



BELGIUM

Wallonia

@ ISM 2023

Halle 4.2 Gänge J/K

Hall 4.2 Aisles J/K

23 - 25/04/2023

Cologne



Wallonia.be

BELGIUM

Wallonia

@ ISM 2023

Halle 4.2 Gänge J/K

Hall 4.2 Aisles J/K

23 - 25/04/2023

Köln/Cologne

Partner

food.be
Small country. Great food.

**Wal
Food**


Wallonia.be



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



NÜTZLICHE ADRESSEN USEFUL ADDRESSES



In Belgium/ In Belgien

Place Saintelette, 2
B - 1080 BRUSSELS
Tel: +32 2 421 82 11
Website: www.walfood.be
E-mail: agro-eur@awex.be
Pascale DELCOMMINETTE, CEO

- **Arlette TANASIJEVITCH**
Fairs & Events Project Manager
Tel: + 32 2 421.84.56
E-mail: a.tanasijevitch@awex.be

Agrifood: agrifood@awex.be

- **Lucie Lejeune,**
Senior Agrifood Specialist
+32 (0) 471 92 39 00
l.lejeune@awex.be
www.awex-export.be
www.walfood.be
- **Eric Lejeune,**
Agrifood Business Developer
+32 (0) 2 421 84 59 or
+32 (0) 474 85 12 17
e.lejeune@awex.be
www.awex-export.be
www.walfood.be

in Germany / In Deutschland

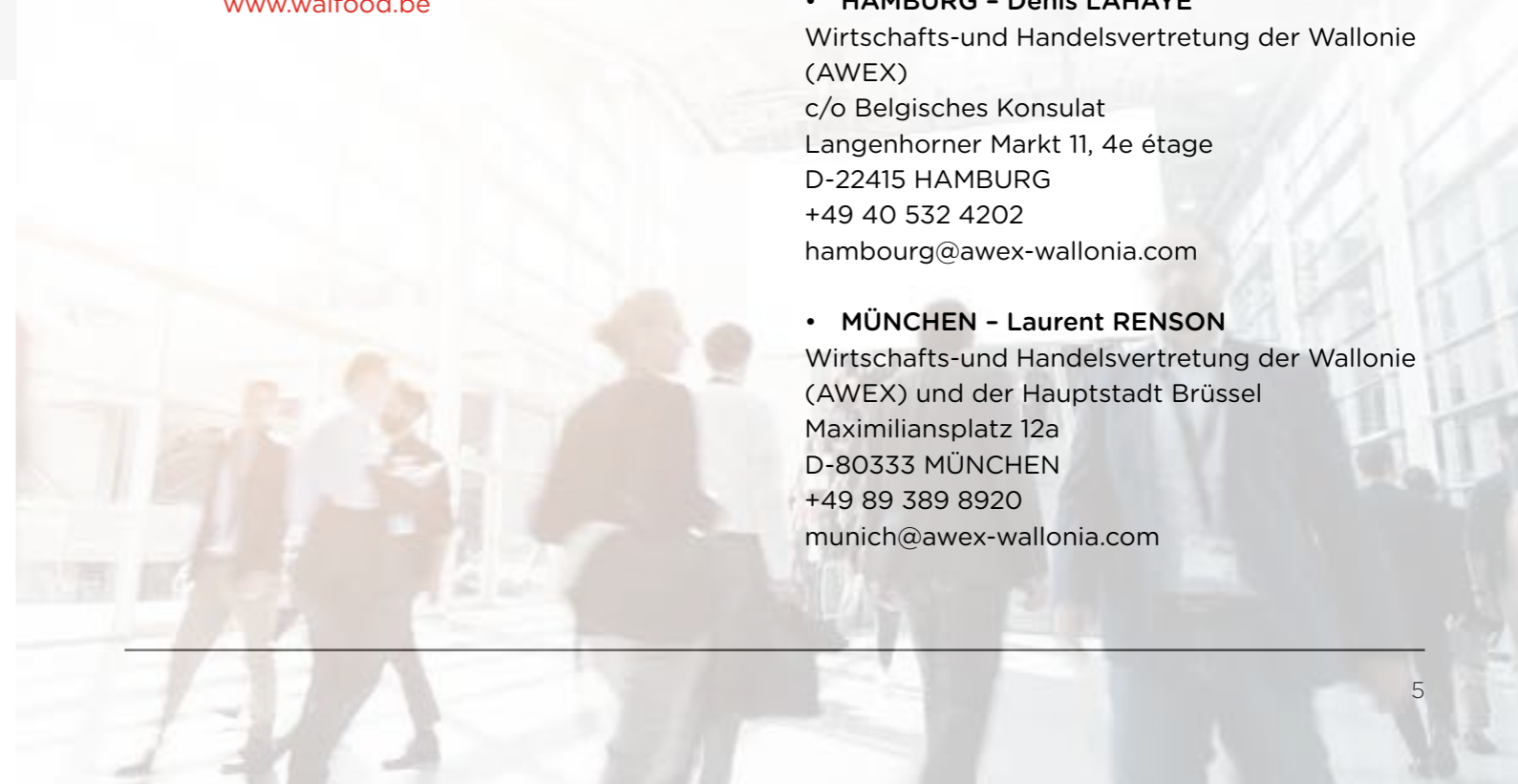
- **KÖLN - Isabella PROFETA**
Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
Stolkgasse 25-45, 4.OG
D-50667 KÖLN
+49 221 254 173
cologne@awex-wallonia.com

