



NOTRE SAVOIR-FAIRE
À VOTRE SERVICE

DE INGREDIËNTEN
VOOR UW
SUCCEES

Notre histoire Ons verhaal

PLUS DE 75 ANS
DE SAVOIR-FAIRE ET DE TRANSFERT
DE CONNAISSANCES

MEER DAN 75 JAAR
KNOWHOW EN KENNISOVER-
DRACHT

- | | | |
|--|----------|--|
| Fondation par Kurt van Hees | — 1947 — | Oprichting door Kurt van Hees |
| Construction à Walluf du site de production, qui est le siège actuel de l'entreprise | — 1969 — | Nieuwbouw van de productielocatie in Walluf en het huidige hoofdkantoor van het bedrijf |
| Création de VAN HEES SARL | — 1976 — | Oprichting VAN HEES SARL |
| Rachat de Gebr. Wichartz & Co. KG, Wuppertal
Propre broyeur à épices doté de la toute dernière technologie de broyage des épices brutes comme par ex. le poivre | — 1997 — | Overname van Gebr. Wichartz & Co. KG, Wuppertal
Eigen kruidenmolen met de nieuwste maaltechnologie voor het malen van ruwe specerijen zoals peper |
| Rachat de Division LPF (France) | — 2006 — | Overname van Division LPF (Frankrijk) |
| Création de VAN HEES Food Solutions | — 2006 — | Oprichting VAN HEES Food Solutions |
| Création de MARKLAND Ingredients GmbH | — 2011 — | Oprichting MARKLAND Ingredients GmbH |
| Ouverture de la première usine 100 % halal en Europe pour les épices et les adjuvants de qualité | — 2014 — | Opening van Europa's eerste 100 % halal fabriek voor specerijen en kwaliteitsadditieven |
| Rachat d'Eurospice Technologies à Moscou et modification du nom en LLC VAN HEES RUS | — 2016 — | Overname Eurospice Technologies in Moscou en naamsverandering in LLC VAN HEES RUS |
| Joint venture Tasty Food Solutions | — 2019 — | Joint venture Tasty Food Solutions |
| Ouverture du nouveau site de production à Moscou | — 2019 — | Opening van de nieuwe productiefabriek in Moscou |
| Mise en service d'un nouveau centre logistique à Forbach | — 2023 — | Inbedrijfstelling van een nieuw logistiek centrum in Forbach |
| Mise en service d'un nouveau centre logistique à Idstein | — 2024 — | Inbedrijfstelling van een nieuw logistiek centrum in Idstein |

Bienvenue chez VAN HEES

UNE ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

Welkom bij VAN HEES

AL GENERATIES LANG EEN FAMILIEBEDRIJF





Des valeurs qui nous portent :

- Une action responsable
- Une confiance dans la coopération
- Une prestation fiable
- Des progrès continus
- L'engagement social

Qui nous sommes...

...ET CE QUI NOUS DISTINGUE

«Un bon partenaire est une entreprise qui sait ce qu'elle est, ce dont elle est capable et où elle veut aller. Nous visons l'excellence dans tous les domaines de l'entreprise. Un apprentissage permanent nous permet d'optimiser la qualité : hier, aujourd'hui et à l'avenir.»

Onze waarden:

- Verantwoordelijk gedrag
- Vertrouwen gebaseerd op partnerschap
- Betrouwbare prestaties
- Constante vooruitgang
- Maatschappelijke betrokkenheid

Wie we zijn...

... EN WAT ONS BIJZONDER MAAKT

“Een goede partner is een bedrijf dat weet wat het is, wat het kan en waar het naartoe wil. We streven naar uitmuntendheid op alle bedrijfsgebieden. We verbeteren de kwaliteit door voortdurend bij te leren: gisteren, vandaag en in de toekomst.”



