

*Lavorata ad arte dai
fornitori di carne belga*



2026

Guida ai fornitori
belgi di carne



BELGIAN
MEAT
OFFICE

I fornitori belgi di carne: autentici maestri

Qual è la qualità unica che distingue i fornitori di carne belga dagli altri esportatori? Quel tratto distintivo che rivela la passione e la maestria di chi ama profondamente il proprio mestiere?

Sebbene la carne di alta qualità, l'impegno per la sicurezza alimentare e un servizio su misura siano fondamentali, i fornitori di carne belga si distinguono per un valore aggiunto che fa la differenza.

Un approccio che li rende partner affidabili e degni di fiducia. Il tempo dedicato al dialogo per comprendere a fondo ogni esigenza e mettere competenza e passione al servizio di ogni collaborazione.



*Apprezzata dai
veri estimatori*



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

Chi, come te, conosce il valore della carne di qualità sa quanto sia importante trovare il fornitore giusto in modo rapido ed efficiente.

Questa guida ti aiuterà a farlo:

- > I fornitori sono classificati in ordine alfabetico.
- > Per ognuno di essi sono indicati il gruppo di prodotti, le specifiche dei prodotti e le attività svolte.
- > Sono riportati i recapiti. Non esitare a contattarli direttamente.

Ci auguriamo che questa guida segni l'inizio di numerose collaborazioni durature e di successo.

Joris Coenen,
Responsabile Belgian Meat Office



Desideri scoprire il capolavoro della carne belga in prima persona?

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

Indice

	Ameloot	7
	Belgian Pork Group NV	8
	> Comeco NV	10
	> Covameat NV	11
	> Lavameat NV	12
	> Locks NV	13
	> Lovenfosse NV	14
	> Van Bogaert BV	15
	> Westvlees NV	16
	Bens NV	19
	Danis Pork Masters	20
	> Exportslachthuis De Coster NV	22
	> Groep De Brauwer NV	23
	> Vannieuwenhuysse NV	24
	Debaenst BV	25
	Debra-group	26
	> Debra-Meat NV	28
	Delavi NV	30
	De Roy Vlees BV	31
	De Vlaeminck Ivan en Zoon BV	32
	Dhagrameat BV	33
	Dierickx NV	34
	Euro Meat Group NV	35

	G. Van Landschoot en Zonen NV	37
	Groep Hemelaer	38
	> Hemelaer	40
	> Rima	41
	> Teugels	42
	Jademo NV	44
	Matanza NV	45
	Noordvlees NV	46
	Q-group NV	48
	Slachtgroep Leieland BV	49
	Slachthuis Velzeke BV	50
	Sopraco NV – Lormoy NV	52
	> Belliporc NV	54
	> Norenc NV	55
	Spekindustrie Vanmaele NV	57
	Sus Campinae NV	58
	Swaegers & Co BV	59
	Vanderpoorten BV	60
	Van Hoornweder Marcel en Zoon NV	61
	Vleesbedrijf P. Wils NV	62
	Vleeshandel Cis & Seppe Van den Broeck BV	63
	Vleeshandel De Waele NV	64
	Vlevia NV	65

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.

AMELOOT



Ameloot è un'azienda familiare di terza generazione che gestisce direttamente la macellazione del proprio bestiame nel macello integrato SGL di sua proprietà. L'approccio aziendale, orientato all'integrazione verticale, comprende varie attività, come ingrasso, macellazione, sezionamento, lavorazione e imballaggio. La società è anche in grado di occuparsi del trasporto e della logistica per la sua clientela, garantendo un servizio totalmente personalizzabile, dalla consegna in carcasse ai tagli di carne preconfezionati per la vendita in negozio. Oltre a una vasta gamma di carni bovine, suine, di vitello e agnello, Ameloot offre anche un servizio di stagionatura della carne.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse, quarti
Tagli con osso/disossati
Grasso dorsale di suino:
cotenna, grasso dorsale,
ritagli di grasso, lardelli, cubetti
Frattaglie

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso
Sezionamento del grasso dorsale
di suino
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio primario
Prodotti cucinati/pronti da cucinare

Codice UE

F820

Certificato/i

HACCP

Dipendenti

45

Produzione annua

7.800 t

Fatturato annuo

48.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa

Amministratore delegato

Maxime Ameloot

Responsabile esportazione

Willem Denutte



Spoorwegstraat 61a, B-8530 Stasegem

T: +32 56 411 753

orders@ameloot.org

www.omerameloot.com

Partita IVA BE 0413.029.562

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.



Gruppo di prodotti



980
milioni €



2.000

Codice UE

93, 93/1, 93-H, B283, 171,
171/1, 125, 125/1, 3/1,
B100379, KF43, F43, 135,
F341, F341-H, VE5023,
1012, 1012-H, F763

Certificato/i

HACCP, BRC, IFS, ...