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

- **BERLIN - Denis LAHAYE**
Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX)
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

- **MÜNCHEN - Laurent RENSON**
Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie (AWEX) und der Hauptstadt Brüssel
Maximiliansplatz 12a
D-80333 MÜNCHEN
+49 89 389 8920
munich@awex-wallonia.com



WALLONISCHE AGENTUR FÜR EXPORT UND AUSLANDSINVESTITIONEN

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, Auslandsstandorte), 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
1080 BRUXELLES
BELGIQUE
Tel: +32-2-421 87 45
info@awex.be

Pascale DELCOMMINETTE | CEO

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



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

Mrs Pascale DELCOMMINETTE | CEO

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



WWW.WALFOOD.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 NAHRUNGSMITTELSEKTORS:

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



AUSSTELLER/EXHIBITORS

12	2VD	J-029
14	ALYSSE FOOD	K-014
16	BOSTANI CHOCOLATE BELGUIM	J-011
18	BRUYERRE CHOCOLATES	K-026
20	CANDY PACK	K-010
22	CASTLE INGREDIENTS S.A.	J-021
24	CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS	K-046
26	CHOC AND CO	J-049
28	CONFITURE ARDENNAISE	K-040
30	COUPLET SUGARS	K-048
32	DEREMIENS CHOCOLATE GROUP	J-037
34	DESOBRY	K-030
36	DOLFIN	K-032
38	ETABLISSEMENT DOUCY	J-025
40	ETABLISSEMENTS RODOLPHE CARLIER	K-028
42	FLAVENCE	K-018
44	FIDAFRUIT	J-041
46	FONDOR	J-031
48	FOODIES-PLANET®	K-024
50	GENEROUS	J-027
52	GICOPA	K-034
54	LA BISCUITERIE NAMUROISE	J-045
56	LA CHOCOLATERIE GALLER	K-016
58	L'ATELIER DE LA POMME DE TERRE	K-044
60	MAISON VALENCON	J-035
62	MILLESIME CHOCOLAT	J-017
64	RENSONNET	K-036
66	SPECUL'HOUSE	J-033

2VD



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

CONTACT
 Olivier Van Assche
 Commercial/Export
 +32(0)85826001
 commercial@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 offer 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 fritierten 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



ALYSSE FOOD S.A.



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

CONTACT

Aude Dessalive
Key Account Manager
+32(0)64520630
+32(0)496308667
aude.dessalive@alysefood.be



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Alysse Food became 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.

CERTIFICATION

IFS / BRC / RFA

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Alysse Food hat sich über 20 Jahre zu einem der führenden Unternehmen in der Herstellung amerikanisch inspirierter Backwaren (Muffins, Cupcakes, Brownies und Bagels) entwickelt. Seit seiner Gründung ist Alysse Food ein Experte für die Lieferung von Private-Label-Produkten in ganz Europa.

ZERTIFIZIERUNG

IFS / BRC / RFA



BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM



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

CONTACT

Nadia HOUIDHEK
Sales & Business Development
+32 (0)28959004 | Whatsapp: +32 (0)470953098,
Whatsapp: +32 (0)470953099
executive.assistant@bostani.be / business@bostani.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATION AND BRANDS

- Chocolate production company, thin & filled (70 g/120g /250 g/500 g with different flavors)
- Biscuit cream (120g /250g/500g/ gold, milk and Dark)
- Rose collection (120g (milk raspberry dark / 500g / mini rose 40g 35g)
- Bulk chocolate (between 20g to 100g)
- New: Chocolate drops 5 kg / 1kg / 250g

