We roast and transform into pastes, cocoa beans and peanuts from Cameroon from the family plantation, but also hazelnuts and almonds in our workshop here in Rochefort.

CERTIFICATION

Engaged Chocolatiers, Belgian Fairtrade Federation

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Sigoji ist eine Reihe von „Gourmet Schokoladen“, basierend auf Praline und Karamell, wir verbinden Genuss und hohe Ansprüche. Wir haben eine Reihe von Schokoladen kreiert, die keine Angst davor haben, Codes und Geschmacksknospen aufzurütteln und gleichzeitig Mensch und Erde respektieren. Wir rösten und verarbeiten Kakaobohnen und Erdnüsse aus Kamerun von der Familienplantage, aber auch Haselnüsse und Mandeln und verarbeiten sie zu Pasten.

ZERTIFIZIERUNG

Engagieren chocolatiers, Belgian Fairtrade Federation

a



SPECUL'HOUSE



Rue de Lantin, 165
B - 4432 ALLEUR
+32 4/247 55 52
info@speculhouse.com
www.speculhouse.com

CONTACT

Michael BAEKE
+32(0)496971930
baekemichael@speculhouse.com

HANDMANDE BELGIAN BISCUITS FACTORY

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Specul'House Biscuit Factory is a company specializing in the artisanal production of traditional speculoos and Belgian specialties such as baked marzipan. It also offers a variety of both conventional and organic biscuits.

Our assortment also includes products designed for food processors (chocolatiers, pastry chefs, ice cream makers...) such as speculoos powder, speculoos crumble, and almond paste.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

100% palm-free production

CERTIFICATION

BE-BIO-03 INS167/02/116806

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Die Biscuiterie Specul'House ist ein Unternehmen, das sich auf die handwerkliche Herstellung von traditionellen Spekulatius und belgischen Spezialitäten wie gebackenem Marzipan spezialisiert hat. Es bietet auch eine Vielzahl von konventionellen und biologischen Keksen an.

Unser Sortiment umfasst außerdem Produkte für weiterverarbeitende Betriebe (Chocolatiers, Konditoren, Speiseeishersteller...), wie Spekulatiuspulver, Spekulatius-Crumble und Marzipan.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

100 % palmölfreie Produktion

ZERTIFIZIERUNG

BE-BIO-03 INS167/02/116806





Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT & INVESTMENT AGENCY

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

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

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

welcome@investinwallonia.be
www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