Tutto il mondo

Attività

Macellazione,
sezionamento,
disosso, imballaggio,
porzionatura

CEO Gruppo

Jos
Claeys

Prodotti finiti

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

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

Partita IVA
BE 0878.201.178



Ommegang West 9
B-8840 Westrozebeke
T: +32 51 78 84 00
info@belgianporkgroup.com
www.belgianporkgroup.com

Belgian Pork Group
A NETWORK. COMMITTED TO SERVE YOU

Comeco NV

Prodotti su misura



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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Tagli con osso/disossati

Attività

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio

Codice UE

171, 171/1

Certificato/i

BRC, BePork, ACS, FEBEV+

Team vendite

Michaël Catry
Julie Castermans
Kristof Holvoet
Ines Marynissen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghedooren
Jonah Zhang

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Barend Van Velde



John Lijzenstraat 55, B-2321 Hoogstraten

T: +32 3 315 77 52

info@comeco.be

www.comeco.be

Partita IVA BE 0406.983.195

Covameat NV

Controllo permanente dell'intera filiera



Covameat NV è uno degli 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Tagli con osso/disossati

Attività

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio

Codice UE

125, 125/1

Certificato/i

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

Team vendite

Michaël Catry
Julie Castermans
Kristof Holvoet
Ines Marynissen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghedooren

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Pieter-Jan Meerschman



Komenstraat 73, B-8953 Heuvelland (Wijtschate)

T: +32 57 45 25 00

info@covameat.be

www.covameat.be

Partita IVA BE 0406.969.141

Lavameat NV

Partner affidabile e complementare



Lavameat NV è uno degli 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.

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

Codice UE

3/1, B100379

Certificato/i

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

Team vendite

Michaël Catry
Julie Castermans
Kristof Holvoet
Ines Marynissen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghebooren

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Jeroen Corvelyn

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 magazzino 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi pronti all'uso
Prodotti congelati
Tagli

Attività

Sezionamento
Imballaggio
Porzionatura

Codice UE

F1012, KF1012

Certificato/i

BRC, A LEVEL

Dipendenti

125

Destinazioni di esportazione

Tutto il mondo

Team vendite

Michaël Catry
Julie Castermans
Kristof Holvoet
Ines Marynissen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghebooren
Jonah Zhang

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Andy Coppens

Lovenfosse NV

Relazione win-win con ogni cliente



Lovenfosse NV è uno degli 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi pronti all'uso
Prodotti congelati
Carcasse
Tagli

Attività

Macellazione
Sezionamento
Porzionatura
Imballaggio

Codice UE

135, F341, F341-H

Certificato/i

IFS, ACS, ACS F341-H, ACS135

Team vendite

Michaël Catry
Julie Castermans
Kristof Holvoet
Ines Marynissen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghedooren
Jonah Zhang

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Kasper Lannoo

Van Bogaert BV

Prosciutto tagliato su misura



Van Bogaert BV 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 BV è il punto di riferimento per partner commerciali europei di tutte le dimensioni.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Tagli con osso/disossati
Grasso dorsale di suino:
cubetti, lardelli

Attività

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE

F763

Certificato/i

GRMS, ACS, QS, BePork,
Beter Leven★, VLEVICO, BVI

Team vendite

Michaël Catry
Julie Castermans
Kristof Holvoet
Ines Marynissen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghedooren

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Liesbeth Vermeulen

Westvlees NV

Lo standard di qualità



Westvlees NV è uno degli 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.



Ommegang West 9, B-8840 Westrozebeke

T: +32 51 78 84 00

info@belgianporkgroup.com

www.westvlees.com

Partita IVA BE 0442.637.526

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi pronti all'uso

Prodotti congelati

Carcasse

Tagli

Preparazioni di carne macinata

Attività

Macellazione

Sezionamento

Porzionatura

Imballaggio

Codice UE

93, 93/1, 93-H, B283

Certificato/i

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

Team vendite

Michaël Catry

Julie Castermans

Kristof Holvoet

Ines Marynissen

Mattias Moens

Tom Lannoo

Bengt Mylle

Korneel Lesage

Quentin Claey

Wouter Haghevooren

Jonah Zhang

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Peter Bekaert

CEO

Jos Claey





Bens NV

Carni fresche o congelate, in Belgio e all'estero



Da oltre cinquant'anni, Bens NV si specializza in sezionamento, disosso e imballaggio di carne suina. Il laboratorio di sezionamento fa parte del gruppo Vanden Avenne, un'azienda a conduzione familiare attiva in tutta la filiera suina belga, dalla produzione di mangimi ai prodotti a base di carne. Bens NV è in grado di lavorare 20.000 suini alla settimana, che arrivano direttamente dal suo macello SUS Campiniaie. L'azienda fornisce carne suina fresca e congelata a grossisti, grandi magazzini o produttori, a livello sia nazionale che internazionale, e l'impegno che mette per garantire la flessibilità le consente di soddisfare tutte le esigenze dei suoi clienti. Grazie all'integrazione verticale, Bens BV garantisce qualità, sicurezza alimentare, benessere degli animali e tracciabilità in ogni fase della filiera.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
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

Codice UE

KF236, F819

Certificato/i

ACS, IFS, Beter Leven Keurmerk, BePork, Febev+

Dipendenti

160

Produzione annua

75.000 t

Fatturato annuo

140.000.000 €

Destinazioni di esportazione

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

Responsabile esportazione

Ron Tiemes
Yves Spillebeen
Bart Laenen

Amministratore delegato

Marcel Laeremans
Maurits Vanden Avenne



Nijverheidsstraat 24, B-2260 Oevel-Westerlo

T: +32 14 28 28 28 – F: +32 14 28 28 29

info@bens.be

www.bens.be

Partita IVA BE 0404.141.788

Danis PORK MASTERS

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 belga della produzione di mangimi e suini 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.