CERTIFICATION

Kosher certification
Rainforest Alliance certification
We are in the process of obtaining our IFC certification.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

- Schokoladenfabrik
- Dünn&Gefüllt-Kollektion (70/120/250/500 g in verschiedenen Geschmacksrichtungen)
- Biskuitcreme (120/250/500 g Gold, Milch und Dunkel)
- Rosen-Kollektion (120 g [Milch, Himbeere, Dunkel] / 500 g / Mini-Rosen 40/35 g)
- Schokolade als Massenware (20-100 g)
- Neu: Schokoladentropfen 5 kg / 1kg / 250g

ZERTIFIZIERUNG

Koscher-Zertifizierung
Rainforest Alliance-Zertifizierung
Wir sind dabei, unsere IFC-Zertifizierung zu erhalten



BRUYERRE CHOCOLATES



Rue François Bruyère, 38
B - 6041 GOSSELIES
+32(O)71232384
www.bruyere.eu

CONTACT

Mr Maxime BRANNE,
Sales Manager,
+32(O)497528024,
maxime.branne@bruycere.eu



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Since 1909, chocolate has been for us synonymous of dream and passion, but also of limitless creations... Thanks to its meticulous selection of top-class raw materials, traditional recipes and artisanal know-how, Bruyère today manufactures more than 60 kinds of chocolates that are renowned for their filling and for their decoration. Bruyère 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, Bruyère 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, Bruyère 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 Bruyère heute mehr als 60 Sorten Pralinen her, die für ihre Füllung und Dekoration bekannt sind. Bruyère 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 Bruyère 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 Bruyère 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, 2ZB
B - 4800 VERVIERS
+32 (0)87293840
www.candypack.be

CONTACT

Caroline SIMONIS
General Manager
caroline.simonis@candypack.be
+32 (0)87293840



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 Halloween, Easter 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 Halloween, Ostern 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.



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

CONTACT

Tatiana Bosii
Marketing manager
+3287334519
info@castle-ingredients.com



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Castle Ingredients developed a new product: Crispy Crystal Rye. Crispy cereals with surprising flavors of caramel, gingerbread and chocolate, all made solely from rye. The cereal has been malted and roasted at specific temperatures to promote caramelization reactions within the grain itself. Crispy Crystal Rye is ideal for your cereal preparations (in bars or breakfast mixes).

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Castle Ingredients hat ein neues Produkt entwickelt: Crispy Crystal Rye. Knusprige Cerealien mit überraschenden Geschmacksrichtungen wie Karamell, Lebkuchen und Schokolade, die ausschließlich aus Roggen hergestellt werden. Das Getreide wurde gemälzt und bei spezifischen Temperaturen geröstet, um Karamellisierungsreaktionen im Korn selbst zu fördern. Crispy Crystal Rye ist ideal für Ihre Müslizubereitungen (in Riegeln oder Frühstücksmischungen)



CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS



Avenue Georges Truffaut 50
B - 4020 LIEGE
www.charlemagne.be
chocolat@charlemagne.be

CONTACT

Mr Pierre-Yves ARAGHI
Operations Manager
+32(0)498324271
chocolat@charlemagne.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Charlemagne chocolatiers was created in 1974 with the objective to offer high quality products allowing chocolate lovers to travel through the scented and spicy notes melted in the cocoa beans flavors. The leading products of Charlemagne Chocolatiers are the chocolate squares, tablets, truffles, pralines, candied fruit peels, sugar-free chocolates, organic chocolates, 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 will never end captivating you. This technique has enabled Charlemagne Chocolatiers to become the 4th innovative global house in chocolate production. As from mid 2023 Charlemagne Chocolatiers will offer an organic bean to bar production with a whole range of new flavours and chocolates of exception.

CERTIFICATION

Organic certification

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Charlemagne Chocolatiers wurde 1974 mit dem Ziel gegründet, hochwertige Produkte anzubieten. Diese ermöglichen es Schokoladenliebhabern, durch die in den Kakaobohnen geschmolzenen duftenden und würzigen Geschmacksnoten zu reisen. Die wichtigsten Produkte von Charlemagne Chocolatiers sind Schokoladenquadrate, Tafeln, Trüffel, Pralinen, kandierte Fruchtschalen, zuckerfreie Pralinen, Bio-Schokoladen sowie eine Reihe von Produkten, die als Eigenmarken erhältlich sind.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Der größte Erfolg von Charlemagne Chocolatiers liegt in der Entwicklung eines patentierten Herstellungsverfahrens, dem „Geschmack in der Masse“. Dieses Verfahren ermöglicht die Herstellung eines sehr feinen Produkts, das lange im Mund verweilt und dessen Aromen nie aufhören, Sie zu verzaubern. Diese Technik hat es Charlemagne Chocolatiers ermöglicht, das vierte der innovativsten Häuser in der Welt der Schokoladenherstellung zu werden. Ab Mitte 2023 wird Charlemagne Chocolatiers eine biologische Produktion von der Bohne bis zur Schokoladentafel mit einer ganzen Reihe neuer Geschmacksrichtungen und außergewöhnlicher Schokoladen anbieten.