Robert Becht
Président Directeur Général
Directeur

Poser des jalons, depuis toujours

POSER DES JALONS, DEPUIS TOUJOURS KURT VAN HEES A CHOISI LE RHEINGAU COMME SITE DE SA SOCIÉTÉ FONDÉE EN 1947. UNE RÉGION QUI EST DEPUIS TOUJOURS, GRÂCE À SON ACTIVITÉ VITICOLE, SYNONYME DE PROGRÈS ET DE QUALITÉ.

VAN HEES n'y déroge pas : depuis plusieurs générations, l'entreprise est une entreprise familiale. Brigitte et Julia van Hees, associées à une direction efficace et compétente, dirigent cette entreprise dont l'activité s'étend aujourd'hui au monde entier. Sa philosophie se base sur des valeurs traditionnelles aussi bien que sur une orientation vers l'avenir.

Le meilleur goût et la qualité optimale des produits carnés, ainsi qu'une culture moderne du service sont depuis toujours au cœur de toutes les évolutions et de toutes les activités commerciales. S'ajoute à cela la passion de façonner le marché grâce à des technologies novatrices et de nouveaux produits.

En développant les effets bénéfiques obtenus par l'ajout de phosphate lors de la fabrication de produits de boucherie et de charcuterie, Kurt van Hees posa les jalons de la bonne réputation de VAN HEES dans le domaine de la technologie moderne des produits carnés. Celui-ci a même marqué le terme « adjuvant de qualité », qui est devenu aujourd'hui un terme reconnu par les clients dans le monde entier.

Grâce à des technologies toujours plus exigeantes, VAN HEES répond comme toujours, aux nombreux défis de son époque. Des produits adaptés aux besoins du marché sont également développés en parallèle.

Conseils technologiques, développements personnalisés, processus de tests, contrôle de qualité, solutions économiques sont les points forts qui distinguent l'entreprise. Cela rend VAN HEES transparent et prévisible auprès de ses clients, de ses partenaires et de ses collaborateurs.

Altijd al de standaard bepaalt

KURT VAN HEES KOOS RHEINGAU ALS LOCATIE VOOR ZIJN BEDRIJF DAT IN 1947 WERD OPGERICHT. EEN STREEK DIE DOOR DE WIJNBOW ALTIJD AL HEEFT GESTAAN VOOR VOORUITGANG EN KWALITEIT.

VAN HEES bouwt hierop voort: het bedrijf is nu al meerdere generaties in familiebezit. Brigitte en Julia van Hees sturen samen met een sterke bedrijfsleiding het wel en wee van het bedrijf dat nu wereldwijd actief is. Traditionele waarden en een toekomstbestendige oriëntatie bepalen de bedrijfsfilosofie.

De goede smaak en de optimale kwaliteit van vleesproducten samen met een moderne servicecultuur hebben altijd centraal gestaan bij alle ontwikkelingen en bedrijfsactiviteiten. Daarbij komt een passie voor het vormgeven van de markt met innovatieve technologieën en nieuwe producten.

Met de ontwikkeling van het positieve effect van toegevoegd fosfaat in de productie van vlees- en worstproducten legde Kurt van Hees de basis voor de goede reputatie van VAN HEES op het gebied van moderne vleestechnologie. Hij bedacht zelfs het woord "kwaliteitsadditief" dat nu een begrip is geworden voor klanten over de hele wereld.

Met steeds geavanceerdere technologieën gaat VAN HEES nu - zoals altijd al - de vele uitdagingen van deze tijd aan. Tegelijkertijd worden er ook marktgerichte producten ontwikkeld.

Technologisch advies, ontwikkelingen op maat, testprocedures, kwaliteitsbewaking en kosteneffectieve oplossingen vormen de toegevoegde waarde die het bedrijf onderscheidt. Dat maakt VAN HEES transparant en voorspelbaar voor klanten, medewerkers en partners.

*Votre réussite nous
tient à cœur!*

LES MEILLEURES MATIÈRES PREMIÈRES
ET LES MEILLEURS INGRÉDIENTS SONT
INDISPENSABLES POUR FABRIQUER
DES PRODUITS À BASE DE VIANDE DE
QUALITÉ ET AU GOÛT « PREMIUM ».