Gruppo di prodotti



261
milioni €



220

Codice UE

51, 51/2, F1008

Certificato/i

ACS, IFS, BePork, BLK, diversi certificati di esportazione (incluso il PRC); Duke of Berkshire, Slagersvarken, Organic



Europa, Asia,
Africa, Oceania

Attività

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

CEO Gruppo

Joris
Brams

Prodotti finiti

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

EXPORTSLACHTHUIS
DE COSTER nv



Partita IVA
BE 0407.113.453

Kloosterstraat 140A
B-8755 Wingene
T: +32 51 74 07 73
pascal.cleppe@porkmasters.be
www.danis.be



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 1,2 milioni 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 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Teste di maiale
Grasso dorsale di suino
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Disosso di teste di maiale

Codice UE

51, 51/2

Certificato/i/Label

ACS, IFS, BePork, BLK, diversi certificati di esportazione (incluso il PRC); Duke of Berkshire, Slagersvarken, Organic

Dipendenti

100

Produzione annua

120.000 t

Fatturato annuo

12.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa, Asia, Africa, Oceania

Responsabile esportazione

Pascal Cleppe

Amministratore delegato

Joris Brams

Groep De Brauwer NV

Il punto di riferimento per le carcasse di suino
belga di alta 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 23.000 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 ai clienti sia consolidati che nuovi. L'azienda fa parte del Danis Pork Masters, a sua volta membro di Groep Danis, il leader 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Carcasse
Frattaglie

Attività

Vendita all'ingrosso

Codice UE

51

Certificato/i

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

Dipendenti

10

Produzione annua

110.000 t

Fatturato annuo

155.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa, Regno Unito

Responsabile esportazione

Pascal Cleppe
Bea Stultjens

Amministratore delegato

Joris Brams

Kloosterstraat 140A, B-8755 Wingene
T: +32 51 68 80 78
sales.export@slachthuisdecoster.be
www.danis.be
Partita IVA BE 0456.955.122

EXPORTSLACHTHUIS
DE COSTER NV



Kloosterstraat 140A, B-8755 Wingene
T: +32 51 54 66 02
sales@groepdebrauwer.be
www.groepdebrauwer.be
Partita IVA BE 0423.512.985

Vannieuwenhuyse NV

Prodotti rintracciabili, sostenibili e sicuri



Vannieuwenhuyse NV è un'azienda a conduzione familiare con oltre settantaquattro 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 4.000 capi a settimana e uno a Wingene (presso Exportslachthuis De Coster NV) con una capacità di 7.000 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 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.



Esenstraat 22, B-8610 Zarren
T: +32 51 56 60 74
sales.export@vnh.be
www.vnh.be
Partita IVA BE 0428.524.521

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Grasso dorsale di suino
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE

F1008

Certificato/i

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

Dipendenti

110

Produzione annua

40.000 t

Fatturato annuo

94.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa, Asia, Africa, Oceania

Responsabile esportazione

Pascal Cleppe

Amministratore delegato

Joris Brams

Debaenst BV

Il tuo partner nel settore alimentare



DEBAENST BV è un'azienda belga a conduzione familiare con oltre settantacinque anni di esperienza nella produzione e nella lavorazione di carne di alta qualità. La completa integrazione verticale le consente di gestire internamente l'intera catena di approvvigionamento: dal macello al sezionamento; dal porzionamento alla lavorazione fino al confezionamento. Questo approccio, unito alla certificazione IFS Higher Level, garantisce un controllo ottimale su qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità.

Grazie a un reparto di confezionamento completamente automatizzato e a una notevole capacità di produzione a marchio privato, DEBAENST sviluppa soluzioni su misura per la vendita al dettaglio, la ristorazione e l'industria. Oltre alla carne fresca, la gamma offerta dall'azienda comprende anche innovativi prodotti a base di carne precotti e preparati, pensati per soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione. DEBAENST è sinonimo di maestria artigianale, flessibilità e partnership sostenibili.

DEBAENST
YOUR FOOD PARTNER

Rue Du Blanc Bleu Belge 11, 7700 Moeskroen
T: +32 56 48 18 40
sales@debaenst.be
www.debaenst.be
Partita IVA BE 0466.270.981

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse, quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Cubetti
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio per il consumatore
Prodotti cucinati/pronti da cucinare

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso
Imballaggio per il consumatore

Codice UE

BE 1068 CE

Certificato/i

IFS Higher Level, Bio Certysis

Dipendenti

100

Produzione annua

7.500 t

Fatturato annuo

70.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Kurt Debaenst

Amministratore delegato

Kurt Debaenst

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, l'azienda ha celebrato i cento anni della 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, senza limiti geografici. 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.



Gruppo di prodotti



130
milioni €



250

Codice UE

17, 17/1, KF75

Certificato/i

IFS, FEBEV+, ACS



Tutti i continenti

Attività

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

CEO Gruppo

Thomas De Roover
De Brauwer

Prodotti finiti

Prodotti freschi,
prodotti congelati, carcasse, tagli
con osso/disossati, frattaglie,
teste di maiale,
grasso dorsale di suino



Hoogserleistraat 3
B-8700 Tielt
T: +32 51 40 06 73
info@debra.be
www.debra-group.com

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 17/1 è conosciuto in tutti i continenti.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
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

Codice UE

17/1, KF75

Fatturato annuo

110.000.000 €

Responsabile esportazione

Vincent Sabbe
Johan Walravens
Yasmina Douifi
Zhou Jie

CEO

Thomas De Roover De Brauer



Hoogserleistraat 3, B-8700 Tielt

T: +32 51 40 06 73

info@debra.be

www.debra-group.com

Partita IVA BE 0419.684.158

Delavi NV

Produce carne di maiale sana, sicura e di alta qualità, su misura delle esigenze del cliente



Delavi NV è un'azienda familiare purosangue attiva nel settore della carne da ben quattro 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 registra una crescita regolare che le consente 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.