ZERTIFIZIERUNG

BIO



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, 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

CERTIFICATION

IFS - HACCP - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - RAINFOREST ALLIANCE

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Familienunternehmen und -betrieb. Wir sind kreativ, dynamisch und flexibel. Wir stellen seit 1964 hochwertige Schokolade her und exportieren in mehr als 40 Länder. Wir produzieren sowohl unsere eigenen hochwertigen Marken als auch Private-Label-Projekte.

PRODUKTREIHE: Napolitains 5 g, Tafeln 85 g, Mini-Tafeln 9 g, Riegel 45 g, Pralinen, Ostereier.

ZERTIFIZIERUNG

IFS - HACCP - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - RAINFOREST ALLIANCE



CONFITURE L'ARDEENNAISE



Route de Marche, 2
B - 4190 XHORIS
32 (0)4 228 91 59
www.confiturelardennaise.com

CONTACT

Amélie LAMALLE
Sales Manager
32 (0)488 16 02 44
amelie@confiturelardennaise.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Existing for more than 50 years, located 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 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.



COUPLET SUGARS



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

CONTACT

Marc PAINSMAYE, Business Development Director
 +32 (0)498586225, m.painsmaye@coupletsugars.com

Analphia Desmet, Business Development Assistant
 +32 (0)69343662, a.desmet@coupletsugars.com



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Couplet Sugars has been a 100% family business for 175 years and is world leader in pearl sugar. The company has also developed and markets a wide range of other sugar specialties, such as coated pearl sugar, colored and/or flavored pearl sugar, fondant powder, icing sugar, decosnow, brown sugar, cane sugar specialties and beefondant. Last but not least, it proposes other sweet ingredients such as Liège waffle mixes, nuts-based specialties and crumbles.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

New products: Cane sugar specialties, crunchy pearl sugar, pearl sugar or nuts-based specialties, crumbles, and cocoa coated pearl sugar.

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 waffle mix) and UTZ.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Couplet Sugars ist weltweiter Marktführer für Hagelzucker, der besonders in Lütticher Waffeln, zur Dekoration der Chouquettes (französische Windbeutel), der Tarte Tropézienne und 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 der Produkte ist für Couplet Sugars sehr wichtig. Wir sind nach FSSC-22000 zertifiziert. Unsere Produkte haben folgende Zertifizierungen erhalten: Koscher, Halal, RSPO, Bio (brauner Zucker und Hagelzucker) und UTZ.



DEREMIENS CHOCOLATE GROUP



Voie d'Orval, 26
B - 6810 PROUVY
+ 32 (0)61 58 71 17
<https://www.mayata.be/en/>
sophie@deremiens.com

CONTACT
Sophie BEDORET
Accounts Director
sophie@deremiens.com

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We make couverture single origin chocolates suitable for both traditional use and technical recipes in gastronomy, pastry making and premium chocolate making. Our brand is called Mayata. Our finest chocolates are made from carefully selected cocoa beans for their noble origin, which come from the best terroirs and plantations of origin in Central America, Africa and Asia. We made the choice of sourcing cocoa beans from small local partners respectful of nature and human conditions. We give priority to human scale production guaranteeing quality and sustainability in order to work on the basis of lasting partnerships and fair purchase cost prices. We use exclusively fermented cocoa beans that guarantee a perfect balance between the aroma and flavor.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Bulk container - drops, 20kg cardboard boxes of drops or 1kg bags of drops, Chocolate tablets (35gr, 70gr or 90gr), Neapolitans

