



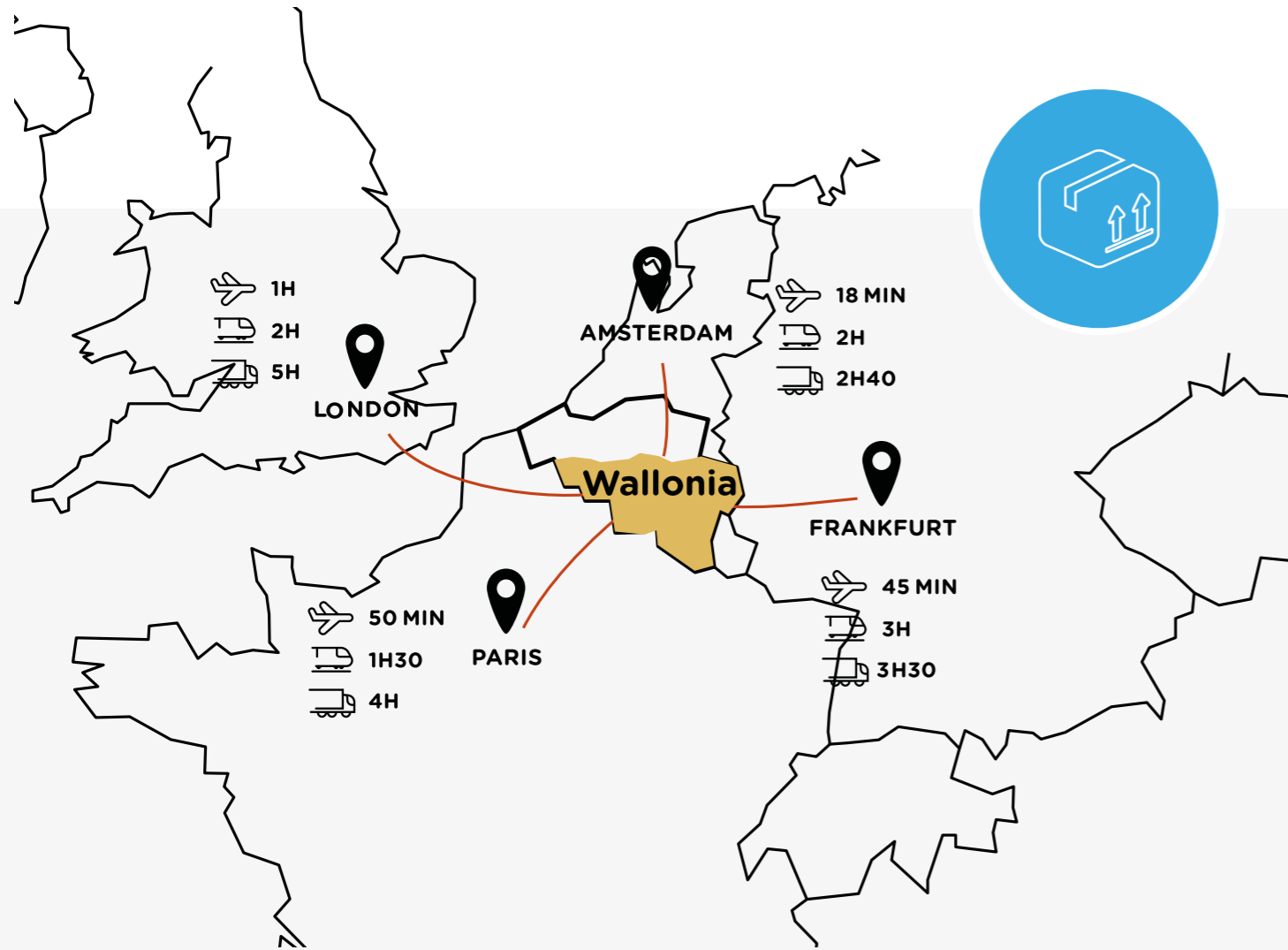
BELGIUM Wallonia

@ ISM 2024

28/01-31/01/2024

Köln/Cologne


Wallonia.be



BELGIUM

Wallonia

ISM 2024

Halle 4.2 Gänge L/M
Hall 4.2 Aisles L/M

28/01-31/01/2024

Köln/Cologne

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.