Chez VAN HEES, nous nous adaptons non seulement aux exigences du client mais aussi aux attentes du consommateur. Que vous soyez artisan ou industriel de l'agroalimentaire, les produits VAN HEES, comme les mélanges d'épices au goût intense, les arômes, les adjuvants, les marinades, les garnitures, vous permettront d'élaborer des produits de qualité, aux multiples saveurs répondant aux exigences de sécurité.

Pour la réalisation de vos plats cuisinés, les produits VAN HEES sont parfaitement adaptés à la restauration collective ou à l'activité traiteur en matière de goût, de praticité, de conservation et de sécurité alimentaire.

VAN HEES propose également des solutions technologiques performantes et des produits innovants pour répondre aux attentes du marché végétarien-vegan et à celui des produits alimentaires sans allergènes, secteurs en forte expansion.

Nous mettons nos compétences à votre disposition : avec des procédés de fabrication éprouvés, nous vous accompagnons dans la promotion de nouvelles tendances et dans le développement de produits adaptés au marché.

Solide de 75 ans d'expérience et de savoir-faire technologique dans le secteur de la transformation de la viande, la satisfaction client reste chez VAN HEES la priorité absolue. Avec un centre R&D pointu, de nombreuses innovations et une proximité client, c'est tout notre savoir-faire à votre service.

*Uw succes is
onze prioriteit!*

VOOR LEKKERE VLEESWAREN VAN TOP-
KWALITEIT HEB JE DE BESTE GRONDSTOF-
FEN EN INGREDIËNTEN NODIG.

Bij VAN HEES tellen niet alleen de wensen van de klant, maar ook de verwachtingen van de consument. Zowel voor de ambachtelijke als de industriële speler in de voedingssector heeft VAN HEES de ingrediënten in huis om kwaliteitsproducten te maken die lekker en gevarieerd smaken en voldoen aan alle vereisten op het vlak van voedselveiligheid: van smaakvolle kruidenmixen, aroma's, hulpstoffen en marinades tot garnituren.

Voor uw bereide maaltijden zijn de producten van VAN HEES op het gebied van smaak, gebruiksgemak, houdbaarheid en voedselveiligheid perfect voor gebruik in grootkeukens of cateringbedrijven.

VAN HEES biedt ook technologisch geavanceerde oplossingen en innovatieve producten om tegemoet te komen aan de groeiende vraag naar vegetarische en veganistische producten enerzijds en allergeenvrije voedingsmiddelen anderzijds.

Onze expertise werkt voor u: met beproefde procedés begeleiden wij u bij het promoten van nieuwe trends en het ontwikkelen van op de markt afgestemde producten.

Ook met 75 jaar ervaring en technologische expertise in de vleesverwerkende sector blijft klantentevredenheid prioriteit nummer 1 voor VAN HEES. En met een hoog-technologisch R&D-centrum, onze talrijke innovaties en door dicht bij de klant te staan, hebben wij de ingrediënten voor uw succes in huis.

Nos points forts :

- Elaborer des solutions
- Encourager l'innovation
- Identifier et exploiter les nouvelles tendances
- Faire ressortir les saveurs
- Proposer un large assortiment de produits
- Faciliter la réalisation
- Créer de la valeur ajoutée

Onze troeven:

- Oplossingen uitwerken
- Innovatie stimuleren
- Nieuwe trends identificeren en toepassen
- Smaken verfijnen
- Een groot assortiment aanbieden
- Productie vereenvoudigen
- Toegevoegde waarde creëren

Garant de la sécurité!

EN NOUS FAISANT CONFIANCE, VOUS BÉNÉFICIEZ DE NOTRE COMPÉTENCE ET DE NOTRE ASSORTIMENT « PREMIUM ».