CERTIFICATION

Fairtrade or organic certification available if needed.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir stellen Kuvertüren aus reiner Schokolade her, die sowohl für den traditionellen Gebrauch als auch für technische Rezepte in der Gastronomie, der Konditorei und der Premium-Schokoladenherstellung geeignet sind. Unsere Marke heißt Mayata. Unsere feinsten Schokoladen werden aus sorgfältig ausgewählten Kakaobohnen hergestellt, die aus den besten Anbaugebieten und Plantagen in Mittelamerika, Afrika und Asien stammen. Wir haben uns dafür entschieden, die Kakaobohnen von kleinen lokalen Partnern zu beziehen, die die Natur und die menschlichen Bedingungen respektieren. Wir bevorzugen eine Produktion in menschlichem Maßstab, die Qualität und Nachhaltigkeit garantiert, um auf der Grundlage dauerhafter Partnerschaften und fairer Einkaufspreise zu arbeiten. Wir verwenden ausschließlich fermentierte Kakaobohnen, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen Aroma und Geschmack garantieren.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Schüttgutbehälter - Tropfen, 20-kg-Kartons mit Drops oder 1-kg-Beutel mit Drops, Schokoladentafeln (35gr, 70gr oder 90gr), Neapolitaner

ZERTIFIZIERUNG

Fairtrade- oder Bio-Zertifizierung bei Bedarf erhältlich.



DESOBRY



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



CONTACT

Adrien BOELS
Sales and marketing director
+32 (0)69 891 750
adrien.boels@desobry.be

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

DESOBRY is a family-owned business that produces fine chocolate&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 chocolates 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

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

DESOBRY ist ein Familienunternehmen, das feinstes Gebäck aus den besten Zutaten herstellt, wie reine belgische Schokolade und Freiland Eier, 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



DOLFIN



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



CONTACT

Mrs Géraldine Verbruggen,
Marketing & Communication Manager,
+32-(0)23662424,
geraldine@dolfin.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 zu köstlicher Schokolade nach belgischer Tradition verarbeitet. Und da jeder seinen Beitrag für die Zukunft unseres Planeten leisten kann, hat Dolfin beschlossen sich als führender Akteur zu positionieren,

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

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

ZERTIFIZIERUNG

FSSC 22000



ETABLISSEMENT DOUCY



24 rue Georges Cosse
Z.I. de Noville-les-Bois
B - 5380 Fernelemont
+32 (0)81 22 23 81
www.doucy-aromes.be
info@doucy-aromes.be

CONTACT

Michaël CERNETIG
Sales Manager
+32 (0)81 22 23 81
+32 (0)476 92 93 39
michael.cernetig@doucy-aromes.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Located in Fernelmont in Belgium, Etablissements Doucy have been developing and manufacturing food flavourings and colourings since 1929 for a wide range of products: confectionery, cookies, ice creams, chocolate, ready meals

Flexibility, R&D and Creativity are our strengths: rapid and efficient solutions to our customer requested. Our flavourings and colourings, both natural and synthetic, follow current trends.

CERTIFICATION

FSCC 22000 / Kosher / Halal / Standard FCA / Organic

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Das im belgischen Fernelmont ansässige Unternehmen Etablissements Doucy entwickelt und produziert seit 1929 Lebensmittelaromen und -farbstoffe für eine breite Palette von Produkten: Süßwaren, Kekse, Eiscreme, Schokolade, Fertiggerichte usw.

Flexibilität, F&E und Kreativität sind unsere Stärken: schnelle und effiziente Lösungen für die Wünsche unserer Kunden. Unsere Aromen und Farbstoffe, sowohl natürliche als auch synthetische, folgen den aktuellen Trends.

ZERTIFIZIERUNG

FSCC 22000/Koscher/Halal/Standard FCA/Bio



ETABLISSEMENTS RODOLPHE CARLIER



Avenue Zénobe Gramme, 3
B - 1480 SAINTES
+32-(0)2 377 58 78
www.nougat-carlier.be
nougat.christophe@skynet.be

CONTACT

Christophe CARLIER
Manager
+32 (0)477 79 82 33
nougat.christophe@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 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



FLAVENCE



Parc Industriel Paysager de Tyberchamps, 25
B - 7180 SENEFFE
+32 (0)64 23 88 00
www.flavence.com
info@flavence.com

CONTACT

Arnaud DE BEUKELAER
General Manager
+32 (0)64 23 88 00
info@flavence.com



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

Flavence develops and produces high-quality natural and organic flavours for manufacturers in the food industry. We provide:

- A large range of flavouring profiles adapted to your needs;
- A wide choice of natural flavours, organic certified and organic-suitable flavours;
- Availability from 1 kg to 100T;
- The effectiveness of our production facility and the adaptability of our R&D laboratory to offer tailor-made products.

