

L'arte della Carne



*Guida ai
fornitori di carni belghe*

'22



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**



L'arte della carne

Maestria artigianale, sicurezza alimentare e servizio su misura.

Ecco cosa garantiscono i fornitori di carne belga ai loro clienti. Grazie alla loro motivazione, si sono costruiti una reputazione internazionale, posizionandosi come produttori ed esportatori leader di fiducia nell'industria della carne di qualità.

In questa guida, hanno il piacere di presentare se stessi, le loro competenze e i loro prodotti.

Incontra i nostri esperti, (quasi) in carne e ossa, e scopri le aziende e le persone che fanno della carne un'autentica arte.

Da parte nostra, ti auguriamo sin d'ora una partnership stuzzicante!



Incontra i nostri esperti, (quasi) in carne e ossa

Questa guida offre una panoramica dei principali fornitori di carne belga.

- Le aziende sono elencate in ordine alfabetico.
- Per ciascuna di esse, vengono illustrati il gruppo di prodotti, le specifiche del prodotto e le attività svolte.

Joris Coenen,

Responsabile Belgian Meat Office



Desideri scoprire l'arte della carne in prima persona?

Contatta direttamente uno o più fornitori di carne tra quelli qui presentati o rivolgiti al Belgian Meat Office.

Questa guida è una pubblicazione del Belgian Meat Office
che coordina la promozione dell'esportazione di carne suina e bovina in Belgio.

Abbiamo stilato con grande cura una descrizione aggiornata delle aziende menzionate in questa guida.
Tuttavia, il Belgian Meat Office non può essere ritenuto responsabile di eventuali informazioni errate.

Indice

Belgian Pork Group NV		6	G. Van Landschoot en Zonen NV		33
Comeco NV		8	Hemelaer NV		34
Covameat NV		9	Jademo NV	 	35
Lavameat NV		10	Noordvlees NV		36
Locks NV		11	Q-group NV	 	37
Lovenfosse NV		12	Rima NV		38
Van Bogaert BV		13	Slachtgroep Leiland BV		39
Westvlees NV		14	Sopraco NV	 	40
Bens NV		16	Belliporc NV		42
Chris Backx BV		17	Norenc NV	 	43
Danis Pork Masters NV		18	Spekindustrie Vanmaele NV		44
Exportslachthuis De Coster NV		20	Sus Campinae NV		45
Groep De Brauwer NV		21	Swaegers & Co BV		46
Vannieuwenhuyse NV		22	Teugels BV	 	47
Debra-Group NV		24	Vanderpoorten BV		48
Debra-Meat NV		26	Van Hoornweder Marcel en Zoon NV		49
Delavi NV		27	Vion Adriaens NV		50
De Roy Vlees BV		28	Vleesbedrijf P. Wils NV		51
De Vlaeminck Ivan en Zoon BV		29	Vleeshandel Cis van den Broeck BV	 	52
Dhagrameat BV		30	Vleeshandel De Waele NV		53
Euro Meat Group NV		31	Vlevia Group NV		54
Flanders Meat Group Zele BV		32			

BELGIAN PORK GROUP NV

Il Belgian Pork Group garantisce una produzione di carne suina sostenibile dall'allevatore al consumatore

Con i suoi otto siti di produzione in Belgio, il Belgian Pork Group è un'impresa a conduzione familiare specializzata nella macellazione, nel sezionamento, nella porzionatura, nell'imballaggio e nel congelamento di carne suina di prima qualità. Ogni anno, il gruppo lavora 420.000 t di carne suina, gran parte della quale viene esportata in più di cinquanta Paesi in tutto il mondo. Il Belgian Pork Group gestisce l'intera filiera di lavorazione della carne suina, ponendo l'accento sul benessere (degli animali), la personalizzazione e le partnership. La combinazione di specializzazione e automatizzazione fa sì che il gruppo possa offrire ai propri clienti prodotti unici nel loro genere. Gli azionisti di famiglia contano sull'appoggio dei produttori di suini, anch'essi di famiglia, che si sono uniti al capitale. Il Belgian Pork Group realizza un fatturato di 790 milioni di euro e ha in organico oltre 2.000 appassionati dipendenti, il che lo rende il maggiore produttore di carne suina del Belgio. Inoltre, questa impresa a conduzione familiare figura tra le dieci più importanti d'Europa.



Belgian Pork Group NV

Ommegang West 9,
B-8840 Westrozebeke
T: +32 51 78 84 00 **F:** +32 51 78 00 57
e-mail: info@belgianporkgroup.com
W: www.belgianporkgroup.com



Partita IVA
BE 0878.201.178

Codice UE

EG93, EG93/1,
EG93-H, B283, EG
171, EG 171/1,
EG125, EG125/1,
EG3/1, B100379,
KF43, F43, EG135,
F341, F341-H,
VE5023, EG1012,
EG1012-H, F763

Certificato/i
HACCP, BRC, IFS, ...

2.000



€ 790 
MILIONI

CEO Gruppo
Jos Claeys

Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022



Gruppo di prodotti:

MAIALE



Prodotti finiti

Prodotti freschi pronti all'uso, surgelato, carcasse, tagli con osso/ disossati, preparazioni di carne macinata, prodotti a base di carne cotti, affumicati e sotto sale

Tutto il mondo



Attività

Macellazione, sezionamento, disosso, imballaggio, porzionatura



 **Belgian Pork Group**

 A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU

 **comeco**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **covameat**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **lavameat**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **locks**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **lovenfosse**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **van bogaert**
COMMITTED TO SERVE YOU

 **westvlees**
COMMITTED TO SERVE YOU

COMECO NV

Prodotti su misura delle esigenze del cliente

Esportatore di carne suina tra i più importanti del Belgio, Comeco NV è un sito di produzione del Belgian Pork Group, impresa a conduzione familiare che figura tra le dieci principali aziende di lavorazione di carne suina d'Europa. Grazie all'attenzione dedicata alla qualità e alla flessibilità nonché alla posizione centrale, Comeco NV è da tempo un partner affidabile per molti clienti in Belgio e all'estero.

Comeco NV

John Lijsenstraat 55, B-2321 Hoogstraten

T: +32 3 315 77 52 F: +32 3 315 89 34

e-mail: info@comeco.be

W: www.comeco.be

Gruppo: Belgian Pork Group



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco

Surgelato

Carcasse

Tagli con osso/disossati

ATTIVITÀ

Macellazione

Sezionamento

Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0406.983.195

CODICE UE

EG171, 171/1

CERTIFICATO/I

BRC, BePork, ACS, FEBEV+

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans, Kristof Holvoet, Pieter-Jan Meerschman, Tom Lannoo, Dries Ide, Korneel Lesage, Wouter Haghedooren, Quentin Claeyts, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Erik Dieu

PARTI DI

Belgian Pork Group

COVAMEAT NV

Controllo permanente dell'intera filiera

Covameat NV è uno dei otto siti di produzione belgi del Belgian Pork Group, impresa a conduzione familiare che figura tra le dieci principali aziende di lavorazione di carne suina d'Europa. Covameat NV è specializzata nella macellazione di suini e nel sezionamento delle carcasse. Specialista di prima categoria nel settore della carne, garantisce la massima qualità dall'azienda agricola al punto vendita. Attribuisce la massima importanza al benessere degli animali, alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità. Proprio per questo, da molti anni Covameat NV è il partner ideale per i dettaglianti belgi ed esteri.

Covameat NV
Komenstraat 73, B-8953 Heuvelland (Wijtschate)
T: +32 57 45 25 00 F: +32 57 45 25 29
e-mail: info@covameat.be
W: www.covameat.be
Gruppo: Belgian Pork Group



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Tagli con osso/disossati

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0406.969.141

CODICE UE

EG125, EG125/1

CERTIFICATO/I

HFA, BIO, FEBEV+, ACS, BePork,
Beter Leven Keurmerk 1, Belac

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans,
Kristof Holvoet, Pieter-Jan
Meerschman, Tom Lannoo,
Dries Ide, Korneel Lesage,
Wouter Haghedooren,
Quentin Claeys, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Johan Descamps

PARTE DI

Belgian Pork Group

LAVAMEAT NV

Partner affidabile e complementare

Lavameat NV è uno dei otto siti di produzione belgi del Belgian Pork Group, impresa a conduzione familiare che figura tra le dieci principali aziende di lavorazione di carne suina d'Europa. Azienda di lavorazione della carne con sede a Staden, Lavameat NV è specializzata nella produzione di carne di maiale fresca e lavorata. La sua vasta gamma di prodotti è venduta a dettaglianti, imprese del settore della ristorazione e del catering e aziende di lavorazione della carne in Belgio e all'estero. La qualità dell'offerta è garantita dalla dedizione dei suoi quaranta dipendenti.

