

*Lavorata ad arte
dai fornitori di carne belga*



2025

Guida ai fornitori
belgi di carne



BELGIAN
MEAT
OFFICE

I fornitori belgi di carne: autentici maestri

Maestria artigianale, sicurezza alimentare e servizio su misura.

Ecco cosa garantiscono i fornitori belgi di carne 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 vero capolavoro.

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



*Apprezzata dai
veri estimatori*



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

**Questa guida offre una panoramica
dei principali fornitori belgi di carne:**

- › 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 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.

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

	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 NV	20
	› Exportslachthuis De Coster NV	22
	› Groep De Brauwer NV	23
	› Vannieuwenhuysse NV	24
	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
	Euro Meat Group NV	34
	G. Van Landschoot en Zonen NV	35

	Groep Hemelaer	36
	› Hemelaer	38
	› Rima	39
	› Teugels	40
	Jademo NV	42
	Noordvlees NV	43
	Q-group NV	44
	Slachtgroep Leieland BV	45
	Slachthuis Velzeke BV	46
	Sopraco NV – Lornoy NV	48
	› Belliporc NV	50
	› Norencia NV	51
	Spekindustrie Vanmaele NV	53
	Sus Campinia NV	54
	Swaegers & Co BV	55
	Vanderpoorten BV	56
	Van Hoornweder Marcel en Zoon NV	57
	Vleesbedrijf P. Wils NV	58
	Vleeshandel Cis & Seppe Van den Broeck BV	59
	Vleeshandel De Waele NV	60
	Vlevia NV	61

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

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, ...

Partita IVA

BE 0878.201.178





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

Ommegang West 9
B-8840 Westrozebeke
T: +32 51 78 84 00 – F: +32 51 78 00 57
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

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Erik Dieu

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

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 Haghedooren

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 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.

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 Marynssen
Mattias Moens
Tom Lannoo
Bengt Mylle
Korneel Lesage
Quentin Claeys
Wouter Haghedooren

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Glenn Desimpel

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

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.

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 Claes
Wouter Haghedooren

Direttore vendite

Glenn Coolsaet

Responsabile di stabilimento

Peter Bekaert

CEO

Jos Claes





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 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 Vannieuwenhuys 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



280
milioni €



240

Codice UE

51, 51/2, F1008

Certificato/i

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

Partita IVA

BE 0407.113.453



**Europa, Asia,
Africa, Oceania**

Attività

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

CEO Gruppo

**Gert
Vergauwen**

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**



Kloosterstraat 140A
B-8755 Wingene
T: +32 51 74 07 73 – F: +32 51 74 68 44
gert.vergauwen@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 1,3 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
Vendita all'ingrosso
Disosso di teste di maiale

Codice UE

51, 51/2

Certificato/i/Label

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

Responsabile esportazione

Pascal Cleppe

Amministratore delegato

Gert Vergauwen

**EXPORTSLACHTHUIS
DE COSTER NV**

Kloosterstraat 140A, B-8755 Wingene
T: +32 51 68 80 78 – **F:** +32 51 68 78 12
sales.export@slachthuisdecoster.be
www.danis.be
Partita IVA BE 0456.955.122

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 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 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
Prodotti congelati
Carcasse
Frattaglie

Attività

Macellazione
Vendita all'ingrosso

Codice UE

51

Certificato/i

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

Dipendenti

60

Produzione annua

120.000 t

Fatturato annuo

170.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Pascal Cleppe
Bea Stultjens

Amministratore delegato

Gert Vergauwen



Kloosterstraat 140A, B-8755 Wingene
T: +32 51 54 66 02 – F: +32 51 81 17 66
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 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 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
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

Codice UE

F1008, 51/2

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

Responsabile esportazione

Pascal Cleppe

Amministratore delegato

Gert Vergauwen



Esenstraat 22, B-8610 Zarren
T: +32 51 56 60 74 – F: +32 51 57 85 75
sales.export@vnh.be
www.vnh.be
Partita IVA BE 0428.524.521



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 Brauwer



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
Alexander Vandenberghe
Philip Clarebout

Direttore delle vendite Benelux

Kris De Laere
Jens Nachtegaele

Assistente commerciale

Stefanie De Meyer

Amministratore delegato

Ann De Laere
Kris De Laere

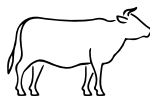
De Roy Vlees BV

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 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.