En tant que fabricant de produits à base de viande, vous attachez autant d'importance au goût qu'à la sécurité sanitaire de vos produits. Celle-ci concerne tout particulièrement la limitation du développement des germes et la garantie de la durée de conservation, règlementées par une législation nationale et internationale très stricte.

Mais la qualité des produits ne se limite pas à la sécurité; d'autres critères comme le goût, une tenue irréprochable et une consistance optimale du produit permettent également de mesurer son niveau de qualité.

En créant le centre de compétences Food.PreTECT, VAN HEES propose à ses clients une évaluation individuelle des risques, liée à la fraîcheur et à la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des solutions qui en résultent, tout en tenant compte du cadre législatif actuel et des nouvelles connaissances de la R & D. Il peut s'agir aussi bien d'une assistance technologique spécifique produit que de l'élaboration de solutions multifactorielles.

Notre équipe d'experts chevronnés développent des technologies d'avenir pour répondre aux exigences croissantes du marché.

VAN HEES peut se prévaloir d'une renommée dépassant les frontières de l'Europe grâce à sa capacité à trouver des solutions dans le domaine alimentaire.

Nous mettons tout notre savoir-faire au service de votre réussite! WE DETECT, WE PROTECT, YOUR FOOD.



Notre certification IFS au plus haut niveau atteste de notre travail et de toutes les mesures que nous avons prises pour garantir à nos clients une sécurité optimale des produits.

Begarandeerd veilig!

WIE VOOR ONS KIEST, KAN VERTROUWEN OP ONZE DESKUNDIGHEID EN ONS PREMIUM ASSORTIMENT.

Als producent van kwaliteitsvleeswaren hecht u niet alleen belang aan de smaak van uw producten, maar ook aan de voedselveiligheid. Dat gaat dan vooral over het afremmen van de groei van bacteriën en het garanderen van een lange houdbaarheid, waar zeer strikte nationale en internationale regels voor gelden.

Maar de kwaliteit van producten wordt niet alleen aan de hand van de voedselveiligheid gemeten: ook criteria als de smaak, een onberispelijk uiterlijk en een perfecte consistentie van het product spelen daarin een rol.

Met het recent opgerichte Competence Center Food.PreTECT voert VAN HEES voor zijn klanten een individuele risico-beoordeling uit op het gebied van versheid en voedselveiligheid van de levensmiddelen, en ontwikkelt het indien nodig oplossingen. Alles gebeurt in overeenstemming met het geldende wetgevende kader en de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van R & D. Dat gaat van specifieke technologische ondersteuning voor een product, tot het uitwerken van multifactoriële oplossingen.

Ons team van ervaren experts werkt aan de technologieën van de toekomst, om klaar te zijn voor de groeiende verwachtingen van de consument.

VAN HEES is dankzij zijn capaciteit om oplossingen te vinden op het gebied van voedingsmiddelen bekend tot ver buiten de grenzen van Europa.

Voor uw succes halen wij het onderste uit de kan! WE DETECT, WE PROTECT, YOUR FOOD.



Onze IFS-certificering op het hoogste niveau is het bewijs dat wij alles in het werk stellen om onze klanten een optimale productveiligheid te garanderen.

Notre charte commerciale :

- Agir de manière responsable
- Encourager la croissance
- Optimiser les procédés
- Garantir un haut niveau de qualité
- Créer des marchés
- Développer nos partenariats
- Préparer l'avenir

Ons zakelijk handvest:

- Verantwoord ondernemen
- Groei stimuleren
- Processen optimaliseren
- Topkwaliteit garanderen
- Afzetmarkten creëren
- Onze partnerschappen onderhouden
- Klaar zijn voor de toekomst



Notre assortiment • Ons assortiment

Conservateurs

LA FRAÎCHEUR, UNE SÉCURITÉ

Les produits carnés sont des produits sensibles en matière de sécurité alimentaire. Sous les marques BOMBAL® et OPTIMA®, VAN HEES propose des produits performants qui retardent le développement de micro-organismes indésirables.