Lavameat NV
 Diksmuidestraat 154, B-8840 Staden
 T: +32 51 70 86 00 F: +32 51 70 86 08
 e-mail: info@lavameat.be
 W: www.lavameat.be
 Gruppo: Belgian Pork Group



 **lavameat**
 COMMITTED TO SERVE YOU

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Prodotti freschi pronti all'uso
 Preparazioni di carne macinata
 Prodotti a base di carne cotti,
 affumicati e sotto sale

ATTIVITÀ

Porzionatura
 Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0424.484.668

CODICE UE

EG3/1, B100379

CERTIFICATO/I

HFA, IFS, FEBEV+, Beter leven,
 Petfood, ACS, Colruyt

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans,
 Kristof Holvoet, Pieter-Jan
 Meerschman, Tom Lannoo,
 Dries Ide, Korneel Lesage,
 Wouter Haghedooren,
 Quentin Claeys, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Jos Claeys

PORTE DI

Belgian Pork Group

LOCKS NV

Lo specialista nel disosso e nei tagli standard e "su misura" di carni suine di alta qualità

Locks NV è un deposito frigorifero nuovo di zecca e all'avanguardia, nonché il centro nevralgico del Belgian Pork Group per quanto concerne la logistica. Situata nel porto di Gent, la terza città più grande del Belgio, l'azienda gode di una posizione centrale rispetto ai principali porti europei (Anversa, Bruges, Rotterdam...). Locks NV è entrata a far parte del Belgian Pork Group nel 2018 e, da allora, ne ha sempre mantenuto gli elevati standard di produzione di carne suina. Con una linea di imballaggio impareggiabile e un impianto di magazzinaggio hi-tech, l'azienda dispone di una capacità di oltre 8.000 tonnellate di carne suina congelata. Il Belgian Pork Group è fiero di avere tra le sue filiali Locks NV: il deposito frigorifero nonché impianto di imballaggio di carne più grande e moderno del Belgio.

Locks NV

Skaldenstraat 112, B-9042 Gent

T: +32 9 251 73 53 F: +32 9 251 74 50

e-mail: info@locks.be

W: www.locks.be

Gruppo: Belgian Pork Group



locks

COMMITTED TO SERVE YOU

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Prodotti freschi pronti all'uso
Surgelato
Tagli

ATTIVITÀ

Sezionamento
Imballaggio
Porzionatura

PARTITA IVA

BE 0425.744.876

CODICE UE

F1012, KF1012

CERTIFICATO/I

BRC, A LEVEL

DIPENDENTI

125

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Tutto il mondo

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans,
Kristof Holvoet, Pieter-Jan
Meerschman, Tom Lannoo,
Dries Ide, Korneel Lesage,
Wouter Haghedooren,
Quentin Claeys, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Glenn Desimpel

PARTI DI

Belgian Pork Group

LOVENFOSSE NV

Relazione win-win con ogni cliente

Lovenfosse NV è uno dei otto siti di produzione belgi del Belgian Pork Group, impresa a conduzione familiare che figura tra le dieci principali aziende di lavorazione di carne suina d'Europa. Fondata nel 1989 da Martin Lovenfosse, si occupa di commercializzazione di carcasse di suino intere e sezionate destinate ai settori della distribuzione, delle macellerie e dell'industria della lavorazione della carne. Oggi, l'azienda dispone di un locale di sezionamento con una capacità di 10.000 maiali a settimana, un macello che consente la macellazione di 15.000 suini a settimana e un reparto di preimballaggio che è in grado di elaborare fino a 100 t a settimana. L'obiettivo di Lovenfosse NV è di essere presente in tutta la Vallonia con una gamma di prodotti che soddisfino la domanda del mercato quanto a servizio e a qualità.

Lovenfosse NV

Rue de Merckhof 44, B-4880 Aubel

T: +32 87 59 52 12 F: +32 87 59 52 13

e-mail: commandes@westvlees.com

W: www.lovenfosse.com

Gruppo: Belgian Pork Group



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Prodotti freschi pronti all'uso

Surgelato

Carcasse

Tagli

ATTIVITÀ

Macellazione

Sezionamento

Porzionatura

Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0439.182.148

CODICE UE

EG135, F341, F341-H

CERTIFICATO/I

IFS, ACS, ACS F341-H, ACS135

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans,

Kristof Holvoet, Pieter-Jan

Meerschman, Tom Lannoo,

Dries Ide, Korneel Lesage,

Wouter Haghedooren,

Quentin Claeys, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Kasper Lannoo

PARTE DI

Belgian Pork Group

VAN BOGAERT BV

Prosciutto tagliato su misura

Van Bogaert BVBA è un'azienda familiare in crescita che, negli anni, si è specializzata nel disosso e sezionamento di prosciutti in base alle specifiche richieste del cliente. Forte di infrastrutture moderne e di un sistema ERP completamente integrato, offre ai clienti qualità, flessibilità e garanzia di tracciabilità. Nell'ambito delle porzioni di prosciutto disossato, Van Bogaert BVBA è il punto di riferimento per partner commerciali europei di tutte le dimensioni.

Van Bogaert BV
 Poldergotestraat 28, B-9240 Zele
 T: +32 3 771 28 84 F: +32 3 711 02 92
 e-mail: info@vleesvanbogaert.be
 W: www.vleesvanbogaert.be



 **van bogaert**
 COMMITTED TO SERVE YOU

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
 Surgelato
 Tagli con osso/disossati
 Grasso dorsale di suino:
 - cubetti
 - lardelli

ATTIVITÀ

Sezionamento
 Disosso
 Imballaggio
 Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0873.676.624

CODICE UE

F763

CERTIFICATO/I

GRMS, ACS, QS, BePork,
 BETER LEVEN, VLEVICO, BVI

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans,
 Kristof Holvoet, Pieter-Jan
 Meerschman, Tom Lannoo,
 Dries Ide, Korneel Lesage,
 Wouter Haghedooren,
 Quentin Claeys, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Olivier Van Bogaert

PARTI DI

Belgian Pork Group

WESTVLEES NV

Lo standard di qualità

Westvlees NV è uno dei otto siti di produzione belgi del Belgian Pork Group, impresa a conduzione familiare che figura tra le dieci principali aziende di lavorazione di carne suina d'Europa. Westvlees NV si occupa delle diverse fasi della lavorazione della carne suina, dalla A alla Z. Dalla macellazione, il sezionamento, il congelamento, l'imballaggio e l'etichettatura alla preparazione di piatti pronti al consumo a base di carne di maiale. Tutti i prodotti sono preparati in loco, il che assicura una garanzia di qualità impeccabile, flessibilità di servizio e prezzi ottimali. Westvlees NV macella 1,4 milioni di maiali l'anno e produce circa 120.000 t di carne suina. L'azienda soddisfa clienti in oltre cinquanta Paesi in tutto il mondo, principalmente nei settori dell'industria della carne, della distribuzione e della vendita all'ingrosso, ma anche in quelli del dettaglio, della ristorazione e del catering.

Westvlees NV
 Ommegang West 9, B-8840 Westrozebeke
 T: +32 51 78 84 00 F: +32 51 78 84 57
 e-mail: info@belgianporkgroup.com
 W: www.westvlees.com
 Gruppo: Belgian Pork Group



 **westvlees**
 COMMITTED TO SERVE YOU

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Prodotti freschi pronti all'uso
 Surgelato
 Carcasse
 Tagli
 Preparazioni di carne macinata

ATTIVITÀ

Macellazione
 Sezionamento
 Porzionatura
 Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0442.637.526

CODICE UE

EG93, EG93/1, EG93-H, B283

CERTIFICATO/I

BIO (preimballaggio), IFS,
 FEBEV+, ACS, Colruyt, BePork,
 FCA, HFA

EXPORT MANAGER

Michaël Catry, Julie Castermans,
 Kristof Holvoet, Pieter-Jan
 Meerschman, Tom Lannoo,
 Dries Ide, Korneel Lesage,
 Wouter Haghedooren,
 Quentin Claeys, Gilles Degrande

DIRETTORE VENDITE

Glenn Coolsaet

RESPONSABILE DI STABILIMENTO

Peter Bekaert

AMMINISTRATORE DELEGATO

Jos Claeys

PARTE DI

Belgian Pork Group



BENS NV

Carni fresche o congelate, in Belgio e all'estero

Forte di una storia di oltre cinquant'anni, Bens NV si è specializzata nel sezionamento, disosso e imballaggio di carne suina. Ogni settimana, circa 15.000 capi provenienti dal suo allevamento vengono macellati nell'impianto di Sus Campinae NV, il macello ultra moderno di proprietà aziendale situato nei pressi del laboratorio di sezionamento di Bens NV. L'impresa fornisce carne suina fresca e congelata a macellerie, supermercati, grossisti e industrie, sia in Belgio che all'estero. Per soddisfare la domanda globale di carne suina belga, Bens NV si è dotata di strumenti ad hoc: un deposito frigorifero e di surgelazione interno (KF236), tavoli di sezionamento flessibili, specifiche linee di imballaggio e macchine per sotto vuoto. Grazie all'integrazione verticale dei molteplici stadi della filiera, l'azienda è in grado di garantire in ogni fase del processo qualità, sicurezza alimentare, benessere degli animali e tracciabilità.