CERTIFICATION

Flavence is FSSC2000 certified. This certification is one of the most demanding with respect to food quality management for ingredient manufacturers. On request, a kosher and/or halal certificate can be obtained for some of our flavours.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Flavence entwickelt und produziert hochwertige natürliche und Bio-Aromen für Hersteller in der Lebensmittelindustrie. Wir bieten:

- eine breite Palette an auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Aromaprofilen
- eine große Auswahl an natürlichen, bio-zertifizierten und bio-kompatiblen Aromen
- Verfügbarkeit von 1 kg bis 100 t
- maßgeschneiderte Produkte (dank unserer effizienten Produktionsanlage und unseres flexiblen F&E-Labors)

ZERTIFIZIERUNG

Flavence ist FSSC2000-zertifiziert. Diese Zertifizierung gehört zu den anspruchsvollsten hinsichtlich Nahrungsmittelqualitätsmanagement für Hersteller von Lebensmittelzutaten. Auf Anfrage kann für einige unserer Aromen ein Koscher- und/oder Halal-Zertifikat ausgestellt werden.



FIDAFRUIT



Parc Ind Hts Sarts - 1e Av, 255
B - 4040 HERSTAL
+32 (0)4 264 72 14
www.fidafruit.be
info@fidafruit.be

CONTACT
Anthony DI CIOCCIO
Sales Manager
+32 (0)498 27 43 75
info@fidafruit.be



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 / ORGANIC (Certisys and Biogarantie)

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 / BIO (Certisys und Biogarantie)



FONDOR



Rue de l'Egalité, 64
B - 4670 Blegny
+32 (0)4 387 59 96
www.pierreledent.be , www.pierreledent.cn ,
www.pierreledent.jp

CONTACT
Pierre LEDENT
Administrateur délégué
+32 (0)493 66 12 21
pierre@pierreledent.be



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We have been a chocolate factory since 1994. We mainly produce pralines in bulk. Present on the Belgian market, we export to Germany, France, China and Japan.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

In 2022, we will launched our new tablet and mini tablet range under the brand "Pierre Ledent".

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir sind eine Schokoladenfabrik seit 1994. Hauptsächlich stellen wir Pralinen als lose Ware/Bulkware. Wir sind auf dem belgischen Markt präsent und exportieren nach Deutschland, Frankreich, China und Japan.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Im Jahr 2022 brachten wir unser neues Sortiment an Schokoladentafeln unter der Marke „Pierre Ledent“ auf den Markt.



FOODIES-PLANET®



Rue de Longesault, 10
B - 7500 ERE
+32 (0)491 44 23 24
hello@foodies-planet.com
www.foodies-planet.com

CONTACT

Sven ALGOET
CEO, Owner & Founder
+32 (0)491 44 23 24
sven@foodies-planet.com



ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

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

FOODIES-PLANET® your brand of choice, and long term partner, for sustained growth!

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

FOODIES-PLANET® is not your usual chocolate company, we are here for the discerning customer! Exclusively for those who are looking for the premium pleasure of vegan, organic and environmentally friendly Belgian chocolate. Curious to taste or learn about our industry-first marketing support? Come and speak to us! FOODIES-PLANET®. Trendsetting in Vegan Organic Chocolate Lifestyle.

CERTIFICATION

Vegan & Organic : Certisys BE-BIO-01

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

FOODIES-PLANET® setzt den Industriestandard für belgische vegane Bio-Premium-Schokolade. Sie kombinieren großartig schmeckende Schokolade mit einer preisgekrönten Verpackung. FOODIES-PLANET® folgt nicht nur dem aktuellen Markttrend in Richtung Bio oder Vegan, sondern ist führend in diesem Bereich. Wir sind davon überzeugt, dass wir durch die Schaffung eines exklusiven und herausragenden Sortiments die Herzen unserer anspruchsvollen Kunden gewinnen werden. FOODIES-PLANET® ist die Marke Ihrer Wahl und Ihr langfristiger Partner für nachhaltiges Wachstum!

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

FOODIES-PLANET® ist kein gewöhnliches Schokoladenunternehmen - wir sind für den anspruchsvollen Kunden da! Ausschließlich für diejenigen, die den Premium-Genuss von veganer, biologischer und umweltfreundlicher belgischer Schokolade suchen. Sind Sie neugierig auf eine Kostprobe oder möchten Sie mehr über unsere branchenweit einzigartige Marketingunterstützung erfahren? Kommen Sie und sprechen Sie mit uns! FOODIES-PLANET®. Trendsetter im veganen Bio-Schokoladen-Lifestyle.