Tenhovestraat 10, B-8700 Tielt
T: +32 51 40 70 25 – F: +32 51 40 70 96
info@delavi.be
www.delavi.be
Partita IVA BE 0437.565.911

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Tagli con osso/disossati
Vari tipi di grasso e bacon
Vari tipi di carne magra
Vari prodotti a base di testa di maiale e altri sottoprodotti
Prodotti freschi o congelati
Prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera protettiva

Attività

Acquisto di maiali vivi
Disosso e sezionamento
Lavorazione e imballaggio
Distribuzione

Codice UE

F126, 126-H

Certificato/i

BePork, BRC, BIO, BLK

Dipendenti

135

Produzione annua

40.000 t

Fatturato annuo

100.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa
Africa
Asia
Oceania
Nord e Sud America

Responsabile esportazione

Guy Vandenberghe
Lander Devriendt
Philip Clarebout

Direttore delle vendite Belux

Kris De Laere
Jens Nachtegaele

Assistente commerciale

Stefanie De Meyer

Amministratore delegato

Ann De Laere
Kris De Laere

De Roy Vlees BV

L'arte della carne dal 1956

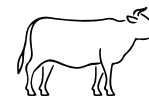


De Roy Vlees BV è un'azienda di lavorazione della carne specializzata nel sezionamento e nell'imballaggio della carne bovina. Oggi, l'azienda fa tesoro della reputazione che si è guadagnata, in Belgio e all'estero, in oltre settant'anni di esperienza professionale e maestria artigianale. Negli anni, 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.



Mechelsesteenweg 224, B-2860 Sint-Katelijne-Waver
T: +32 15 55 29 67
info@deroyvlees.be
www.deroyvlees.be
Partita IVA BE 0869.692.595

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Prodotti imballati sotto vuoto
Halal

Attività

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE

F65

Fatturato annuo

15.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Wim De Roy

Amministratore delegato

Jan De Roy

De Vlaeminck Ivan en Zoon BV



La vendita di carni all'ingrosso è al cuore dell'attività di De Vlaeminck Ivan en Zoon BV, 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. Dal luglio del 2011, Stefaan De Vlaeminck porta avanti l'espansione dell'attività, mentre suo figlio, Lenz De Vlaeminck, è entrato a far parte della direzione nel luglio del 2023. 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, il Canada, Hong Kong, l'India, Cuba, Singapore, la Malesia e Taiwan.



Zuidstraat 34, B-9970 Kaprijke
T: +32 9 373 70 83 – **F:** +32 9 373 50 34
info@devlaeminck.be
www.devlaeminck.be
Partita IVA BE 0838.404.850

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
 Prodotti congelati
 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

Codice UE

F25

Certificato/i

ACS, BePork, FebevPlus, GRMS

Destinazioni di esportazione

Europa
 Asia
 Africa
 Oceania
 America del Nord
 America del Sud

Responsabile esportazione

Stefaan De Vlaeminck

Amministratore delegato

Stefaan De Vlaeminck

Dhagrameat BV

Lo specialista del lardo



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.



Nijverheidslaan 13, B-8552 Moen
T: +32 56 64 97 45 – **F:** +32 56 64 97 46
info@dhagrameat.be, charlotte@dhagrameat.be
www.dhagrameat.be
Partita IVA BE 0681.412.132

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Grasso dorsale di suino:
 cotenna, grasso dorsale,
 ritagli di grasso, lardelli, cubetti
 Prodotti freschi
 Prodotti congelati

Attività

Sezionamento del grasso
 dorsale di suino

Codice UE

F273

Certificato/i

ACS, IFS, QS, ITW

Dipendenti

35

Destinazioni di esportazione

Europa
 Asia
 Africa
 America del Sud

Responsabile esportazione

Charlotte Dhaene

Amministratore delegato

Xavier Dhaene

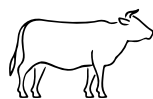
Dierickx NV

Flessibilità, da cinque generazioni



Azienda a conduzione familiare, DIERICKX NV opera da cinque generazioni. La sua produzione si concentra sul sezionamento e sul confezionamento di carne bovina, come materia prima per ulteriori lavorazioni. Vengono utilizzati numerosi metodi di sezionamento e diverse opzioni di imballaggio per carne fresca, sottovuoto o congelata, con un approccio completamente personalizzato. DIERICKX NV risponde con grande flessibilità alle varie esigenze dei propri clienti, ovunque si trovino. Dal 1997 è in vigore un sistema di controllo qualità HACCP, rigorosamente monitorato tramite audit interni ed esterni. Nel 2015 è stata ottenuta la certificazione di qualità Global Red Meat Standard di Livello I.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse, quarti
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Sezionamento

Codice UE

F667

Certificato/i

HACCP, ACS, GRMS

Destinazioni di esportazione

UE
Europa dell'Est
Hong Kong
Africa
Filippine
Regno Unito
...

Responsabile esportazione

Peter Dierickx
Justine Dierickx

Amministratore delegato

Peter Dierickx

Cadus NV

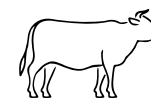
Euro Meat Group NV



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.