Bens NV
Nijverheidsstraat 24, B-2260 Oevel-Westerlo
T: +32 14 28 28 28 F: +32 14 28 28 29
e-mail: info@bens.be
W: www.bens.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Testa di maiale
Grasso dorsale di suino
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0404.141.788

CODICE UE

KF236, F819

CERTIFICATO/I

IFS, BRC 8,
Beter Leven Keurmerk, BePork

DIPENDENTI

95

PRODUZIONE ANNUA

75.000 t

FATTURATO ANNUO

€ 120.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Oceania, America
del Nord, America del Sud

EXPORT MANAGER

Ron Tiemes, Yves Spillebeen

AMMINISTRATORE DELEGATO

Marcel Laeremans

Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022

CHRIS BACKX BV

Chris Backx BV è un'impresa a conduzione familiare specializzata nel disosso e nel taglio della testa di suini. Saldamente radicata nel mercato, si propone come partner fidato nel settore della carne sia a livello locale che su scala mondiale. Garantisce la massima qualità attraverso la gestione diretta di ogni singolo aspetto: trasporto, sezionamento, imballaggio e magazzino.

Chris Backx BV
Molenweg 11, B-9230 Wetteren
T: +32 9 369 21 59 F: +32 9 366 16 73
e-mail: chris@backx-meat.be
W: www.backx-meat.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco

Surgelato

Testa di maiale:

- carne
- guancia
- musetto
- orecchie
- cotenna

ATTIVITÀ

Disosso

Sezionamento

PARTITA IVA

BE 0467.636.604

CODICE UE

F5, KF103303

CERTIFICATO/I

ACS

DIPENDENTI

16

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa

EXPORT MANAGER

Chris Backx

AMMINISTRATORE DELEGATO

Chris Backx

DANIS PORK MASTERS NV

Il partner delle
organizzazioni di
lavorazione e
vendita al
dettaglio di carne

Danis Pork Masters raggruppa tutti i membri di Groep Danis operanti nel settore della carne, tra cui si annoverano: lo specialista delle carcasse di suino Groep De Brauwer NV, il laboratorio di sezionamento Vannieuwenhuyse NV – che coniuga una solida artigianalità e un servizio di alto livello –, ed Exportslachthuis De Coster NV, un macello di ultima generazione situato nella regione belga della suinicoltura. Il gruppo familiare Danis è il leader del mercato belga della produzione di mangimi e maiali e controlla l'intera filiera, dalla genetica alla produzione di soia e mangimi, dall'allevamento di scrofe e maiali alla macellazione e al sezionamento. Grazie al connubio perfetto di un'esperienza e una competenza approfondite e di un approccio professionale, Groep Danis è diventato il partner per eccellenza delle principali organizzazioni operanti nel settore della lavorazione e della vendita al dettaglio di carne.



Danis Pork Masters NV

Bruggestraat 140 A,
B-8755 Ruiselede
T: +32 51 74 07 73 **F:** +32 51 74 68 44
email: luc.delille@danis.be
W: www.danis.be



Partita IVA
BE 0407.113.453

240



Certificato/i
Duke of Berkshire,
Slagersvarken,
ACS, BRC, BePork,
BLK, HFA, diversi
certificati di
esportazione

Codice UE
EG51, EG51/2,
F1008

€ 280 
MILIONI

CEO Gruppo
Luc De Lille



Gruppo di prodotti:



Prodotti finiti

Fresco, surgelato, carcasse, tagli con osso/disossati, frattaglie, teste di maiale, grasso dorsale di suino, prodotti imballati sotto vuoto, imballaggio primario

Europa, Asia, Africa, Oceania

Attività

Macellazione, sezionamento, disosso, vendita all'ingrosso, imballaggio, disosso delle teste di maiale



EXPORTSLACHTHUIS DE COSTER NV

Prodotti pregiati frutto di una macellazione di qualità

Con una lunga storia sul mercato europeo della carne suina, Exportslachthuis De Coster NV (51 e 51/2) è un macello di ultima generazione situato nella regione belga di produzione di suini che, ogni anno, macella più di un milione di capi. Oltre alle carcasse e alla carne suina vende anche altri sottoprodotti commestibili, quali testa, orecchie e piedini. Può inoltre avvalersi di una capacità frigorifera in loco. Exportslachthuis De Coster NV è membro di Danis Pork Masters, a sua volta parte di Groep Danis, il leader del mercato belga della produzione di mangimi e suini. La filiera integrata di Groep Danis garantisce prodotti totalmente rintracciabili, sostenibili e sicuri dal punto di vista alimentare.

Exportslachthuis De Coster NV
Bruggestraat 140 A, B-8755 Ruiselede
T: +32 51 68 80 78 F: +32 51 68 78 12
e-mail: luc@slachthuisdecoester.be
W: www.danis.be
Gruppo: Danis



**EXPORTSLACHTHUIS
DE COSTER**.nv

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco - surgelato
Carcasse - tagli con osso/
disossati - frattaglie - teste di
maiale - grasso dorsale di suino
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione - sezionamento
Disosso - imballaggio
Vendita all'ingrosso - disosso di
teste di maiale

PARTITA IVA

BE 0456.955.122

CODICE UE

EG51, EG51/2, F1008

CERTIFICATI/MARCHI

ACS, BRC, BePork, BLK, HFA,
diversi certificati di esportazione
(p.es. Certificato di approvazione
della RPC); Duke of Berkshire,
Slagersvarken

DIPENDENTI

100

PRODUZIONE ANNUA

120.000 t

FATTURATO ANNUO

± € 170.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Oceania

EXPORT MANAGER

Luc De Lille, Pascal Cleppe

AMMINISTRATORE DELEGATO

Luc De Lille

PARTE DI

Danis

GROEP DE BRAUWER NV

Il punto di riferimento per le metà di suino belga di elevata qualità

Groep De Brauwer NV, impresa familiare di successo con oltre quarant'anni di esperienza, è uno dei maggiori grossisti di carne suina belga. L'azienda macella settimanalmente più di 25.000 suini per il mercato interno ed estero ed è specializzata nella vendita di carcasse fresche e sottoprodotti della macellazione, preparati secondo le specifiche dei clienti in termini di peso, conformazione e percentuale di carne magra. Con la sua solida conoscenza del mercato, i suoi prodotti di alta qualità e il suo eccellente servizio, Groep De Brauwer NV si propone come partner sia ai clienti consolidati che a clienti nuovi. L'azienda fa parte del Danis Meat Group, a sua volta membro di Groep Danis, il leader del mercato belga della produzione di mangimi e suini. La filiera integrata di Groep Danis garantisce prodotti totalmente rintracciabili, sostenibili e sicuri dal punto di vista alimentare.

Groep De Brauwer NV
Bruggestraat 140 A, B-8755 Ruislede
T: +32 51 54 66 02 F: +32 51 81 17 66
e-mail: info@groepdebrauwer.be
W: www.groepdebrauwer.be
Gruppo: Danis



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Frattaglie

ATTIVITÀ

Macellazione
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0423.512.985

CODICE UE

EG17, EG51

CERTIFICATO/I

BePork, ACS, BRC, BLK, Duke of
Berkshire, Slagersvarken

DIPENDENTI

60

FATTURATO ANNUO

€ 170.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa

EXPORT MANAGER

Sofie Dierick
Jacques De Brauwer
Pascal Cleppe

AMMINISTRATORE DELEGATO

Luc De Lille
Jacques De Brauwer

PARTI DI

Danis

VANNIEUWENHUYSE NV

Prodotti rintracciabili, sostenibili e sicuri

Vannieuwenhuyse NV è un'azienda a conduzione familiare con oltre sessant'anni di esperienza nel sezionamento di carcasse di maiale e disosso di carne suina. L'azienda ha due laboratori di sezionamento, uno a Zarren con una capacità di 5.000 capi a settimana e uno a Ruiselede (presso Exportslachthuis De Coster NV) con una capacità di 10.000 capi a settimana. Coniugando l'artigianalità e un servizio clienti impeccabile, Vannieuwenhuyse NV gestisce il suo sistema di distribuzione aziendale con una copertura nazionale. Inoltre, commercializza i marchi di carne suina di Groep Danis: Slagersvarken® e The Duke of Berkshire® vengono proposti sia come tagli che preimballati. Vannieuwenhuyse NV è entrata a far parte di Danis Pork Masters, a sua volta membro di Groep Danis, il leader del mercato belga della produzione di mangimi e suini. La filiera integrata di Groep Danis garantisce prodotti totalmente rintracciabili, sostenibili e sicuri dal punto di vista alimentare.