Partner



WALLONISCHE AGENTUR FÜR EXPORT UND AUSLANDSINVESTI- TIONEN (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

Mrs 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 organization 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 at every stage of their development.

Feel free to get in touch with one of our local or international agents via our websites listed below. 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 WALLON 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
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 - Yves DUBUS
Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie
Stolk-gasse 25-45, 4.OG
D-50667 KÖLN
+49 221 254 173
cologne@awex-wallonia.com

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

BERLIN - Denis LAHAYE
Wirtschafts-und Handelsvertretung der Wallonie 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
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 und
der Hauptstadt Brüssel
Maximiliansplatz 12a
D-80333 MÜNCHEN
+49 89 389 8920
munich@awex-wallonia.com

EXHIBITORS

- 10 2VD
- 12 ALIMAD FOOD SA
- 14 ALYSSE FOOD
- 16 ARTISTA CHOCOLAT
- 18 BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM
- 20 BRUYERRE CHOCOLATES
- 22 CANDY PACK
- 24 CASTLE INGREDIENTS S.A.
- 26 CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS
- 28 CHOC AND CO
- 30 CONFITURE ARDENNAISE
- 32 COUPLET SUGARS
- 34 DESOBRY
- 36 DOLFIN
- 38 ETABLISSEMENT DOUCY
- 40 ETABLISSEMENTS RODOLPHE CARLIER
- 42 FIDAFRUIT
- 44 FONDOR
- 46 FOODIES-PLANET
- 48 GENEROUS
- 50 GICOPA
- 52 LA BISCUITERIE NAMUROISE
- 54 LA CHOCOLATERIE GALLER
- 56 LUCIEN
- 58 MAISON VALENCON
- 60 MILLESIME CHOCOLAT
- 62 RENSONNET
- 64 SOLUFRUIT (SIROPERIE MEURENS)
- 66 SPECUL'HOUSE

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 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 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



ALIMAD FOOD SA



Avenue des Artisans 40
7822 GHISLENGHIEN
+32(0)68 285 285
www.alimad.be
info@alimad.be

CONTACT

M. Samir ABOUSLEIMAN, CEO
+32(0)68 285 285
samir@alimad.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Alimad Food is a Belgian company that produces: Orange blossom water, Rose water, Honey-flavored glucose syrup, Pastry flavoring and coloring, Lemon specialty with our own brands: SAMRA / ALZAHRA / ASSAL / NAHLA / ZEST

CERTIFICATION

AFSCA / FDA / in progress of the FSSC22000

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Alimad Food ist ein belgischer Hersteller von: Orangenblütenwasser, Rosenwasser, Glykose Sirup mit Honiggeschmack, Aromen und Farbstoffe für Gebäck, Zitronenspezialitäten. Unsere Eigenmarken: SAMRA / ALZAHRA / ASSAL / NAHLA / ZEST

ZERTIFIZIERUNG

AFSCA / FDA / in Auftrag FSSC22000



ALYSSE FOOD S.A.



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

CONTACT

Denis Mispelaere
Sales Manager
+32(0)64520630
+32(0)490398890
Denis.mispelaere@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 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



ARISTA CHOCOLATES SA



Avenue Mercator 10
1300 WAVRE
+32 (0) 10 24 13 66
www.artistachoc.be
info@artistachoc.be

CONTACT

Henry Glorie
Sales Manager
+32 (0) 10 24 13 66
+32 (0) 470 24 46 02
henryg@artistachoc.be



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

ARTISTA CHOCOLATES is a 100% Belgian owned company that designs, produces and pack chocolate products since 35 years, with a strong focus on thematic filled chocolate figurines, individually flow wrapped, branded Astrio or private label. Apart from our standard figurines we create tailor made figurines and have multiple packaging solutions, all in-house.

CERTIFICATION

IFS / BRC / RSPO / FAIRTRADE / RAINFOREST ALLIANCE / KOSHER

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

ARTISTA CHOCOLATES ist ein 100% belgisches Unternehmen, welches seit 35 Jahren Schokoladenprodukte kreiert, produziert und verpackt, mit einer Spezialisierung auf Schokoladenfiguren zu bestimmten Themen und Anlässe, individuellen Schlauchbeutelverpackungen unter der Marke Astrio oder in Private Label. Ausser unseren Standardfiguren, entwickeln wir maßgeschneiderte Figuren und bieten verschiedenen Verpackungslösungen an, alle in-House.