L'azienda produce carne idonea all'esportazione in Paesi quali: Bosnia, Canada, Cuba, Filippine, Hong Kong, Kosovo, Macedonia, Marocco, Montenegro, Nuova Caledonia, Ucraina, Uzbekistan, Serbia, Thailandia e Regno Unito.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Carcasse
Tagli
Frattaglie
Cibo per animali da compagnia

Attività

Macellazione

Codice UE

129

Certificato/i

IFS, BIO, ACS, HACCP, FEBEV+, GRMS, Halal

Dipendenti

< 50

Destinazioni di esportazione

UE
Europa dell'Est
Filippine
Africa

Responsabile esportazione

Stijn Hellebuyck

Amministratore delegato

Bruno Vermaut



Baaijensstraat 12, B-9240 Zele
T: +32 52 45 04 41
info@dierickxnv.be
www.dierickxnv.be
Partita IVA BE 0422.204.673



Rue de l'Abattoir 46, B-7700 Mouscron
T: +32 56 58 52 20 – F: +32 56 58 52 26
info@euromeatgroup.be
www.euromeatgroup.be
Partita IVA BE 0832.292.464

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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Vendita all'ingrosso

Codice UE

13, 13/1

Certificato/i

IFS higher level, ACS

Dipendenti

155

Fatturato annuo

115.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa

Responsabile esportazione

Gerard Van Landschoot

Amministratore delegato

Gerard Van Landschoot



Prins Boudewijnlaan 22, B-9991 Adegem
T: +32 50 71 16 27 – F: +32 50 71 68 29
info@gvanlandschoot.be
www.gvanlandschoot.be
Partita IVA BE 0447.662.522

Groep Hemelaer



Il gruppo Hemelaer è un fornitore di carne bovina, suina e di vitello e di specialità di alta qualità, in grado di garantire un servizio eccellente a 360°. L'azienda a conduzione familiare è composta da tre società specializzate (Hemelaer, Teugels e Rima) e lavora circa 73.000 tonnellate di carne all'anno. Con una grande attenzione alla sostenibilità e al benessere degli animali, si distingue nell'industria della carne per il suo approccio responsabile e innovativo. Il gruppo Hemelaer dispone di un macello dedicato alla carne bovina ed è specializzato nel sezionamento della carne in base alle esigenze della clientela. Questo approccio orientato al cliente, unito all'impegno per ottenere elevati standard di qualità e pratiche commerciali etiche, fa del gruppo Hemelaer un partner affidabile e apprezzato nel settore.

Gruppo di prodotti



250
milioni €



400

Codice UE

F104591, KF104591,
F596

Certificato/i

IFS, ACS, FEBEV+,
Global Red Meat Standard
(GRMS), BePork, BRC



Tutto il mondo

Attività

Macello, sezionamento,
disosso, imballaggio,
vendita all'ingrosso

CEO Gruppo

Hans
Hemelaer

Prodotti finiti

Prodotti freschi, prodotti congelati,
carcasse e quarti, tagli con osso/
disossati, frattaglie, prodotti
imballati sotto vuoto,
imballaggio primario

HEMELAER
Wie zien is geven, geeft kwaliteit

VLEESGROOTHANDEL
RIMA N.V.

TEUGELS
VLEESGROOTHANDEL



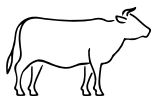
Haagdam 2a
B-9140 Temse
T: +32 52 37 22 06
sales@hemelaer-nv.be
www.hemelaer-nv.be

Hemelaer



Hemelaer è un'azienda familiare specializzata nella carne bovina con una storia di circa settant'anni nel settore e 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 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. Dalla fine del 2019, è in un ufficio nuovo di zecca e nel 2020 è stato costruito un macello moderno e all'avanguardia.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse e quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio primario

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE

F104591, KF104591

Certificato/i

IFS, ACS, FEBEV+

Dipendenti

150

Produzione annua

15.000 t

Fatturato annuo

65.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Tutto il mondo

Responsabile esportazione

Bruno Van Regemorter

Responsabile di stabilimento

Frederick Hemelaer

Rima

Rapida soddisfazione di ogni richiesta



Rima è un'azienda a conduzione familiare con un fatturato annuo di circa 123 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 ha tutte le carte in regola per garantire carne suina e bovina di primissima qualità a tutti i clienti professionisti.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Sezionamento
Disosso
Imballaggio

Certificato/i

Global Red Meat Standard (GRMS)

Dipendenti

150

Fatturato annuo

123.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Tutto il mondo

Responsabile di stabilimento

Luc Van der Weeën

Teugels



Teugels è un affermato grossista di carne che si distingue per qualità e servizio eccellenti. Con un'attenzione particolare alla flessibilità e alla consulenza, l'azienda si impegna a riservare a ogni cliente un servizio altamente personalizzato: una filosofia che riflette la sua vision aziendale e costituisce il fulcro della sua attività. Grazie alla capacità di soddisfare le esigenze specifiche dei suoi clienti e alla sua costante ricerca della perfezione a livello di prodotti e servizi, Teugels si è costruita una solida reputazione come partner affidabile nell'industria della carne.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Sezionamento
Disosso
Imballaggio

Codice UE

F596

Certificato/i

BePork, BRC, ACS,
FEBEV+

Fatturato annuo

60.000.000 €

Dipendenti

100

Responsabile di stabilimento

Kurt De Parade



Industriezone d'Helst 14 b, B-9280 Lebbeke

T: +32 52 35 97 90

info@teugelsbv.be

Partita IVA BE 0462.195.003



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.