Vannieuwenhuyse NV
Esenstraat 22, B-8610 Zarren
T: +32 51 56 60 74 F: +32 51 57 85 75
e-mail: info@vnh.be
W: www.vnh.be
Gruppo: Danis



Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco - surgelato
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Teste di maiale - grasso dorsale di suino
Prodotti imballati sotto vuoto
Prodotti cucinati/pronti da cucinare

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso
Disosso delle teste di maiale

PARTITA IVA

BE 0428.524.521

CODICE UE

F1008, EG51/2

CERTIFICATO/I

BRC AA, BePork, BLK, ACS, diversi certificati di esportazione, Duke of Berkshire, Slagersvarken

DIPENDENTI

110

PRODUZIONE ANNUA

40.000 t

FATTURATO ANNUO

€ 80,000,000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Oceania

EXPORT MANAGER

Pascal Cleppe

AMMINISTRATORE DELEGATO

Stefaan Vannieuwenhuyse

PARTI DI

Danis



DEBRA- GROUP

L'esperto di carne suina

Con sede a Tielt, Debra-Group NV è una delle principali aziende di macellazione e produzione di carne suina del Belgio. Nel 2020 ricorrono i cento anni dalla sua fondazione. Debra-Group NV si dedica con entusiasmo alla selezione, macellazione e lavorazione dei suini e, in quanto azienda familiare orientata al futuro, è sempre alla ricerca di collaborazioni, in qualsiasi luogo e in qualsiasi momento. Il gruppo conta un personale qualificato di più di 250 unità e tratta oltre 2 milioni di suini all'anno. Sebbene il cuore dello stabilimento sia il macello, Debra-Group NV dispone anche di un laboratorio di sezionamento e di un reparto per la catena del freddo. Infine, l'azienda esporta in tutti i continenti.



Debra-Group NV

Hoogserlestraat 3,
B-8700 Tielt
T: +32 51 40 06 73
e-mail: info@debra.be
W: www.debra-group.com



250



Certificato/i
IFS, FEBEV+, ACS

Codice UE
EG 17, EG 17/1,
KF75



€ 130 
MILIONI

CEO
Thomas De Roover De Brauwer



Gruppo di prodotti:

MAIALE



Prodotti finiti

Fresco, surgelato, carcasse, tagli con osso/ disossati, frattaglie, teste di maiale, grasso dorsale di suino

Tutti i continenti



Attività

Macellazione, sezionamento, disosso, imballaggio, vendita all'ingrosso, disosso delle teste di maiale



DEBRA-MEAT NV

Debra-Meat NV è il ramo commerciale di Debra-Group NV. Negli ultimi anni l'azienda è cresciuta in maniera notevole: laddove una volta le attività erano solo concentrate sul mercato locale, ora la società si è estesa ed è presente anche in altri mercati. Commercialmente viene sfruttato l'intero suino: dalle mezzene ai diversi tagli e sottoprodotti. Il codice EG17/1 è conosciuto in tutti i continenti.

Debra-Meat NV
Hoogserleistraat 3, B-8700 Tielt
T: +32 51 40 06 73
e-mail: info@debra.be
W: www.debra-group.com
Gruppo: Debra-Group



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Testa di maiale
Grasso dorsale di suino
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso
Disosso di teste di maiale

PARTITA IVA

BE 0419.684.158

CODICE UE

EG17/1, KF75

FATTURATO ANNUO

€ 110.000.000

EXPORT MANAGER

Vincent Sabbe, Johan Walravens
Yasmina Douifi, Zhou Jie

CEO

Thomas De Roover De Brauwer

PARTE DI

Debra-Group

DELAVI NV

Dove nasce carne suina sana e di alta qualità

Delavi NV è un'azienda familiare purosangue attiva nel settore della carne da ben tre generazioni. È l'anello di giunzione tra gli allevatori di maiali e le aziende di lavorazione della carne. Il suo obiettivo? La fornitura di carne suina sana e di alta qualità, conforme ai requisiti più rigorosi, a clienti nazionali ed esteri operanti nel settore dei servizi alimentari, della vendita al dettaglio e dell'industria. Poiché mira costantemente a una cooperazione a lungo termine con tutte le parti interessate, l'azienda sperimenta una crescita regolare che la mette in condizione di compiere nuovi investimenti. Così, continua a distinguersi in termini di qualità, servizio, continuità e rispetto per l'ambiente. Per il raggiungimento dei suoi obiettivi, mette al primo posto competenza professionale, lealtà, flessibilità, pensiero proattivo, comunicazione fluida e approccio personale.

Delavi NV

Tenhovestraat 10, B-8700 Tielt

T: +32 51 40 70 25 F: +32 51 40 70 96

e-mail: g.vandenberghe@delavi.be,

a.de.laere@delavi.be, k.de.laere@delavi.be

W: www.delavi.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco

Surgelato

Tagli con osso/disossati

Prodotti imballati sotto vuoto

Frattaglie

Testa di maiale:

carne, guancia, tempia,
musetto, orecchie

Grasso dorsale di suino:

cotenna, ritagli di grasso

ATTIVITÀ

Macellazione

Sezionamento

Imballaggio

Disosso

PARTITA IVA

BE 0437.565.911

CODICE UE

F126

CERTIFICATO/I

BePork, BRC, BIO, BLK

DIPENDENTI

65

PRODUZIONE ANNUA

31.000 t

FATTURATO ANNUO

€ 70.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Tutto il mondo

EXPORT MANAGER

Guy Vandenberghe,
Alexander Vandenberghe

AMMINISTRATORE DELEGATO

Ann De Laere, Kris De Laere

DE ROY VLEES BV

L'arte della carne dal 1956

De Roy Vlees BV è un'azienda di lavorazione della carne specializzata nel sezionamento e nell'imballaggio della carne bovina. Oggi, l'azienda fa tesoro della reputazione che si è guadagnata, in Belgio e all'estero, in oltre cinquant'anni di esperienza professionale e maestria artigianale. Negli anni, De Roy Vlees BV ha intessuto una relazione di fiducia con i suoi clienti nel settore dell'export. La sua forza? L'impegno per soddisfare la clientela, adattando costantemente l'offerta aziendale alle sue esigenze.

De Roy Vlees BV
Mechelsesteenweg 224, B-2860 Sint-Katelijne-Waver
T: +32 15 55 29 67
e-mail: info@deroyvlees.be
W: www.deroyvlees.be



DE ROY VLEES

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Prodotti imballati sotto vuoto
Halal

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0869.692.595

CODICE UE

F65

FATTURATO ANNUO

€ 10.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa

EXPORT MANAGER

Wim De Roy

AMMINISTRATORE DELEGATO

Jan De Roy

Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022

DE VLAEMINCK IVAN EN ZOOON BV

La vendita di carni all'ingrosso è al cuore dell'attività di De Vlaeminck Ivan en Zoon, impresa a conduzione familiare fondata a Kaprijke nel 1972 da Ivan De Vlaeminck. Nel corso degli anni, questi ha ampliato l'azienda fino a farne un affermato laboratorio di sezionamento, con un riguardo particolare per il servizio al cliente, la qualità e condizioni di lavoro ottimali. Col passare del tempo, ha trasmesso le sue capacità al figlio Stefaan, che ha cominciato a lavorare in azienda nel 1993 e dal luglio 2011 si adopera per ampliarne il giro d'affari. Nel 2003, l'impresa ha iniziato a esportare i propri prodotti ed è attualmente inclusa in diverse liste chiuse, come quelle per la Russia, il Sud Africa, la Corea del Sud, il Giappone, il Vietnam, l'Australia, l'Azerbaijan, Cuba, Singapore e Taiwan.