ZERTIFIZIERUNG

IFS / BRC / RSPO / FAIRTRADE / RAINFOREST ALLIANCE / KOSHER



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, INNOVATIONS AND BRANDS

Our company specializes in producing two main Product categories: The first one concerns the Finished products:

- Fine and filled chocolate (70g/120g /250g/500g)
- Biscuit cream (120g /250g/500g/gold, milk and dark)
- Rose collection (120g: milk/black raspberry/500g/mini rose 40g/35g)
- Chocolate in bulk (between 20g and 100g)

And the second category is: The Chocolate Drops 5kg/1kg/ 250g: with 3 different flavours (Milk, Dark and White chocolate)

CERTIFICATION

Kosher certification

Rainforest Alliance certification

We are in the process of obtaining our IFC certification

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Unsere Firma ist auf die Herstellung von zwei Hauptprodukten spezialisiert: zum Einen Fertigprodukte:

- Dünne & gefüllte Schokolade (70g/120g/250g/500 g)
- Biskuitcreme (120g/250g/500 g/Gold, Milch und Dunkel)
- Rosen-Kollektion (120 g: Milch/dunkle Himbeere/ 500 g / Mini-Rosen 40g/35 g)
- Schokolade als lose Ware (zwischen 20g-100 g)

Zum Anderen: Schokoladentropfen 5 kg / 1kg / 250g in drei verschiedenen Variationen (Milch, Dunkle und Weisse Schokolade)

ZERTIFIZIERUNG

Koscher-Zertifizierung

Rainforest Alliance-Zertifizierung

Wir sind dabei, unsere IFC-Zertifizierung zu erhalten



BRUYERRE CHOCOLATES



Rue François Bruyère, 38
B - 6041 GOSELIES
+32(0)71232384
www.bruyere.eu

CONTACT

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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, 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 - 4800 VERVIERS
+32(0)87293840
www.candypack.be

CONTACT

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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.



Rue de Rémersdael 105/107
 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 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

At Castle Ingredients, we prioritize compliance with global and national standards. Our FDA-approved technology aligns with prestigious certifications like BE BIO 01, FSSC 22000, HACCP, RSPO, Kosher, and Halal. We uphold strict adherence to diverse standards, ensuring safety and ethical production across the supply chain.

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE, INNOVATIONEN UND MARKEN

Castle Ingredients hat seine Produktion nachhaltig umgestellt auf 100% Solarenergie und Null CO2 Ausstoß. Unsere Produktreihe beinhaltet hochwertige Malzmehle, pflanzliche Inhaltsstoffe und Bio Fertigprodukte wie Saaten, Cerealien, Mehle, Backmischungen, die den verschiedenen Erwartungen der Lebensmittelindustrie entsprechen. Wir liefern die wesentlichen Zutaten für Ihre Herstellung.

ZERTIFIZIERUNG

Castle Ingredients legt großen Wert auf globale und nationale Normen. Unsere von der FDA anerkannte Technologie ist konform mit den anerkannten Zertifizierungen wie BE BIO 01, FSSC 22000, HACCP, RSPO, Koscher und Halal. Wir befolgen strikt die diversen Normen und achten auf eine sichere und ethisch einwandfreie faire Produktion entlang der Lieferkette.



CHARLEMAGNE CHOCOLATIERS



Avenue Georges Truffaut 50
B - 4020 LIEGE
www.charlemagne.be
chocolat@charlemagne.be
+32 (0) 4 264 66 44

CONTACT

Mr Clément Becquart, Ambassador
+32-(0) 476 83 05 17
clement.becquart@foodfamilyfarmers.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

Charlemagne Chocolatiers has been an artisan chocolatier of fine chocolate products since 1974. Charlemagne Chocolatiers offers a range of organic bean-to-bar products: a collection of chocolate squares, tablets and pralines including several grands crus. We also produce a collection of tablets with no added sugar and we can also offer you private labelling products.