ZERTIFIZIERUNG

Vegan und biologisch: Zertifikat BE-BIO-01



GENEROUS



Rue de l'Atelier, 9
B - 1480 TUBIZE
+32 (0)477 63 67 95
www.generous.eu - #generousbakery
christophe@generous.eu

CONTACT
CHRISTOPHE HAROU, CEO,
+32 (0)477 63 67 95 - christophe@generous.eu

PERRINE DUCORNAIT, Sales manager,
+32 (0)478 34 21 21 - perrine@generous.eu

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

We are GENEROUS, a socially and environmentally responsible Belgian biscuit company that has been offering a delicious range of organic and gluten-free biscuits since 2013. Some of our products are also vegan, lactose-free and low in sugar. All of our biscuits are 100% natural, delicious and made according to the purest Belgian biscuit tradition. We prioritize diversity, sustainable growth and make use of the majority of our broken biscuits. Since our creation, we have also been working with a protected workshop for the packaging of our products. Our products are also available in bulk. We hope you will enjoy discovering our range of biscuits at our stand. See you soon!

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

- Range of biscuits reduced in sugar (-40%)
- Vegan cookie on the go
- Gluten-free and sugar-free granola bites
- Gluten-free biscuit and speculoos powder / crumbles (B2B)
- Private label and customization options available
- End-of-year offer: gift boxes, advent calendar, metal boxes

CERTIFICATION - Bio (Certysis) - Gluten-free (Schouten Certification) - Vegan (V label)

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir sind GENEROUS, ein sozial und ökologisch verantwortungsbewusster belgischer Kekspanzer, der seit 2013 ein köstliches Sortiment an biologischen und glutenfreien Keksen anbietet. Alle unsere Kekse sind 100 % natürlich, lecker und nach reinster belgischer Kekstradition hergestellt. Wir legen Wert auf Vielfalt und nachhaltiges Wachstum und verwerten den Großteil unserer Bruchware. Seit unserer Gründung arbeiten wir für die Verpackung unserer Produkte auch mit einer Werkstatt für behinderte Menschen zusammen. Unsere Produkte sind auch in großen Mengen erhältlich.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Kekssortiment mit reduziertem Zuckergehalt (-40 %)
Veganer Keks zum Mitnehmen
Glutenfreie und zuckerfreie Granola Bites
Glutenfreies Keks- und Spekulatiuspulver/Krümel (B2B)
Private Label- und individuelle Optionen verfügbar
Angebot zum Jahresende: Geschenkboxen, Adventskalender, Metall Dosen

ZERTIFIZIERUNG - Bio (Certysis) - Glutenfrei (Schouten-Zertifizierung) - Vegan (V-Label)



GICOPA



Rue Lileutige, 122
B - 4140 SPRIMONT
+32 (0)4 264 00 95
www.gicopa.be
contact@gicopa.be

CONTACT
Dries De Muynck
CEO
+32 (0)4 264 00 95
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

NEW - Extended product range for gummies!
NEW - Vintage & Premium Collection (glass bottle and metal tin)
NEW - All our candy is vegan!

CERTIFICATION

FSSC22000 (SGS, since July 2017)

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

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

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

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

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

ZERTIFIZIERUNG

FSSC22000 (SGS, seit Juli 2017)



LA BISCUITERIE NAMUROISE



Rue Raymond Noël, 100
5170 BOIS-DE -VILLERS
+32 (0)479 25 32 51
www.labiscuiterienamuroise.be
paul@labiscuiterienamuroise.be

CONTACT

Paul Navez
Managing Director
+32 (0)479 25 32 51
paul@labiscuiterienamuroise.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

The Biscuiterie Namuroise produces handmade biscuits inspired from recipes of 1908. Our biscuits are crispy and crunchy just as we like them! Made of natural and local products, they are fresh and without additives or preservatives. Sweet or salty, organic or conventional, our biscuits will take you back to your childhood. It's been over a century since you last tasted such a biscuit!

CERTIFICATIOS

Certified organic, certified craftsmanship, Fair producer price

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Die Biscuiterie Namuroise stellt handgefertigte Kekse nach Rezepten aus dem Jahr 1908 her. Unsere Kekse sind knusprig und genau so wie wir sie mögen! Sie werden aus natürlichen und lokalen Produkten hergestellt, sind frisch und ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel. Süß oder süchtig, biologisch oder konventionell - unsere Kekse versetzen Sie in Ihre Kindheit zurück. Es ist mehr als ein Jahrhundert her, seit Sie das letzte Mal einen solchen Keks gegessen haben!