De Vlaeminck Ivan en Zoon BV
Zuidstraat 34, B-9970 Kaprijke
T: +32 9 373 70 83 F: +32 9 373 50 34
e-mail: info@devlaeminck.be
W: www.devlaeminck.be



ivan & zn
DE VLAEMINCK
visserijgroothandel

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Tagli con osso/disossati
Prodotti imballati sotto vuoto
Frattaglie
Testa di maiale:
guancia
Grasso dorsale di suino:
cotenna, ritagli di grasso,
grasso dorsale

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0838.404.850

CODICE UE

F25

CERTIFICATO/I

BRC (higher level)

DIPENDENTI

12

FATTURATO ANNUO

€ 8.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Oceania,
America del Nord,
America del Sud

EXPORT MANAGER

Stefaan De Vlaeminck

AMMINISTRATORE DELEGATO

Stefaan De Vlaeminck

DHAGRAMEAT BV

Pork Lard Handling

Fondata nel 1992, l'azienda a conduzione familiare Dhagrameat BV è specializzata nella lavorazione del grasso dorsale di suino. Il grasso viene tagliato a seconda delle esigenze del cliente o disposto in fogli su pellicole, in modo che il cliente non debba far altro che posizionarlo nelle forme, risparmiando una notevole quantità di tempo.

Dhagrameat BV
Nijverheidslaan 13, B-8552 Moen
T: +32 56 64 97 45 F: +32 56 64 97 46
e-mail: info@dhagrameat.be, charlotte@dhagrameat.be
W: www.dhagrameat.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Grasso dorsale di suino:

- cotenna
- grasso dorsale
- ritagli di grasso
- lardelli
- cubetti

Fresco

Surgelato

ATTIVITÀ

Sezionamento del grasso dorsale di suino

PARTITA IVA

BE 0681.412.132

CODICE UE

F273

CERTIFICATO/I

IFS

DIPENDENTI

25

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

UE, Africa, America del Sud

EXPORT MANAGER

Charlotte Dhaene

AMMINISTRATORE DELEGATO

Xavier Dhaene

EURO MEAT GROUP NV

Euro Meat Group NV fa parte di Cadus NV, azienda che gestisce diversi macelli in Belgio. Ogni anno, 150.000 bovini vengono macellati per conto terzi da un dinamico team di collaboratori che cura il processo di macellazione in modo altamente performante, con un'assoluta attenzione alla qualità.

Euro Meat Group NV
Rue de l'Abattoir 46, B-7700 Mouscron
T: +32 56 58 52 20 F: +32 56 58 52 26
e-mail: info@euromeatgroup.be
W: www.euromeatgroup.be
Gruppo: Cadus NV



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Carcasse
Tagli
Frattaglie

ATTIVITÀ

Macellazione

PARTITA IVA

BE 0832.292.464

CODICE UE

EG 129

CERTIFICATO/I

IFS, BIO, ACS, HACCP, FEBEV+

DIPENDENTI

70

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

UE, Europa dell'Est, Russia,
Filippine, Africa, Cina

EXPORT MANAGER

Sofie Goossens
Johan Castelein

AMMINISTRATORE DELEGATO

Johan Castelein

PARTE DI

Cadus NV



FLANDERS MEAT GROUP ZELE BV

Relazioni professionali sostenibili con tutte le parti interessate

Flanders Meat Group Zele BV fa parte di Cadus NV, azienda che gestisce diversi macelli in Belgio. Ogni anno, 150.000 bovini vengono macellati per conto terzi da un dinamico team di collaboratori che cura il processo di macellazione in modo altamente performante, con un'assoluta attenzione alla qualità.

Flanders Meat Group Zele BV
Baaikensstraat 33, B-9240 Zele
T: +32 52 45 85 50 F: +32 52 45 85 59
e-mail: info@flmg.be
W: www.euromeatgroup.be
Gruppo: Cadus NV



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Carcasse
Tagli
Frattaglie
Halal

ATTIVITÀ

Macellazione

PARTITA IVA

BE 0856.564.058

CODICE UE

EG 56

CERTIFICATO/I

IFS, BIO, ACS, HACCP, FEBEV+

DIPENDENTI

30

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

UE, Europa dell'Est, Russia,
Filippine, Africa, Cina

EXPORT MANAGER

Sofie Goossens
Johan Castelein

AMMINISTRATORE DELEGATO

Johan Castelein

PARTI DI

Cadus NV

G. VAN LANDSCHOOT EN ZONEN NV

Qualità, flessibilità e genuinità

Nel macello di G. Van Landschoot en Zonen NV e nella sala di trasformazione annessa vengono macellati e lavorati ogni settimana circa 13.500 suini belgi di alta qualità. Tale standard è reso possibile da un'accurata gestione della qualità nel moderno reparto di macellazione, dove vengono applicate le tecniche più avanzate e dove gli animali vivi sono trattati in modo ottimale. L'investimento nei mezzi di produzione, nella formazione, nel benessere dei dipendenti e in progetti per l'ambiente è costante. L'azienda reagisce rapidamente e con flessibilità alle richieste specifiche dei clienti e alle nuove tendenze del mercato.

G. Van Landschoot en Zonen NV
Prins Boudewijnlaan 22, B-9991 Adegem
T: +32 50 71 16 27 F: +32 50 71 68 29
e-mail: info@gvanlandschoot.be
W: www.gvanlandschoot.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0447.662.522

CODICE UE

EG13, EG13/1

CERTIFICATO/I

IFS higher level, ACS

DIPENDENTI

155

FATTURATO ANNUO

€ 115.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa

EXPORT MANAGER

Gerard Van Landschoot,
Filip Van Theemsche

AMMINISTRATORE DELEGATO

Gerard Van Landschoot

HEMELAER NV

Hemelaer NV è un'azienda familiare specializzata nella carne bovina con una vasta conoscenza del mercato, sia interno che internazionale: autentici punti di forza di cui l'azienda non manca di avvalersi. Hemelaer NV si occupa di bovini, sia maschi che femmine (da carne e da latte), e di vitelli, gestendo autonomamente tutta la filiera: dall'ingrasso fino al sezionamento e alla consegna dei prodotti della macellazione. Un approccio pragmatico e un'organizzazione efficiente consentono a Hemelaer NV di reagire molto rapidamente ai cambiamenti e di soddisfare le specifiche richieste dei suoi clienti. Perseguendo un obiettivo chiaro – essere un partner affidabile per la sua clientela –, l'azienda si impegna costantemente per raggiungere i più elevati standard qualitativi (è titolare da anni del livello A della certificazione BRC). Dalla fine del 2019, è in un ufficio nuovo di zecca e nel 2020 è stato costruito un macello moderno e all'avanguardia.

Hemelaer NV
Haagdam 2a, B-9140 Temse
T: +32 52 37 22 06 F: +32 52 37 42 30
e-mail: info@hemelaer-nv.be
W: www.hemelaer-nv.be



Hemelaer-NV

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse - quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0833.906.921

CODICE UE

F104591, KF104591

CERTIFICATIO/I

IFS, ACS, FEBEV+

DIPENDENTI

85

PRODUZIONE ANNUA

12.000 t

FATTURATO ANNUO

€ 110.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia

EXPORT MANAGER

Frederick Hemelaer

AMMINISTRATORE DELEGATO

Frank Hemelaer

JADEMO NV

Motivazione e affidabilità sono caratteristiche di famiglia

Forte dell'esperienza di tre generazioni, Jademo NV è il partner ideale per il sezionamento di carne sia di maiali che di scrofe. I valori aziendali – con al primo posto la qualità e l'orientamento al cliente – consentono all'impresa di offrire tagli sia standard che “à la carte”, di cui può sempre garantire l'origine. A tal fine, opera nel rispetto delle norme più rigorose in materia di ambiente, tracciabilità e flusso produttivo, come attestato da un istituto indipendente di certificazione alla luce dell'analisi di vari standard qualitativi. Jademo NV vanta una base di clienti e fornitori fidati che rispecchia il suo valore come partner.

Jademo NV

Ballingsweg 5 bus 1, B-9620 Zottegem

T: +32 9 326 81 00 F: +32 9 326 81 01

e-mail: alain.janssens@jademo.be

marc.demoor@jademo.be

W: www.jademo.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco

Surgelato

Prodotti imballati sotto vuoto

Frattaglie

Tagli con osso/disossati

Grasso dorsale di suino:

cotenna, ritagli di grasso,
grasso dorsale

ATTIVITÀ

Sezionamento

Disosso

Imballaggio

Sezionamento del grasso dorsale
di suino

PARTITA IVA

BE 0480.146.139

CODICE UE

F831

CERTIFICATO/I

IFS, BePork, QS

DIPENDENTI

130

FATTURATO ANNUO

€ 78.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Oceania
America del Sud

EXPORT MANAGER

Alain Janssens, Marc De Moor

AMMINISTRATORE DELEGATO

Peter Janssens, Marc De Moor

NOORDVLEES NV

Dove la carne soddisfa i più alti standard qualitativi

Noordvlees NV è specializzata da anni nella macellazione di suini in impianti di ultima generazione. Investimenti e precisione generano prodotti, servizi, organizzazione e relazioni con fornitori e clienti della migliore qualità. L'inesauribile impegno di Noordvlees NV e dei suoi 150 dipendenti genera un fatturato consolidato di circa 300 milioni di euro, per la maggior parte realizzato con la vendita di carcasse, tagli e organi rossi.