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

Charlemagne Chocolatiers has been an artisan chocolatier of fine chocolate products since 1974. Charlemagne Chocolatiers offers a range of organic bean-to-bar products: a collection of chocolate squares, tablets and pralines including several grands crus. We also produce a collection of tablets with no added sugar and we can also offer you private labelling products.

CERTIFICATION

BE-BIO02

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Seit 1974 stellt Charlemagne Chocolatiers feine Pralinen her, die für ihre Tafeln mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen bekannt sind. Seit kurzem bietet Ihnen Charlemagne Chocolatiers eine Reihe von Bio-Bean-to-Bar-Produkten an: eine Kollektion von Schokoladenquadraten, -tafeln und -pralinen mit mehreren 'Grand Crus'. Wir stellen auch eine Kollektion von Tafeln ohne Zuckerzusatz her und können Ihnen auch Produkte mit Private Label anbieten.

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Seit 1974 stellt Charlemagne Chocolatiers als Chocolatier feine Schokoladenprodukte her. Charlemagne Chocolatiers bietet ein Sortiment an bean-to-bar „von der Bohne bis zur Tafel“ Bioprodukten: Schokoladenquadrate, Tafeln, Pralinen sowie einige Grands Crus. Wir stellen auch ein Sortiment an Tafeln ohne Zuckerzusatz und Private Label Produkten her.

ZERTIFIZIERUNG

BE-BIO02



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, INNOVATIONS AND BRANDS

Manufacturer of high-quality artisanal chocolates since 1964. We export to over 40 countries. We produce for our own premium brands as well as for private label projects.

OUR PRODUCT RANGE

5gr chocolate squares - 9gr mini bars, 80 to 100gr family bars, 30gr, 42 and 45gr bars, molded pralines, chocolate eggs
Our chocolates are filled or solid, with small or large inclusions.

INNOVATIONS

For the sake of sustainability and fairness, in 2024, the entire range of our Café-Tasse brand is Rainforest Alliance certified.

BRANDS

Café-Tasse: Le Chocolat des Gourmets. Traditional top-of-the-range natural and fair-trade chocolates, original packaging. Arosa: authentic Belgian praline, delicious assortment in bulk or in ballotins
Perlège: a range of no-sugar-added chocolates with natural Stevia extracts. More chocolate, less sugar (bars, pralines and tablets).

CERTIFICATIONS

IFS - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - RAINFOREST A

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Seit 1964 sind wir Hersteller von hochwertiger handgemachter Schokolade und exportieren in mehr als 40 Länder. Wir produzieren sowohl unsere eigenen Premium Marken als auch für Private-Label-Projekte.

PRODUKTREIHE

5g Napolitains - 9g Mini-Riegel, 80 to 100gr family bars, 30gr, 42 and 45gr bars, Pralinen, Schokoladeneier. Unsere Schokolade ist mit Füllung oder fest.

INNOVATIONEN

Aus Nachhaltigkeits- und Fair Trade Gründen ist das komplette Café-Tasse Sortiment ab 2024 nach Rainforest Alliance zertifiziert.

MARKEN

Café-Tasse: die Gourmetschokolade. Traditionelle erstklassige natürliche und Fair-Trade Schokolade, originelle Verpackung. Arosa: echte belgische Pralinen, köstliches Sortiment als lose Ware oder in Pralinschachteln
Perlège: Sortiment an Schokolade ohne Zuckerzusatz mit natürlichem Stevia Extrakt. Mehr Schokolade, weniger Zucker (Riegel, Praline und Tafeln)

ZERTIFIZIERUNG

IFS - FAIRTRADE - BE BIO 01 CERTISYS - RAINFOREST ALLIANCE



CONFITURE L'ARDEENNAISE



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

CONTACT

Mrs Amélie LAMALLE, Sales Manager
+32(O)488160244
amelie@confiturelardennaise.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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.



COUPLET SUGARS



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

CONTACT

Mrs Nancy Van Velthoven, Sales and Marketing Director
+32 498 08 85 72
n.vanvelthoven@coupletsugars.com



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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

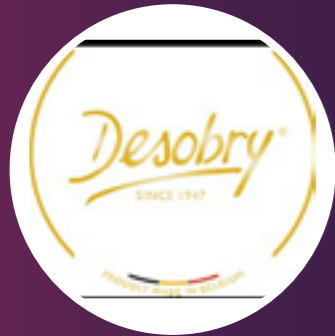
Neue Produkte: zuckerreduziertes Trockenfondant, Schokoladentrockenfondant, Waffelmix bio und vegan.