Saumures

SÉCURITÉ OPTIMALE

Sous les marques SCHINKO® et OPTIMA®, VAN HEES propose une sélection d'adjuvants pour saumures destinés aux produits de salaisons cuits de haute qualité. Ils offrent de nombreux avantages en terme de conservation, de sécurité, de goût, de consistance et de rentabilité.



Conserveermiddelen

GEGARANDEERD VERS

Voedselveiligheid is bijzonder belangrijk voor vleeswaren. De BOMBAL®-producten van VAN HEES zijn bijzonder doeltreffend in het afremmen van de groei van bacteriën.

Pekeladditieven

MAXIMALE VEILIGHEID

Onder de naam SCHINKO® presenteert VAN HEES een selectie pekeladditieven voor de productie van gekookte fijne vleeswaren van topkwaliteit. SCHINKO® biedt tal van voordelen op het gebied van houdbaarheid, productiebetroikbaarheid, smaak, consistentie en rendement

BOMBAL® *optima®*

Schinko® *optima®*

Adjuvants spéciaux

LA QUALITÉ DEPUIS TOUJOURS

Tous les facteurs sensoriels jouent un rôle lors de la dégustation. Le plaisir gustatif ne dépend pas uniquement de l'assaisonnement mais également de la consistance et de la texture. Les additifs de notre marque ZARTIN® permettent à la viande de rester tendre et juteuse.



Speciale additieven

TIJDLOZE KWALITEIT

Eten doet men met al zijn zintuigen. Niet alleen de kruiding bepaalt de smaaksensatie, ook de consistentie en textuur spelen een rol. De additieven van ons merk ZARTIN® zorgen ervoor dat het vlees mals en sappig blijft.

Zartin®

Adjuvants de cutterage

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

VAN HEES propose sous les marques KutterGOLD®, BULLIN® et OPTIMA®, un large choix d'adjuvants de cutterage, sous forme liquide ou en poudre, destinés à la fabrication de saucisses cuites ou à griller. Ces produits garantissent une solubilisation idéale des protéines, une couleur stable et une fraîcheur de longue durée.



Cutterhulpstoffen

VOOR DE BESTE RESULTATEN

Onder KutterGOLD®, BULLIN® en PLASTAL® presenteert VAN HEES een ruime selectie cutterhulpstoffen, in vloeibare vorm of als poeder, voor de productie van gekookte en gebraden worsten. De hulpstoffen garanderen een optimale eiwitextractie en zorgen ervoor dat de producten lang vers blijven en hun kleur behouden.

Bullin® KutterGOLD® *optima®*

Notre assortiment • Ons assortiment

Saucisses sèches

POUR UNE PARFAITE MATURATION

Les produits PRIMAL® et OPTIMA® sont destinés à l'élaboration de saucisses sèches. Ils garantissent la maturation des produits et donnent aux saucisses et saucissons secs leur aspect appétissant et leur goût incomparable. Les additifs de maturation, les cultures de démarrage et les cultures protectrices VAN HEES offrent des solutions complètes pour une maturation optimale.



Salaisons

LE PLUS HAUT NIVEAU DE QUALITÉ

Les adjuvants de nos marques PÖK® et OPTIMA® garantissent un développement rapide et une haute stabilité de la couleur des produits crus de salaison.



Droge worsten

VOOR EEN PERFECTE RIJPING

De PRIMAL®-producten worden gebruikt bij de productie van droge worsten. Ze garanderen een optimaal rijpingsproces en geven de worsten en salami's hun smakelijke uiterlijk en onmiskenbare smaak. Samen met de starter- en beschermende culturen van VAN HEES vormen de PRIMAL®-rijpingsmiddelen hét ingrediënt voor een perfecte rijping.