Noordvlees NV
Bloemstraat 56, B-2920 Kalmthout
T: +32 3 666 70 80 F: +32 3 666 45 37
e-mail: info@noordvlees.be
W: www.noordvlees-group.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Organi rossi

ATTIVITÀ

Macellazione
Spaccio carni

PARTITA IVA

BE 0408.196.685

CODICE UE

EG153 (Certificato di approvazione della RPC),
EG153/1 (Certificato di approvazione della RPC), KF349

CERTIFICATO/I

IFS, ACS, BePork, FEBEV+,
PRC approved,
Varken van Morgen,
Beter Leven ★,
Beter voor Iedereen, ISO 14001

DIPENDENTI

150

FATTURATO ANNUO

€ 300.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Africa, Asia, Europa

EXPORT MANAGER

Amy Wang, Stefan Eyckmans,
Paul Andriessen

AMMINISTRATORE DELEGATO

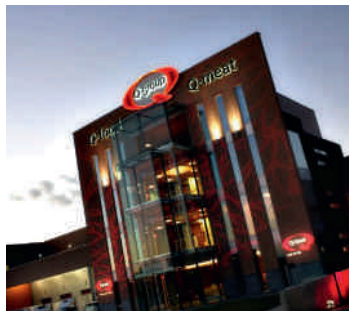
Dirk Nelen e Peter Willemen

Q-GROUP NV

Fornitore affidabile, di qualità e innovativo
nel mercato dei servizi alimentari

Q-group NV è un'impresa a conduzione familiare di seconda generazione. Quale fornitore di carni fresche e prodotti vegetariani per la gastronomia professionale, la lavorazione industriale, il settore alberghiero, la vendita al dettaglio e la ristorazione, Q-group NV punta alla massima qualità, con prodotti perfettamente tracciabili, del tutto affidabili e conformi ai rigorosi requisiti governativi. Attraverso varie acquisizioni e partecipazioni, l'azienda ha scelto la diversificazione e la profonda professionalizzazione. L'obiettivo: una crescita continua in diversi campi. Q-group NV ha conseguito la massima certificazione IFS e la certificazione BRC.

Q-group NV
Moortelstraat 21a, B-9160 Lokeren
T: +32 9 340 97 00 F: +32 9 340 97 39
e-mail: info@q-group.be
W: www.q-group.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Ingredienti a base di carne per la lavorazione industriale (fresco-surgelato)
Parti tecniche
Prodotti imballati sotto vuoto
Produzione di hamburger (Halal)
Prodotti a base di carne (Chimay Tradition)
Prodotti bio

ATTIVITÀ

Allevamento (Blu belga)
Macellazione
Sezionamento
Lavorazione
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0454.859.625

CODICE UE

F655, F655-H, B655, UD655-H, VE2060

CERTIFICATO/I

BRC, IFS (high level)

DIPENDENTI

230

FATTURATO ANNUO

€ 75.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa

AMMINISTRATORE DELEGATO

Guy De Bruycker

CEO

Luc Verhulst

RIMA NV

Rapida soddisfazione di ogni richiesta

Rima NV è un'azienda a conduzione familiare con un fatturato annuo di circa 80 milioni di euro. È abbastanza grande da reggere il confronto con le migliori aziende e tuttavia sufficientemente flessibile da soddisfare le specifiche richieste del singolo cliente. La sua strategia qualitativa abbraccia tutte le tappe del processo produttivo, dall'animale vivo alla carne sezionata: allevamento e ingrasso, macellazione e sezionamento, trasporto e laboratorio. In questo modo, Rima NV ha tutte le carte in regola per garantire carne suina e bovina di primissima qualità a tutti i clienti professionisti.

Rima NV
Slachthuislaan 1, B-2800 Mechelen
T: +32 15 28 00 90 F: +32 15 20 33 45
e-mail: info@rima.be
W: www.rima.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0431.290.704

CODICE UE

EG160/1

CERTIFICATO/I

Global Red Meat Standard
(GRMS)

DIPENDENTI

80

FATTURATO ANNUO

€ 80.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Paesi balcanici, Asia,
Africa

EXPORT MANAGER

Luc Van der Weeën

AMMINISTRATORE DELEGATO

Bart Teugels

Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022

SLACHTGROEP LEIELAND BV

Relazioni professionali sostenibili
con tutte le parti interessate

Slachtgroep Leieland BV fa parte di Cadus NV, azienda che gestisce diversi macelli in Belgio. Ogni anno, 150.000 bovini vengono macellati per conto terzi da un dinamico team di collaboratori che cura il processo di macellazione in modo altamente performante, con un'assoluta attenzione alla qualità.

Slachtgroep Leieland BV
Spoorwegstraat 61, B-8540 Harelbeke
T: +32 56 22 21 77 F: +32 56 22 96 78
e-mail: info@sgleieland.be
W: www.euromeatgroup.be
Gruppo: Cadus NV



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Carcasse
Tagli
Frattaglie

ATTIVITÀ

Macellazione

PARTITA IVA

BE 0427.705.959

CODICE UE

EG185

CERTIFICATO/I

Comeos Food, ACS, HACCP,
FEBEV+

DIPENDENTI

20

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

UE, Europa dell'Est, Russia,
Filippine, Africa, Cina

EXPORT MANAGER

Sofie Goossens
Johan Castelein

AMMINISTRATORE DELEGATO

Johan Castelein

PARTI DI

Cadus NV



SOPRACO NV

L'azienda europea
integrata del
settore della
carne. Dalla fatto-
ria alla forchetta!

Il gruppo belga Sopraco NV è uno dei maggiori fornitori di carne in Europa. Il gruppo Sopraco NV integra l'intera filiera produttiva, spaziando dall'allevamento e dalla produzione di mangimi alla macellazione e alla lavorazione delle carni fino a occuparsi di distribuzione e logistica. Questa eccezionale integrazione verticale garantisce una risposta immediata ai nuovi sviluppi del mercato e alle tendenze dei consumatori. L'infrastruttura del sito di produzione, certificata conformemente ai più elevati standard di qualità, è composta da una linea di macellazione per vitelli, laboratori di sezionamento climatizzati, moderne unità di produzione con linee dedicate all'imballaggio con linee di etichettatura all'avanguardia.



Sopraco NV

Kalverstraat 1,
B-2440 Geel
T: +32 14 58 81 78 **F:** +32 14 58 21 51
e-mail: info@sopraco.be
W: www.sopraco.eu



Partita IVA
BE 0507.988.901

Certificati

ACS, IFS,
FEBEV+ varken,
BePork,
FEBEV+ rund,
BCV, IFS Logistics

Codice UE
BE 130

36



CEO Gruppo

Peter
Verherstraeten

Exportmanagers

Andrea Carta, Duran Atesalp,
Maxim Oeyen



Gruppo di prodotti:

MAIALE



BOVINO



Prodotto finiti

Fresco, surgelato, carcasse, tagli con osso/disossati, frattaglie, pronto da tagliare, prodotti imballati sotto vuoto, imballaggio primario, imballaggio in atmosfera controllata, prodotti cucinati/ pronti da cucinare

UE + altri



Attività

Macellazione, sezionamento, disosso, vendita all'ingrosso, porzionatura, imballaggio



 **SOPRACO**
HIGH QUALITY MEAT
-FROM FIELD TO FORK-

 **SOPRACO**
BELLIPORC[®]

 **SOPRACO**
NORENCA[®]

BELLIPORC NV

Carne suina d'eccellenza

Belliporc NV fa parte del gruppo belga Sopraco. Tutta la filiera di lavorazione della carne è riunita in un unico sito completamente integrato. L'azienda garantisce carne suina di prima scelta, fabbricata in un'area di produzione all'avanguardia e provvista di un sistema di condizionamento ottimale. Grazie a un processo di produzione flessibile e conforme agli standard qualitativi più rigorosi, Belliporc NV è in grado di soddisfare tutti i requisiti della sua clientela, anche quelli più esigenti. Infine, due aspetti importanti della sua filosofia aziendale sono la sostenibilità e il benessere generale degli animali.