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.



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

DESOBRY, specialist of Worldwide private label, has a large product range: 45 different biscuits are packed in all different kind of boxes: tin boxes, trendy gift boxes or more classic carton boxes or biscuits in trays. For single biscuit consumption, we produce single flow-packed wrapped biscuits. Markets : Europe, USA & Canada, Australia, Asia, South America (more then 45 countrie around the world)

NEW PRODUCTS AND INNOVATIONS

A new visual identity, new packs
New flavours for our signature chocolate nibble, the Pearl: Raspberry, Crème Brûlée, Speculoos
CERTIFICATION
BRC and IFS --> A level for all conducted Audits

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

DESOBRY ist auf weltweites Private Labelling spezialisiert und bietet ein breites Produktsortiment an: 45 verschiedene Gebäckkreationen in verschiedenen Verpackungen: Blechdosen, trendige Geschenkschachteln, klassische Kartonschachteln oder Schalenverpackungen für Kekse.
Außerdem bieten wir einzeln verpacktes Gebäck im Flowpack an.
Märkte: Europa, USA & Kanada, Australien, Asien, Südamerika (über 45 Länder weltweit)

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Neues visuelles Marketing, neue Verpackungen
Neue Aromen für unsere Signatur Schokoladenstücke, the Pearl: Himbeer, Crème Brûlée, Spekulatius

ZERTIFIZIERUNG

BRC und IFS - A Level für alle durchgeführten Audits



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, INNOVATIONS 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



ETABLISSEMENT DOUCY



24 rue Georges Cosse
Z.I. de Noville-les-Bois
5380 Fernelemont
+32(0)81222381
www.doucy-aromes.be
info@doucy-aromes.be

CONTACT

Michaël CERNETIG, Sales Manager
+32(0)81222381
+32(0)476929339
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)23775878
www.nougat-carlier.be
c.carlier@nougat-carlier.be

CONTACT

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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



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

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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 in 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)43875996
 www.pierreledent.be , www.pierreledent.cn ,
 www.pierreledent.jp

CONTACT

Pierre LEDENT, Administrateur délégué
 +32(0)493661221
 pierre@pierreledent.be

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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 launch 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 in loser Schüttung her. 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®



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

CONTACT

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

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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)477636795
www.generous.eu - #generousbakery
christophe@generous.eu

CONTACT

CHRISTOPHE HAROU, CEO, +32(0)477636795,
christophe@generous.eu
PERRINE DUCORNAIT, Sales Manager,
+32(0)478342121, perrine@generous.eu



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

We are GENEROUS, a Belgian biscuit company committed to social and environmental responsibility since 2013. Discover our delicious organic and gluten-free biscuits, some of which are vegan, lactose-free, and low in sugar. Crafted in the purest Belgian tradition, our 100% natural range of biscuits (and granola) is also available in bulk. It's easy to call yourself Generous, but it's much more difficult - and exciting - to live up to it. Generous is the name of our product, the philosophy of our company, our sustainability driver, and our human resources mission.

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)

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

Wir sind GENEROUS, ein belgisches Keksunternehmen, das sich seit 2013 sozial und ökologisch engagiert. Entdecken Sie unsere köstlichen Bio- und glutenfreien Kekse, einige davon sind auch vegan, laktosefrei und zuckerarm. Hergestellt in der reinen belgischen Tradition, ist unsere 100% natürliche Palette an Keksen (und Granola) auch in großen Mengen erhältlich.

Es ist einfach, sich großzügig zu nennen, aber es ist viel schwieriger - und aufregender -, diesem Namen gerecht zu werden. Generous ist nicht nur der Name unserer Produkte, sondern auch die Philosophie unseres Unternehmens, unser Treiber für Nachhaltigkeit und unsere Mission im Bereich Personalressourcen.

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)



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, INNOVATIONS 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.

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.