Ballingsweg 5 bus 1, B-9620 Zottegem
T: +32 9 326 81 00 – F: +32 9 326 81 01
alain.janssens@jademo.be, marc.demoor@jademo.be
www.jademo.be
Partita IVA BE 0480.146.139

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

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

Attività

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

Codice UE

F831

Certificato/i

IFS, BePork, QS

Dipendenti

130

Fatturato annuo

113.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa
Oceania
America del Sud

Responsabile esportazione

Alain Janssens
Marc De Moor

Amministratore delegato

Peter Janssens
Marc De Moor

Matanza NV



Grossista di carne di vitello, agnello e bovino, MATANZA può contare su un macello di proprietà per i suoi bovini e i suoi vitelli. La struttura – disponibile anche per lavorazioni conto terzi – fa parte di un complesso di edifici e impianti di recente costruzione, entrati in funzione alla fine del 2024.



Paillartcamp 6, 9600 Ronse
T: +32 55 21 52 77
info@matanza.be
www.matanza.be
Partita IVA BE 0431.447.882

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse, quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Vacuumm

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE

174

Certificato/i

IFS, ACS, sc halal

Dipendenti

28

Produzione annua

5.500 t

Fatturato annuo

42.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Patrick Van Der Haegen

Amministratore delegato

Steven Vander Stichelen

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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Organi rossi

Attività

Macellazione
Spaccio carni

Codice UE

153 (PRC approved), 153/1
(PRC approved), KF349, KF61

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

Responsabile esportazione

Stefan Eyckmans
Paul Andriessen
Michael Vogelaers
Peter Willemen

Amministratore delegato

Bart Teugels
Carla De Baerdemaeker



Bloemstraat 56, B-2920 Kalmthout
T: +32 3 666 70 80 – F: +32 3 666 45 37
info@noordvlees.be
www.noordvlees-group.be
Partita IVA BE 0408.196.685



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.



Moortelstraat 21a, B-9160 Lokeren
T: +32 9 340 97 00 – F: +32 9 340 97 39
info@q-group.be
www.q-group.be
Partita IVA BE 0454.859.625

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Ingredienti a base di carne per
la lavorazione industriale
(freschi - congelati)
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

Codice UE

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

Certificato/i

BRC, IFS (high level)

Dipendenti

170

Fatturato annuo

100.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa
Medio Oriente

Amministratore delegato

Guy De Bruycker

Ameloot Groep

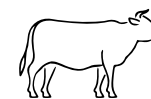
Slachtgroep Leieland BV

Relazioni professionali sostenibili
con tutte le parti interessate



Slachtgroep Leieland BV (detta anche SGL) fa parte del Gruppo Ameloot dal 1° gennaio 2024. L'azienda presta grande attenzione alla catena di approvvigionamento, agevolando agricoltori e clienti. La clientela di SGL include grossisti, macellai e macellai di fattorie locali.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Carcasse
Tagli
Frattaglie

Attività

Macellazione

Codice UE

185

Certificato/i

Comeos Food, ACS, HACCP,
FEBEV+

Dipendenti

20

Destinazioni di esportazione

UE
Europa dell'Est
Russia
Filippine
Africa
Cina

Responsabile esportazione

Maxime Ameloot

Amministratore delegato

Maxime Ameloot

Spoorwegstraat 61, B-8540 Harelbeke
T: +32 56 22 21 77 – F: +32 56 22 96 78
info@sleieland.be
Partita IVA BE 0427.705.959

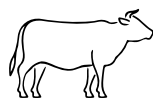
Slachthuis Velzeke BV

Un impianto di macellazione integrato



Con una capacità di 2.000 capi di bestiame a settimana, Slachthuis Velzeke BV è uno dei nomi di spicco nel settore bovino belga. Come fornitore di servizi a 360°, l'azienda è in grado di offrire ai propri clienti un'assistenza ottimale. Macellazione, sezionamento e congelamento su misura: Slachthuis Velzeke BV gestisce tutto internamente, garantendo ai clienti un significativo risparmio sui costi di trasporto. Il team aziendale raggiunge i più elevati standard di qualità possibili ed è pronto ad affrontare qualsiasi sfida.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Prodotti imballati sotto vuoto
Halal

Attività

Macellazione
Sezionamento
Disosso
Imballaggio

Codice UE

59, 59/1

Certificato/i

IFS, BIO, HACCP, ACS, FEBEV+

Dipendenti

< 50

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Wouter Cokelaere

Responsabile di stabilimento

Wouter Cokelaere

Amministratore delegato

Wouter Cokelaere



SV

Slachthuis Velzeke

Slachthuisstraat 1, B-9620 Zottegem

T: +32 9 360 60 11

receptie.velzeke@euromeatgroup.be

Partita IVA BE 1018.071.121

Sopraco NV - Lornoy NV

Controllo completo della
filiera: la base di una
fornitura affidabile

SOPRACO è un gruppo belga del settore della carne con integrazione verticale, che controlla gran parte della filiera: dall'allevamento e dalla produzione di mangimi fino alla macellazione, alla lavorazione, al confezionamento e alla distribuzione. Questo approccio integrato costituisce la base per garantire una qualità costante, la completa tracciabilità, la sicurezza alimentare e consegne affidabili. All'interno del gruppo, entità specializzate mettono in comune le proprie competenze. LORNOY vanta una solida posizione nel mercato della carne di vitello e sui mercati internazionali, mentre NORENCA e BELLIPORC si occupano della lavorazione orientata alle esigenze del mercato, del porzionamento e delle preparazioni a base di carne, nonché delle attività legate, rispettivamente, alla carne bovina e suina. In questo modo, SOPRACO coniuga la capacità industriale con la flessibilità necessaria per soddisfare le esigenze specifiche della vendita al dettaglio, della ristorazione, del commercio all'ingrosso e dell'industria. Per i clienti, ciò rappresenta soprattutto una certezza: prodotti che soddisfano rigorosi standard di qualità, volumi garantiti e un partner in grado di rispondere rapidamente all'evoluzione delle esigenze del mercato.