ZERTIFIZIERUNG

Zertifizierte biologische Zutaten, zertifizierte Handwerkskunst, fairer Erzeugerpreis



LA CHOCOLATERIE GALLER



Avenue du Parc Industriel, 213 bte R2
 B - 4041 HERSTAL
 +32 (0)43 67 22 11
 infos@galler.com
 www.galler.com

CONTACT
 Christophe MOTTARD
 Export Officer
 +32 (0)471 39 22 80
 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, spreads, 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

BRC 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, Brotaufstriche, 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

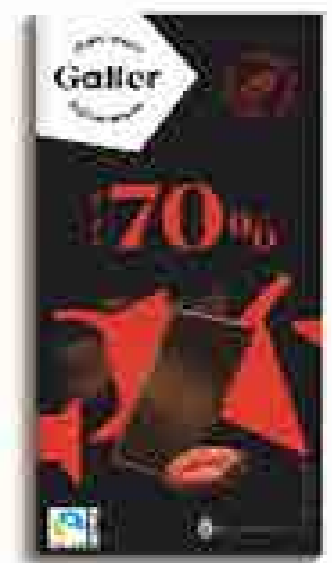
Wir haben nahezu 60.000 Bäume in der Elfenbeinküste gepflanzt, um wieder nachhaltige Kakaokulturen aufzubauen

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

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



L'ATELIER DE LA POMME DE TERRE



Rue de Saint Donat 26 A
5640 Mettet
+32 71 71 40 71
www.lucien.be
info@lucien.be

CONTACT
Serge Van Delsen
North Business Manager
+32 493 196 361
serge@lucien.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Producer of artisanal farmer chips , gluten-free , lactose-free and additive-free.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Hertseller von handwerklichen Kartoffelchips , glutenfrei , laktosefrei und ohne Zusatzstoffe



MAISON VALENÇON



Rue d'elvaux 101 j
4651 BATTICE
+3287674869
maisonvalencon.be
m.valencon@maisonvalencon.be

CONTACT
Maxime Valençon
Gérant
+3287674869
+32499734104
m.valencon@maisonvalencon.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Maison Valençon wishes to give you pleasure with artisanal recipes that will remind you of your most beautiful gourmet memories while respecting our planet with quality local raw materials. We produce mainly waffles, sweet treats, bombettes (one of our specialties), and so on.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Maison Valençon möchte Ihnen mit handwerklichen Rezepten Freude bereiten, die Sie an Ihre schönsten Gourmet-Momente erinnern und gleichzeitig unseren Planeten respektieren, indem hochwertige lokale Rohstoffe verwendet werden. Wir stellen hauptsächlich Waffeln, süße Leckereien, Bombettes (eine unserer Spezialitäten) usw. her.



MILLESIME CHOCOLAT



Rue Cockerill, 40-42
 B-4100 SERAING
 32-(0)476753291
www.millesime-chocolat.be
jc@millesime-chocolat.be

CONTACT
 Jean-Christophe HUBERT
 Manager
jc@millesime-chocolat.be

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

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



RENSONNET



Rue de l'Industrie, 6
B - 4840 WELKENRAEDT
32-(0)87 88 01 77
www.rensonnetsa.be
nadege@rensonnetsa.be

CONTACT
Nadège RENSONNET
Sales Manager
32-(0)87 88 01 77
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 großen Handelsketten und im Export.

NEUE PRODUKTE 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 Veredelung der Marzipankugel. In naher Zukunft wird ein Bio-Marzipan-sortiment auf den Markt kommen.

ZERTIFIZIERUNG

IFS Global Markets-Food



SPECUL'HOUSE



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

CONTACT
Michael BAEKE
+32 496/97 19 30
baekemichael@speculhouse.com



HANDBANDE BELGIAN BISCUITS FACTORY

ACTIVITIES, PRODUCTS AND BRANDS

SPECUL'HOUSE artisanal cookies factory offers biscuits and specialities „made in Belgium“, including the famous speculoos (Belgian spiced biscuit). Packaged, in bulk or as raw material for all food sectors, discover our high quality products.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

100% palm-free production

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Die handwerkliche Keksfabrik SPECUL'HOUSE bietet Kekse und Spezialitäten «Made in Belgium» an, darunter der berühmte „Speculoos“ (belgischer Spekulatius). Verpackt, als lose Ware oder als Rohstoff für alle Lebensmittelbereiche.. Entdecken Sie unsere hochwertigen Produkte.

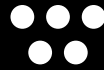
NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Produktion 100% ohne Palmöl.

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