ZERTIFIZIERUNG

FSSC22000 (SGS, seit Juli 2017)



LA BISCUITERIE NAMUROISE



Rue Raymond Noël, 100
5170 BOIS-DE -VILLERS
+32(0)479253251
www.labiscuiterienamuroise.be
paul@labiscuiterienamuroise.be

CONTACT
Paul Navez
Managing Director
+32(0)479253251
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 dirty, organic or conventionnel, our biscuits will take you back to your childhood. It's been over a century since you last tasted such a biscuit!

CERTIFICATION

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 sündig, 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)43672 211
infos@galler.com
www.galler.com

CONTACT

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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 Agroförstwirtschaftsprojekten.

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.



LUCIEN



Rue de Saint Donat 26 A
5640 Mettet
+32(0)71714071
www.lucien.be
info@lucien.be

CONTACT

Marie Moscardi
Direct line: +32 (0)71 71 40 71
Mobile: +32 (0)455 11 82 61



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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 Kartoffelbauern aus Namur aus ihren Kartoffeln handgemachte Chips herzustellen. Sie entschieden sich ihre Kräfte zu vereinen um ein Endprodukt zu kreieren, welches sie mit den Konsumenten teilen können. Dieses Familienprojekt kann nur nach einer Person benannt werden und zwar nach deren Großvater Lucien.

Lucien's Chips werden mit 100% natürlichen Aromen und Gewürzen hergestellt, sind gluten- und lactosefrei. Sie enthalten keine Zusatzaromen und Farbstoffe.



MAISON VALENÇON



Rue d'Elvaux 101 j
4651 BATTICE
+32(0)87674869
www.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 UND MARKEN

Maison Valençon möchte Ihnen mit handwerklichen Rezepten Freude bereiten, die Sie an Ihre schönsten Gourmet-Erinnerungen erinnern und gleichzeitig unseren Planeten mit hochwertigen lokalen Rohstoffen respektieren. Wir stellen hauptsächlich Waffeln, süße Leckereien und Bombettes (eine unserer Spezialitäten) her.

Depuis 1994, notre entreprise familiale travaille à vous faire redécouvrir le plaisir de savourer de vraies gourmandises belges 100% artisanales à partir de recettes traditionnelles.

 m.valencon@maisonvalencon.be  www.maisonvalencon.be

MILLESIME CHOCOLAT



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

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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 bis zur Tafel selbst herstellen, auch bekannt als „Bean-to-Bar“. Wir sind die einzigen, die exklusive Jahrgangsschokolade herstellen, mit ganz präziser geographischer 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(O)87880177
www.rensonnetsa.be
nadege@rensonnetsa.be

CONTACT

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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS 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



Solufruit (Ingredient division of Siroperie Meurens)



Rue du kan 2
4880 Aubel
info@solufruit.com / info@sirop-de-liege.com
www.solufruit.com
+32 (0) 87322720

CONTACT
Raphaël Magette, Sales Manager
+32 (0) 87322720
+32 (0) 472792594
raphael.magette@solufruit.com

ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

SOLUFRUIT, the ingredient division of Siroperie Meurens, is specialised in the transformation of ORGANIC and CONVENTIONAL dried fruits (dates, figs, prunes, raisins) in extracts and/or purees. Our products are natural humectants, sweetening alternatives, coloring and flavouring agents and natural preservatives.

INNOVATION 2023: We are now able to provide clarified and decolourized concentrates from dates and raisins in organic and conventional.»