Gruppo di prodotti



400

Codice UE

BE 130

Certificato/i

ACS, IFS,
FEBEV+ carne suina,
BePork,
FEBEV+ carne bovina,
BCV, IFS Logistics,
Belbeef

Partita IVA
BE 0507.988.901



UE + altri

Attività

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

Responsabile esportazione

Andrea Carta, Duran Atesalp,
Maxim Oeyen, Fabien Lanoux,
Dries Ide

Prodotti finiti

Prodotti freschi e congelati,
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



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

Belliporc NV

Carne suina affidabile,
su misura per le tue esigenze produttive



All'interno del Gruppo SOPRACO, BELLIPORC garantisce una fornitura stabile e continua di carne suina. Questo ruolo è essenziale nella catena di approvvigionamento integrata, in cui lavorazione, porzionatura e distribuzione sono perfettamente collegate.

Per i clienti, questo si traduce soprattutto in affidabilità: non solo in termini di qualità, ma anche di disponibilità e capacità di pianificazione, grazie a un approccio su misura che risponde alle esigenze del retail, della ristorazione e del settore industriale.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
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

Codice UE

130/2

Responsabile esportazione

Jan Verschueren

Amministratore delegato

Peter Verherstraeten

Norenc NV

Lavorazione su misura per soddisfare
le esigenze del mercato e dei clienti



NORENCA trasforma la carne fresca in prodotti pronti per il mercato. L'azienda taglia, porziona e confeziona carne bovina, suina e di vitello per i mercati della vendita al dettaglio, della ristorazione e industriale, in modo completamente personalizzato. Anche la carne bovina proveniente dai propri allevamenti integrati – e in particolare quella delle femmine di razza Belgian Blue – viene commercializzata tramite NORENCA.

Dall'imballaggio industriale a quello per il consumatore e dai tagli standard ai prodotti su misura, NORENCA coniuga capacità industriale e flessibilità. Ciò consente ai clienti di rispondere rapidamente alla domanda del mercato senza compromettere né la precisione né la qualità.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
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

Codice UE

130/1

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Werner Stoel
Geert De Clercq

Amministratore delegato

Tom Mertens



Winkelom 56, B-2440 Geel
T: +32 14 58 81 53 – F: +32 14 58 22 68
info@belliporc.be
www.sopraco.eu
Partita IVA BE 0437.939.162



Winkelom 58, B-2440 Geel
T: +32 14 58 45 11 – F: +32 14 58 75 90
info@norenc.be
www.sopraco.eu
Partita IVA BE 0414.573.842



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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Imballaggio in atmosfera controllata
Grasso dorsale di suino: cotenna, grasso dorsale, ritagli di lardo, lardelli in fogli e arrotondati, cubetti

Attività

Imballaggio
Sezionamento del grasso dorsale di suino

Codice UE

F860, B860

Certificato/i

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

Dipendenti

35

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa
America del Sud

Responsabile esportazione

Wim Creton



Schoorbakkestraat 67, B-8600 Diksmuide

T: +32 51 555 424 – F: +32 51 555 309

info@vanmaele-meat.com

www.vanmaele-meat.com

Partita IVA BE 0421.849.634

Sus Campinae NV

Un'azienda all'avanguardia



Sus Campinae NV è il macello di carne suina più grande e moderno del Belgio. La sua linea di macellazione all'avanguardia consente di macellare due milioni di suini all'anno. I sistemi automatizzati e robotizzati di cui l'azienda si è dotata consentono di ottenere una qualità di macellazione costante ed eccellente. Sus Campinae NV fa parte del gruppo Vanden Avenne, un'azienda familiare che, grazie all'integrazione verticale, è attiva in tutta la filiera suinicola belga, dalla produzione di mangimi ai prodotti a base di carne. Qualità, tracciabilità, benessere degli animali e sostenibilità sono i suoi capisaldi. Il macello dispone di tutte le autorizzazioni e i permessi necessari per svolgere le proprie attività.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Carcasse
Frattaglie
Testa di maiale

Attività

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio

Codice UE

888, 888/8
Certificato/i
ACS, IFS, BePork,
Beter leven★, FEBEV+

Produzione annua

200.000 t

Fatturato annuo

19.000.000 €

Dipendenti

90

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa
Oceania
America del Nord
America del Sud

Responsabile esportazione

Bart Laenen
Yves Spillebeen
Ron Tiemes

Amministratore delegato

Bart Van Damme

Swaegers & Co BV

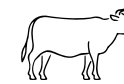
Qualità e riguardo per il cliente



Swaegers & Co BVBA 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 propria attività sulle vacche da latte e sui tori belgi.

