



POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

WWW.VERSALOF.BE



VERSALOF

la force d'une entreprise
familiale

Depuis 4 générations, la culture du chicon (endive) est notre vie. Nous, Kris et Johan, travaillons ensemble avec nos 4 enfants : Stijn, Gerd, Ward et Daan.

C'est une union entre le savoir-faire traditionnel et le dynamisme de la jeunesse. Ensemble, nous avançons. Nos clients le savent et l'apprécient.

Les légumes font germer des idées applicables dans leur domaine et nous les préparons d'une façon naturelle dans notre cuisine moderne et professionnelle.

Nous laissons nos légumes s'exprimer d'eux-mêmes, donc, chez Versalof, aucun ajout d'arôme, de couleur ou de conservateur !

Tous nos légumes sont cuits sous vide, pasteurisés et aussi garantis par une certification BRC. Cela donne à nos produits, une longue durée de vie qui permet d'avoir toujours des légumes frais à disposition.

Intéressé par les légumes de Versalof ?
Alors, n'hésitez pas à nous le faire savoir !!

Avec les compliments de la
»La famille Versalof«

VERSALOF NE FAIT PAS QUE POUSSER LES
CHICONS (ENDIVES).....



...VERSALOF PENSE « CHICON » (ENDIVE)

Nous proposons des chicons (endives) fraîchement récolté(e)s cuit(e)s à la vapeur, de différents calibres avec un nombre fixe par poche

100 % NATUREL



CHICON (ENDIVE)



CHICON (ENDIVE) ÉMINCÉ(E)

VERSALOF

le partenaire « endive »
de l'industrie agroalimentaire

- 100% naturel
- Différents calibres et différentes coupes possibles
- Le chicon (endive) est cuit(e) sous vide à la vapeur et pasteurisé(e)
- Une DLC minimum de 35 jours, facilite la gestion des stocks
- Les légumes sont emballés dans des poches de ± 5 kg.
- Les légumes doivent être conservés entre 2° et 4°.

C'est un produit frais !

VERSALOF

Le partenaire « légume »
de l'industrie agroalimentaire

Pour les fabricants de plats préparés, comme pour les grandes cuisines professionnelles, nous avons souvent la solution pour les légumes cuits de qualité.



CAROTTE

- 100% naturel
- Différents calibres et différentes coupes possibles
- Tous nos légumes sont cuits sous vide à la vapeur et pasteurisé(e)
- Une DLC minimum de 21 à 35 jours, facilite la gestion des stocks
- Les légumes sont emballés dans des poches de ± 5 kg.
- Les légumes doivent être conservés entre 2° et 4°.

C'est un produit frais !



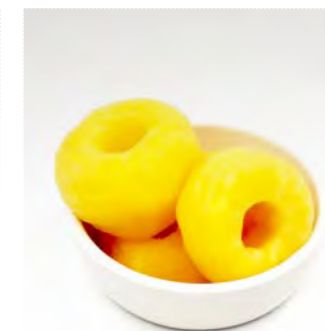
CHOU DE BRUXELLES
(SEPTEMBRE À MARS)



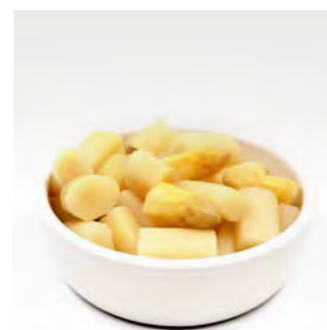
CAROTTE DUO



FENOUIL
(JUIN À NOVEMBRE)



POMME ENTIÈRE



ASPERGE EN MORCEAUX
(AVRIL À JUIN)



CÉLERI RAVE



VERSALOF
la base naturelle
de votre plat



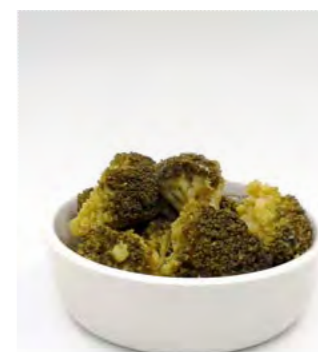
POMME DE TERRE
AVEC PEAU



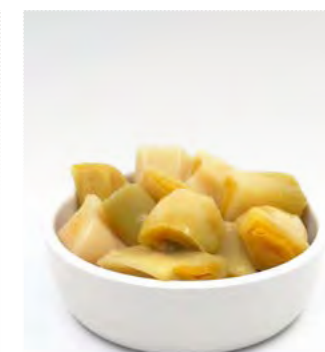
BUTTERNUT



CHOU FLEUR



BROCOLI



BLANC DE POIREAUX



POMME DE TERRE
DOUCE



POIREAUX ÉMINCÉS



CAROTTE, CÉLERI,
POIREAU ET NAVET



OIGNON



BIO
food

VERSALOF

Le partenaire « BIO »
de l'industrie agroalimentaire

Depuis peu, nous pouvons aussi aider nos clients dans les projets BIO avec, par exemple, des chicons (endives) BIO, des choux de Bruxelles BIO, des lentilles BIO, du quinoa BIO, Parlons-en ensemble !

- 100% naturel
- Différents calibres et différentes coupes possibles
- Tous nos légumes sont cuits sous vide à la vapeur et pasteurisés
- Une DLC minimum de 21 à 35 jours, facilite la gestion des stocks
 - Les légumes sont emballés dans des poches de 4 à 5kg
 - Les légumes doivent être conservés entre 2° et 4°.

C'est un produit frais !



CHICON (ENDIVE) BIO



CHOU DE BRUXELLES BIO



LENTILLES VERTES BIO

Quand votre
histoire devient
aussi BIO ...



POLENTA BIO



CAROTTE EN CUBES BIO
(10X10X10)



CAROTTE EN RONDELLES BIO
(7MM)



LENTILLES BLONDES BIO



POMME DE TERRE
AVEC PEAU BIO

VERSALOF

Le partenaire de l'industrie agroalimentaire
pour les légumes secs et les grains.



MAÏS EN GRAINS

- 100% naturel
- Différents calibres et différentes coupes possibles
- Tous nos légumes sont cuits sous vide à la vapeur et pasteurisés
- Une DLC minimum de 21 à 35 jours, facilite la gestion des stocks
 - Les légumes sont emballés dans des poches de ± 5 kg.
 - Les légumes doivent être conservés entre 2° et 4°.

C'est un produit frais !



LENTILLES CORAIL



BOULGOUR



POIS CHICHES



RIZ

LES LÉGUMES SÉCHÉS ET LES CÉRÉALES

Une histoire unique.



LENTILLES VERTES



LENTILLES BLONDES



POLENTA



QUINOA



Versalof bvba
Eshagestraat 13, B-1840 Steenhuffel
info@versalof.be - tél: 00 32 (0)52 30 17 14 - Fax: 00 32 (0)52 30 17 13

WWW.VERSALOF.BE