Pekelwaren

DE BESTE KWALITEIT

De hulpstoffen van ons merk PÖK® zorgen voor een snelle kleurontwikkeling en langdurig kleurbehoud bij rauwe pekelaarswaren.

primal® *optima®*

PÖK® *optima®*

Gelifiants / épaississants

SÉCURITÉ GARANTIE

Sous les marques PRALLO® et OPTIMA® sont réunis des produits protéinés, des agents gélifiants et des agents épaississants, qui sont utilisés comme additifs « premium » dans le processus de fabrication de produits alimentaires. Des matières premières pures et de la meilleure qualité garantissent une fonctionnalité et une sécurité maximales.



Emulsifiants

UNE CONSISTANCE EXCELLENTE

Les émulsifiants de notre marque LEMAL® combinent des additifs hautement fonctionnels qui, en émulsifiant la graisse et l'eau, contribuent à l'obtention d'une consistance crémeuse et facile à tartiner. Une utilisation en très petite quantité est également possible.



Geleermiddelen/ verdikkingsmiddelen

EGARANDEERD VEILIG

Het merk PRALLO® omvat de eiwitproducten, geleermiddelen en verdikkingsmiddelen die als hoogwaardige additieven gebruikt worden bij de productie van voedingsmiddelen. Grondstoffen van de hoogste en zuiverste kwaliteit garanderen een maximale functionaliteit en veiligheid.

Emulgatoren

EEN PERFECTE CONSISTENTIE

De emulgatoren van ons merk LEMAL® combineren zeer functionele additieven die, door vet en water te emulgeren, zorgen voor een smeug en lekker smeerbaar product. De emulgatoren kunnen al in heel kleine hoeveelheden gebruikt worden.

PRALLO® *optima®*

Lemal®

Notre assortiment • Ons assortiment

Döner

FIABILITÉ ET COMPÉTENCE

Des adjuvants et des mélanges d'épices de qualité avec de bonnes recettes et une grande compétence professionnelle, permettent de fabriquer d'excellents kebabs. Grâce à son centre de compétence Ethnik Fast Food et ses spécialistes, VAN HEES dispose d'un vaste savoir-faire dans la production de kebabs et d'« oriental food ».



Döner

BETROUWBAARHEID EN COMPETENTIE

Additieven en kruidenmixen van topkwaliteit zijn naast goede recepten en een grote deskundigheid onmisbaar voor de beste dönerproducten. Met zijn eigen competentiecentrum Ethnik Fast Food en deskundigen heeft VAN HEES de beste ingrediënten in huis voor de productie van dönerproducten en Oosters eten.

PolterGOLD®

Exhausteurs de goût

FORTS EN GOÛT

Les exhausteurs de goût de notre marque SMAK® peuvent être utilisés dans toutes les préparations à base de viande. Ils rehaussent fortement le goût des produits carnés. En complément de la gamme classique, VAN HEES a élaboré une sélection de produits sans glutamate et sans allergènes, pour répondre aux attentes du marché.



Smaakversterkers

STERK IN SMAAK

De smaakversterkers van ons merk SMAK® kunnen in alle vleesbereidingen gebruikt worden en geven de smaak van de vleeswaren een stevige boost. Naast het traditionele assortiment heeft VAN HEES ook een selectie producten zonder glutamaat en zonder allergenen ontwikkeld, door de groeiende vraag naar zulke producten.

SMAK®

Rougisseurs

ENVIE DE PLUS

Les rougisseurs des marques PÖK® et OPTIMA® garantissent une couleur de salaison intense et stable. L'évolution rapide de la couleur et sa tenue sur une longue durée sont d'importants critères de qualité.



Omkleuringsmiddelen

HONGER NAAR MEER

De omkleuringsmiddelen van het merk PÖK® zorgen voor een intense en stabiele pekelkleur. Een snelle kleurontwikkeling en een langdurig kleurbehoud zijn belangrijke kwaliteitscriteria.



Colorants

MANGER AVEC LES YEUX

Les produits de la marque COLORANT® sont très efficaces et permettent un usage polyvalent. Ils renforcent l'aspect frais et appétissant des produits carnés.