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

10.000.000 €

Destinazioni di esportazione

Europa

Responsabile esportazione

Wim De Roy

Amministratore delegato

Jan De Roy



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

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 e Taiwan.

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



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

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.

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



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

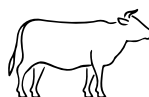
Partita IVA BE 0681.412.132

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.

Gruppo di prodotti



Prodotti finiti

Prodotti freschi
Carcasse
Tagli
Frattaglie
Halal

Attività

Macellazione

Codice UE

129

Certificato/i

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

Dipendenti

55

Destinazioni di esportazione

UE
Europa dell'Est
Russia
Filippine
Africa
Cina

Responsabile esportazione

Bruno Vermaut

Amministratore delegato

Bruno Vermaut



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
Filip Van Theemsche

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
Die vlees is geweldig goedkoop

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

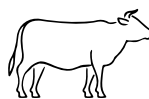


Hemelaer



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

HEMELAER
Ons vlees is gewoon anders

Haagdam 2a, B-9140 Temse

T: +32 52 37 22 06 – F: +32 52 37 42 30

sales@hemelaer-nv.be

www.hemelaer-nv.be

Partita IVA BE 0833.906.921

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

Slachthuislaan 1, B-2800 Mechelen
T: +32 15 28 00 90 – F: +32 15 20 33 45
sales@rima.be
www.hemelaer-nv.be
Partita IVA BE 0431.290.704



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



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.

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



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

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

Amministratore delegato

Dirk Nelen
Peter Willemen



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.

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



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

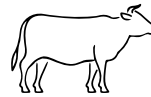
Slachtgroep Leieland BV

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@sgleieland.be
Partita IVA BE 0427.705.959

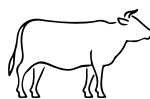
Slachthuis Velzeke BV

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

60

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@euomeatgroup.be

Partita IVA BE 1018.071.121



Sopraco NV - Lornoy NV

L'azienda europea integrata
del settore della carne.
Dalla fattoria 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 di cucina e arrostitimento e aree preposte all'imballaggio con linee di etichettatura all'avanguardia.



Gruppo di prodotti



400

Codice UE

BE 130

Certificato/i

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

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 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.

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

Prodotti alimentari e carne



Norenc NV fa parte del gruppo belga Sopraco NV. Tutta la filiera di lavorazione della carne è riunita in un unico sito integrato. 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.

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



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



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

Swaegers & Co BV

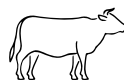
Qualità e riguardo per il cliente



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 IFS –, 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

IFS, Bio, FEBEV+

Destinazioni di esportazione

Benelux
Europa
Asia

Direttore vendite

Lorenz Swaegers
Jan Lammerts

Direttore acquisti

Manuel Swaegers

Amministratore delegato

Dirk Swaegers



SWAEGERS

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



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

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

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 sessantacinque 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

Peter De Bruycker

Amministratore delegato

Eric Wils



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

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



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

GRMS
ACS
BePork
FEBEV+

Dipendenti

35

Destinazioni di esportazione

Europa
Asia
Africa

Responsabile esportazione

Dominique De Waele

Amministratore delegato

Bart Deolet
Bram Deolet



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

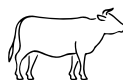
Vlevia NV

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

vlevia
Between You and Meat

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

Blank lined area for notes or details.

Blank lined paper for writing.



**BELGIAN
MEAT
OFFICE**

VLAM - BELGIAN MEAT OFFICE

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