Belliporc NV
Winkelom 56, B-2440 Geel
T: +32 14 58 81 53 F: +32 14 58 22 68
e-mail: info@belliporc.be
W: www.sopraco.eu
Gruppo: Sopraco NV



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Carni pronte da tagliare
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio primario
Imballaggio in atmosfera controllata
Prodotti cucinati/pronti da cucinare

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Porzionatura
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0437.939.162

CODICE UE

EG130/2

EXPORT MANAGER

Jan Verschueren

AMMINISTRATORE DELEGATO

Peter Verherstraeten

PARTI DI

Sopraco NV

NORENCA NV

Prodotti alimentari e carne

Norenc NV fa parte del gruppo belga Sopraco NV. L'intera filiera di produzione della carne ha luogo in un unico sito. Da molti anni è ben noto il valore di Norenc NV come fornitore per la distribuzione all'ingrosso, la vendita al dettaglio e i servizi alimentari. Norenc NV offre un vasto assortimento di prodotti per il settore della macelleria, spaziando dalle carni fresche, ai prodotti impanati a base di carne, ai macinati e specialità per il barbecue e la griglia, fino agli straccetti, la fonduta e i piatti gourmet. Grazie alla moderna attrezzatura, l'azienda può reagire prontamente alle tendenze e agli sviluppi del mercato dei prodotti a base di carne pronti al consumo.

Norenc NV
Winkelom 58, B-2440 Geel
T: +32 14 58 45 11 F: +32 14 58 75 90
e-mail: info@norenc.be
W: www.sopraco.eu
Gruppo: Sopraco NV



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio primario
Prodotti cucinati/pronti da cucinare

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0414.573.842

CODICE UE

EG130/1

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa

EXPORT MANAGER

Frank Colson

AMMINISTRATORE DELEGATO

Tom Mertens

PORTE DI

Sopraco NV

SPEKINDUSTRIE VANMAELE NV

Strategia e maestria

Dal 1975 Spekindustrie Vanmaele NV produce il grasso tradizionalmente usato per la bardatura. Grazie alla sua flessibilità e qualità, la società è cresciuta fino a divenire un'azienda con una reputazione internazionale, che si pone come obiettivo una strettissima collaborazione con i clienti. Il suo crescente successo è una chiara dimostrazione dell'efficacia della strategia e della specializzazione dell'azienda. Spekindustrie Vanmaele NV produce grasso per bardatura di ogni tipo. Per l'industria della lavorazione della carne, produce anche grasso dorsale scotennato, cotenna, ritagli di grasso, grasso dorsale a cubetti, lardelli tagliati su misura, lardelli in fogli, cotenna tagliata su misura e ritagli di lardo di ogni forma e peso.

Spekindustrie Vanmaele NV
Schoorbakkestraat 67, B-8600 Diksmuide
T: +32 51 555 424 F: +32 51 555 309
e-mail: info@vanmaele-meat.com
W: www.vanmaele-meat.com



SGEES INDUSTRIE
Van Maele NV

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Imballaggio in atmosfera controllata
Grasso dorsale di suino:
- cotenna
- grasso dorsale
- ritagli di lardo
- lardelli
- cubetti

ATTIVITÀ

Imballaggio
Sezionamento del grasso dorsale di suino

PARTITA IVA

BE 0421.849.634

CODICE UE

F860, B860

CERTIFICATO/I

BRC, FEBEV+, BePork, QS, ACS, FAVV, HACCP

DIPENDENTI

35

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Europa dell'Est

EXPORT MANAGER

Michele Joos

AMMINISTRATORE DELEGATO

Eric Vanmaele

SUS CAMPINIAE NV

Impianti di ultima generazione

Nata dalla collaborazione tra il gruppo Noordvlees e il gruppo Vanden Avenne, l'azienda Sus Campiniae NV è specializzata nella macellazione di suini. Nel 2015 sono iniziati i lavori di costruzione di un nuovo macello. La linea di macellazione interamente dotata di impianti di ultima generazione lo rende oggi uno degli stabilimenti più importanti d'Europa. Sus Campiniae NV dispone di tutte le certificazioni e autorizzazioni necessarie a svolgere la propria attività in conformità alle direttive delle autorità nazionali ed europee e dell'Agenzia federale belga per la sicurezza della catena alimentare (FASFC).

Sus Campiniae NV
Nijverheidsstraat 24, B-2260 Westerlo
T: +32 14 84 88 80 F: +32 14 85 03 82
e-mail: info@sus-campiniae.be
W: www.sus-campiniae.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Carcasse
Frattaglie

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0633.945.082

CODICE UE

EG888, EG888/8

CERTIFICATO/I

IFS, BePork,
Beter leven ★, FEBEV

PRODUZIONE ANNUA

184.000 t

FATTURATO ANNUO

€ 16.000.000

DIPENDENTI

90

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Oceania

EXPORT MANAGER

Peter Willemsen, Ron Tiemes

AMMINISTRATORE DELEGATO

Bart Van Damme

SWAEGERS & CO BV

Qualità e riguardo per il cliente

Swaegers & Co BV è un'azienda belga a conduzione familiare con oltre quarant'anni di esperienza nel settore della carne. Il macello di proprietà aziendale ha una capacità di 70.000 capi bovini all'anno e concentra la sua attività su mucche da latte e tori con il marchio di qualità "Beter Leven". Tra i prodotti finiti si annoverano carcasse, quarti, frattaglie e parti tecniche. Queste ultime vengono disossate e sezionate presso i laboratori di sezionamento dell'azienda, quindi imballate ed esportate in Europa e Asia. Le priorità dell'azienda? Qualità costante – garantita, tra le altre cose, dal massimo livello della certificazione IFS –, innovazione, cordialità e un riguardo continuo nei confronti del benessere degli animali.

Swaegers & Co BV
Industrieweg 5, B-2320 Hoogstraten
T: +32 3 314 82 10 F: +32 3 314 97 75
e-mail: sales@swaegers.be
W: www.swaegers.be



SWAEGERS

Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Carcasse
Quarti
Parti tecniche
Frattaglie
Fresco
Surgelato
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0421.836.370

CODICE UE

EG6, EG6/1

CERTIFICATO/I

IFS, Beter Leven keurmerk, Bio, Febev+

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Benelux, Europa, Asia

EXPORT MANAGER

Lorenz Swaegers, Jan Lammerts,
Stijn Vissers

AMMINISTRATORE DELEGATO

Dirk Swaegers

TEUGELS BV

Teugels è un'azienda a conduzione familiare che dà molta importanza alla qualità e al servizio. Ogni settimana seziona 2.700 suini di diverse razze e venti bovini. Forte dei suoi sessanta dipendenti specializzati e oltre trenta veicoli, è un'organizzazione che può pregiarsi di essere molto flessibile e orientata al cliente. Il suo motto: trattare ogni cliente come se fosse l'unico.

Teugels BV
Industriezone d'Helst 14 b, 9280 Lebbeke
T: +32 52 35 97 90
e-mail: info@teugelsbv.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0462.195.003

CODICE UE

F596

CERTIFICATO/I

CERTUS, BRC, BePork, ACS,
FEBEV+

FATTURATO ANNUO

€ 32.000.000

DIPENDENTI

38

CEO

Bart Teugels

EXPORTMANAGER

Luc Van Der Weeën

AMMINISTRATORE DELEGATO

Kevin Meert

VANDERPOORTEN BV

Non esistono tagli impossibili da realizzare

Vanderpoorten BVBA è un'azienda a conduzione familiare con settantacinque anni di esperienza nel sezionamento delle carni. Attualmente, l'azienda è gestita dalla terza e quarta generazione della famiglia e garantisce la qualità dei prodotti mediante il certificato IFS. Migliorando costantemente il processo di produzione, dall'allevatore al cliente, è in grado di offrire i migliori prodotti a base di carne. Dal 2011, fornisce inoltre carne con il marchio belga BePork, che certifica la qualità della carne suina dalla terra alla tavola. Vanderpoorten BVBA collabora assiduamente con allevatori appassionati del proprio lavoro e il risultato è un'azienda che può garantire a tutti i suoi clienti un trattamento rispettoso dell'animale, sia per quanto concerne gli stessi suini che la loro carne. Vanderpoorten BVBA adegua il processo di produzione alle esigenze dei suoi clienti e il suo obiettivo principale è soddisfarne i desideri.