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, imballate e distribuite nel Benelux e in Europa. Le priorità di Swaegers & Co BVBA sono: qualità costante – garantita da una certificazione GFSI –, innovazione, cordialità e un riguardo continuo nei confronti del benessere degli animali.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Carcasse
Quarti
Parti tecniche
Frattaglie
Prodotti freschi
Prodotti congelati
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

Macellazione
Sezionamento
Vendita all'ingrosso

Codice UE

6, 6/1

Certificato/i

GFSI, Bio, FEBEV+

Destinazioni di esportazione

Benelux
Europa
Asia

Direttore vendite

Lorenz Swaegers
Jan Lammerts

Direttore acquisti

Manuel Swaegers



Nijverheidsstraat 24, B-2260 Westerlo
T: +32 14 84 88 80 – F: +32 14 85 03 82
info@sus-campinae.be
www.sus-campinae.be
Partita IVA BE 0633.945.082



Industrieweg 5, B-2320 Hoogstraten
T: +32 3 314 82 10 – F: +32 3 314 97 75
sales@swaegers.be
www.swaegers.be
Partita IVA BE 0421.836.370

Vanderpoorten BV

Non esistono tagli impossibili da realizzare



Vanderpoorten BV 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 BV 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Quarti
Tagli con osso/disossati
Frattaglie
Grasso dorsale di suino:
cotenna, grasso dorsale,
ritagli di grasso, cubetti
Prodotti imballati sotto vuoto

Attività

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

Codice UE

164

Certificato/i

BePork, IFS

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa
Oceania
America del Nord
America del Sud

Responsabile esportazione

Maarten Vanderpoorten

Amministratore delegato

Hans Vanderpoorten

Van Hoornweder Marcel en Zoon NV



Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Carcasse
Tagli
Frattaglie

Attività

Macellazione
Sezionamento
Vendita all'ingrosso

Codice UE

11, 11/1

Certificato/i

IFS, BePork

Dipendenti

42

Destinazioni di esportazione

UE-27
altri Paesi europei
Asia
Africa

Responsabile esportazione

Peter Van Hoornweder

Amministratore delegato

Peter Van Hoornweder



Ambachtenlaan 16, B-9080 Lochristi

T: +32 9 355 54 31

info@vanderpoorten-bvba.be

www.vanderpoorten-bvba.be

Partita IVA BE 0426.527.509

Vredelaan 7, B-8820 Torhout

T: +32 50 23 10 00 – F: +32 50 23 10 02

peter@vanhoornweder.be

Partita IVA BE 0430.268.145

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 sessantanove anni 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Testa di maiale:
carne, guancia, tempia, musetto,
orecchie, cotenna

Attività

Disosso delle teste di maiale

Codice UE

F721

Certificato/i

BRC, Beter Leven★

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa
...

Responsabile esportazione

Luca Wils

Amministratore delegato

Eric Wils

Vleeshandel Cis & Seppe Van den Broeck BV

Dove la qualità e il servizio contano davvero



Fondata nel 1972, Vleeshandel Cis & Seppe 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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Frattaglie
Tagli con osso/disossati
Prodotti imballati sotto vuoto
Halal

Attività

Sezionamento
Disosso
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE

BEF559EG
BE559H
BE559K
NL221745EG

Certificato/i

ACS

Dipendenti

50

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa

Responsabile esportazione

Jordy Verbree

Amministratore delegato

Cis Van den Broeck



Bouwelven 15, B-2280 Grobbendonk
T: +32 14 23 38 35 – F: +32 14 23 38 90
info@vleesbedrijf-wils.be
Partita IVA BE 0420.964.855



Bredaseweg 7, B-2322 Minderhout
T: +32 3 314 63 88 – F: +32 3 314 23 42
cis@cisvandenbroeck.be
www.cisvandenbroeck.eu
Partita IVA BE 0460.377.044

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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

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

Attività

Sezionamento
Disosso
Vendita all'ingrosso

Codice UE
F27

Certificato/i
BRC
ACS
BePork
FEBEV+

Dipendenti
50

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa

Responsabile esportazione
Dominique De Waele

Amministratore delegato
Bart Deolet
Bram Deolet

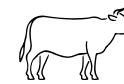
Vlevia NV

Integrazione efficace dell'intera filiera di produzione



Vlevia è un'azienda a conduzione familiare che opera nel settore della carne bovina da quasi cento anni, integrando l'intera filiera: non solo allevamento, macellazione, sezionamento e lavorazione dei capi di bestiame, ma anche trasporto e logistica. Dal 2021, insieme a Jean Gotta di Aubel, fa parte di JG&V Group S.A. ed è nella top 3 del settore in Belgio. Ogni settimana, l'azienda lavora circa 650 bovini ed è in grado di offrire tre tipologie di prodotto: carcasse, prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera controllata (imballaggio primario). Gli stabilimenti aziendali sono conformi ai più severi standard europei e hanno ottenuto il certificato IFS (livello A). Vlevia presta grande attenzione alla qualità, al servizio, al benessere degli animali e alla sostenibilità.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Prodotti congelati
Carcasse
Quarti
Prodotti imballati sotto vuoto
Imballaggio primario

Attività

Macellazione
Sezionamento
Imballaggio
Vendita all'ingrosso

Codice UE
56, 129, F895

Certificato/i
IFS

Dipendenti
80

Fatturato annuo
100.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Paesi Bassi
Francia
Portogallo e Italia

Responsabile esportazione

Gregory Debaere
Alain Sagaert
Luc Matthijs

Amministratore delegato

Gregory Debaere
Alain Sagaert



Steenweg op Deinze 49B, B-9880 Aalter
T: +32 9 344 53 99 – F: +32 9 343 06 06
info@vleeshandel-dewaele.be
www.vleeshandel-dewaele.be
Partita IVA BE 0442.881.016



Slachthuisstraat 44, B-7700 Moeskroen
T: +32 56 33 00 66
luc.matthijs@vlevia.be, alain.sagaert@vlevia.be
www.vlevia.be
Partita IVA BE 0506.650.497



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE

Simon Bolivarlaan 17, box 411,
B - 1000 Brussels, Belgio
e-mail: meatinfo@vlam.be
www.belgianmeat.com