CERTIFICATION

IFS, FSSC22000, Organic, Naturland, Halal et Kosher

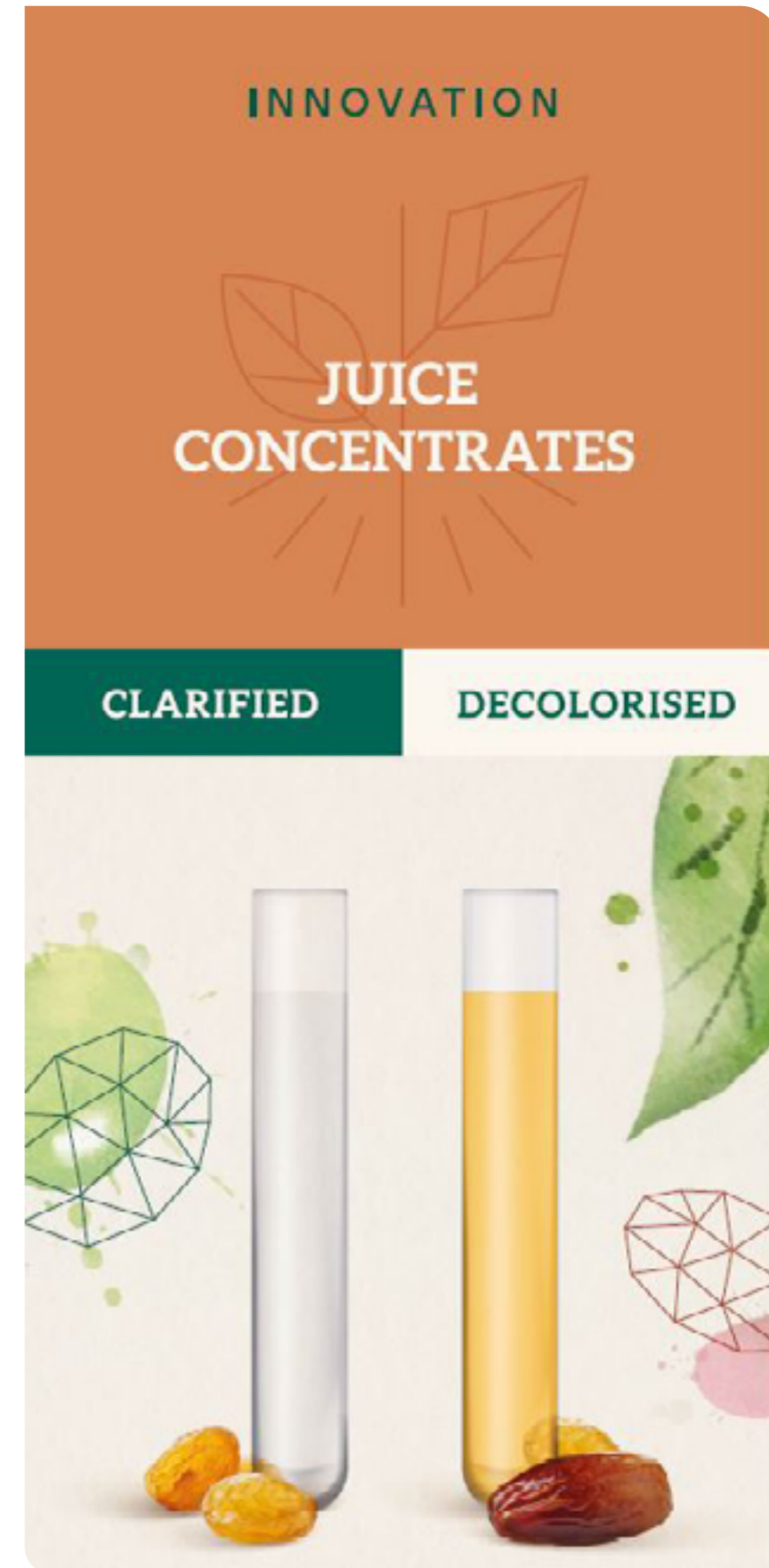
AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

SOLUFRUIT, der Geschäftsbereich für Ingredienzen in der Siroperie Meurens, hat sich auf die Verarbeitung von Bio und konventionellen Trockenfrüchten (Datteln, Feigen, Pflaumen und Trauben) zu Extrakten und/oder Pürees spezialisiert. Unsere Produkte sind natürliche Feuchthaltemittel, Süßstoffersätze, Farb- und Aromastoffe sowie natürliche Konservierungsstoffe.

INNOVATION 2023: unsere geklärten und farbstofffreien Konzentrate aus konventionellen und Bio-Datteln und Trauben.

ZERTIFIZIERUNGEN

IFS, FSSC22000, Bio, Naturland, Halal und Koscher



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



ACTIVITIES, PRODUCTS, INNOVATIONS AND BRANDS

SPECUL'HOUSE artisanal cookies factory offers biscuits and specialties „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

CERTIFICATION

BE-BIO-03 INS167/02/116806

AKTIVITÄTEN, PRODUKTE UND MARKEN

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

NEUE PRODUKTE UND INNOVATIONEN

Produktion 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