Vanderpoorten BV
Ambachtenlaan 16, B-9080 Lochristi
T: +32 9 355 54 31
e-mail: info@vanderpoorten-bvba.be
W: www.vanderpoorten-bvba.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Grasso dorsale di suino: lardelli, grasso dorsale, cubetti
Prodotti imballati sotto vuoto

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso
Sezionamento di grasso dorsale di suino

PARTITA IVA

BE 0426.527.509

CODICE UE

EG164

CERTIFICATO/I

BePork, IFS

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, Oceania, America del Nord, America del Sud

EXPORT MANAGER

Maarten Vanderpoorten

AMMINISTRATORE DELEGATO

Hans Vanderpoorten

VAN HOORNWEDER MARCEL EN ZOON NV

Van Hoornweder Marcel en Zoon NV
Vredelaan 7, B-8820 Torhout
T: +32 50 23 10 00 F: +32 50 23 10 02
e-mail: peter@vanhoornweder.be



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Carcasse
Tagli
Frattaglie

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0430.268.145

CODICE UE

EG11, EG11/1

CERTIFICATO/I

BRC, BePork

DIPENDENTI

42

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

UE-27, altri Paesi europei, Asia,
Africa

EXPORT MANAGER

Peter Van Hoornweder

AMMINISTRATORE DELEGATO

Peter Van Hoornweder

VION ADRIAENS NV

Il punto di riferimento per la qualità e la tracciabilità

Adriaens Etn. NV è uno dei più grandi macelli bovini del Belgio con una capacità di 2.000 animali a settimana. Le sue strutture all'avanguardia in Europa risalgono al 2013 e l'azienda è un punto di riferimento per la qualità e la tracciabilità. I suoi fornitori garantiscono carni certificate in base a requisiti rigorosamente controllati. Adriaens Etn. NV vende a grossisti e dispone di un vasto portafoglio in crescita di clienti nazionali ed esteri.

Vion Adriaens NV
Slachthuisstraat 1, B-9620 Zottegem
T: +32 9 360 60 11 F: +32 9 360 77 53
e-mail: info.adriaens@vionfood.com
W: www.vionfoodgroup.com



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto
Halal

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio

PARTITA IVA

BE 0400.191.019

CODICE UE

EG59, EG59/1

CERTIFICATO/I

IFS, BIO

DIPENDENTI

75

FATTURATO ANNUO

€ 36.500.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa

EXPORT MANAGER

Patrick Van Der Haegen

AMMINISTRATORE DELEGATO

Pascal De Clerk

VLEESBEDRIJF P. WILS NV

Qualità, la chiave del successo

Vleesbedrijf P. Wils NV è lo specialista per eccellenza di disosso delle teste di suino. Dalla sua costituzione, oltre mezzo secolo fa, si è trasformata da piccolo produttore locale a importante partner per l'industria di lavorazione della carne. Circa il 75% dei prodotti viene esportato in tutto il mondo. A seconda delle esigenze dei clienti, fornisce carni fresche o congelate con un taglio o un contenuto di grasso specifico o in imballaggi speciali. L'azienda è in possesso delle certificazioni BRC e di autocontrollo.

Vleesbedrijf P. Wils NV
Bouwvelven 15, B-2280 Grobbendonk
T: +32 14 23 38 35 F: +32 14 23 38 90
e-mail: info@vleesbedrijf-wils.be
W: www.vleesbedrijf-wils.com



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Testa di maiale:

- carne
- guancia
- tempia
- musetto
- orecchie
- cotenna

ATTIVITÀ

Disosso delle teste di maiale

PARTITA IVA

BE 0420.964.855

CODICE UE

F721

CERTIFICATO/I

BRC, Beter Leven

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa, ...

EXPORT MANAGER

Peter De Bruycker

AMMINISTRATORE DELEGATO

Eric Wils

VLEESHANDEL CIS VAN DEN BROECK BV

Dove la qualità e il servizio contano davvero

Fondata nel 1972, Vleeshandel Cis Van den Broeck è un'azienda familiare di terza generazione orientata al cliente, diretta da Cis Van den Broeck dal 1994. Il lavoro di squadra consente all'azienda di offrire ogni giorno qualità e un servizio adeguato. Specializzata nei sottoprodotti della carne suina e bovina per diversi settori, tra cui quello farmaceutico, della lavorazione della carne e del cibo per animali, Vleeshandel Cis Van den Broeck ha lanciato nel 2019 i marchi Jocibeef e Jocipork, principalmente dedicati alle esportazioni verso l'Asia e l'Africa occidentale. La nuova sede aziendale nei Paesi Bassi è aperta dal maggio del 2021 con l'autorizzazione numero NL221745EG. Insieme alla sede belga, l'azienda dispone di oltre 7.000 tonnellate di capacità di conservazione in cella frigorifera, il che le consente di offrire la personalizzazione completa dell'imballaggio e la continuità del servizio.

Vleeshandel Cis van den Broeck BV
Bredaseweg 7, B-2322 Minderhout
T: +32 3 314 63 88 F: +32 3 314 23 42
e-mail: cis@cisvandenbroeck.be
W: www.cisvandenbroeck.eu



Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Frattaglie
Tagli con osso/disossati
Prodotti imballati sotto vuoto
Halal

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0460.377.044

CODICE UE

BEF559EG, BE559H, BE559KF,
NL221745EG

CERTIFICATO/I

ACS

DIPENDENTI

50

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa

EXPORT MANAGER

Jordy Verbree

AMMINISTRATORE DELEGATO

Cis van den Broeck

VLEESHANDEL DE WAELE NV

La differenza sta nella qualità

Vleeshandel De Waele NV è un'azienda di medie dimensioni che annovera tra i propri clienti rivenditori al dettaglio, aziende di lavorazione della carne e società internazionali del settore. La carne suina (fresca o congelata) viene sezionata, disossata e imballata rispettando le specifiche del cliente. L'obiettivo principale dell'azienda è commercializzare prodotti di alta qualità tutelando persone, animali e ambiente e rispettando l'etica e il personale.

Vleeshandel De Waele NV
Steenweg op Deinze 49B, B-9880 Aalter
T: +32 9 344 53 99 F: +32 9 343 06 06
e-mail: info@vleeshandel-dewaele.be
W: www.vleeshandel-dewaele.be



DW De Waele
Vleeshandel

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Tagli con osso/disossati
Prodotti imballati sotto vuoto
Grasso dorsale di suino:
cotenna, ritagli di grasso
Frattaglie

ATTIVITÀ

Sezionamento
Disosso
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0442.881.016

CODICE UE

F27

CERTIFICATO/I

BRC, ACS, BePork, FEBEV+

DIPENDENTI

20

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Europa, Asia, Africa

EXPORT MANAGER

Dominique De Waele

AMMINISTRATORE DELEGATO

Dominique De Waele

VLEVIA GROUP NV

Integrazione efficace dell'intera filiera di produzione

Dal 1° ottobre 2017, VLEVIA Zele fa parte di VLEVIA Group NV. VLEVIA Group NV, impresa a conduzione familiare attiva già da quasi un secolo nel settore della carne bovina, integra l'intera filiera di produzione: l'allevamento e la macellazione di bovini, il sezionamento e la lavorazione della carne, il trasporto e la logistica. L'azienda macella ogni settimana circa 700 capi e offre tre categorie di prodotti: carcasse intere, sotto vuoto e in atmosfera protetta (imballaggio primario). Dispone inoltre di impianti conformi alle norme europee più rigorose e ha ottenuto la certificazione IFS (livello A). Vlevia Group NV presta grande attenzione alla qualità, al servizio e alla politica aziendale volta a promuovere una crescita sostenibile.

Vlevia Group NV
Baaikensstraat 33, B-9240 Zele
T: +32 52 45 01 41
e-mail: luc.matthijs@vlevia.be
W: www.vlevia.be



vlevia
group

Between You and Meat

Gruppo di prodotti:



PRODOTTI FINITI

Fresco
Surgelato
Carcasse
Quarti
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio primario

ATTIVITÀ

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

PARTITA IVA

BE 0506.650.497

CODICE UE

EG56, EG129, F895

CERTIFICATO/I

IFS

DIPENDENTI

80

FATTURATO ANNUO

€ 80.000.000

DESTINAZIONI DI ESPORTAZIONE

Paesi Bassi, Francia

EXPORT MANAGER

Gregory Debaere, Luc Matthijs

AMMINISTRATORE DELEGATO

Luc Matthijs

Presentazione
dei fornitori
di carne belga

2022





**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE

Koning Albert II-laan 35 bus 50,
B - 1030 Bruxelles, Belgio
Tel: +32 2 421 71 49
e-mail: meatinfo@vlam.be
www.belgianmeat.com