Kleurstoffen

GEEF JE OGEN DE KOST

De zeer doeltreffende en veelzijdige producten van het merk COLORANT® zetten het verse en smakelijke karakter van de vleeswaren extra in de verf.



Notre assortiment • Ons assortiment

Marinades

DÉLICIEUSEMENT RAFFINÉES

Toutes les marinades et sauces marinades VANTASIA® se distinguent par leur couleur brillante et appétissante et leurs excellentes propriétés à la cuisson. Grâce à un large éventail de saveurs, il y en a pour tous les goûts, non seulement pour les amateurs de marinades classiques, mais aussi pour les consommateurs à la recherche de saveurs originales.



Marinades

HEERLIJK VERFIJND

Alle VANTASIA®-marinades en -marinadesauzen blinken uit door hun smakelijke uiterlijk en uitstekende kookeigenschappen. Het ruime assortiment biedt voor elke smaak wat wils, niet alleen voor liefhebbers van klassieke marinades, maar ook voor consumenten die op zoek zijn naar originele smaken.

VANTASIA®

Sauces

LE COMPLÉMENT IDÉAL

Les sauces VANTASIA® apportent la touche finale parfaite à de nombreux plats. Que la saveur soit relevée ou épicée, l'assaisonnement est toujours harmonieux. Facile à utiliser et à doser, les sauces sont adaptées aux besoins des traiteurs et de la restauration collective.



Sauzen

DE PERFECTE PARTNER

De VANTASIA®-sauzen geven tal van gerechten de perfecte final touch. Ook met een uitgesproken of pittige smaak is de kruiding altijd perfect in balans. Door hun eenvoudige toepassing en dosering zijn de sauzen ook zeer geschikt voor cateringdiensten en grootkeukens.

VANTASIA®

Chapelures et panades

UN VISUEL ATTRACTIF

Nos enrobages garantissent une bonne adhérence et s'utilisent facilement pour paner la viande, la volaille ou le poisson. La viande reste juteuse et la panure croustillante. Faisant partie des produits tendance, VAN HEES a développé différentes saveurs et textures pour répondre aux attentes du marché.



Arômes et extraits

POUR DES GOÛTS SAVOUREUX ET VARIÉS

Les produits AROMIX® permettent de modifier le goût ou l'odeur de beaucoup de produits alimentaires. Ils confèrent une note inimitable aux saucisses, jambons ou plats cuisinés. Les arômes sont entièrement solubles et peuvent être utilisés dans l'élaboration de saumures et d'aspics. Notre gamme AROMIX® comprend un choix d'arômes sous forme liquide ou sèche.



Paneermiddelen

OM IN TE BIJTEN

Dankzij de goede hechting en het gebruiksgemak van onze paneermiddelen is vlees, gevogelte of vis in een handomdraai gepaneerd. Het vlees blijft sappig en de korst knapperig. Door de populariteit van de producten, heeft VAN HEES verschillende smaken en texturen ontwikkeld, zodat er voor elk wat wils is.

Aroma's en extracten

EEN VOLLE EN GEVARIÉEERDE SMAAK

Met de AROMIX®-producten kunnen de smaak en geur van heel wat voedingsmiddelen aangepast worden. Ze geven worst, ham en bereide maaltijden hun unieke smaak. De aroma's zijn volledig oplosbaar en daardoor bij uitstek geschikt om gelatines en geleien op smaak te brengen. Ons AROMIX®-assortiment omvat vloeibare aroma's en in poedervorm.

Notre assortiment • Ons assortiment

Épices

QUALITÉ SUPÉRIEURE

Nous sélectionnons et achetons principalement des épices brutes sur les marchés du monde entier. Une stricte sélection, un traitement en douceur dans l'une des usines les plus modernes d'Europe, un contrôle de qualité rigoureux et un conditionnement adapté, garantissent la qualité de notre gamme d'épices et d'herbes.



Bio & Clear Line

LES GAMMES TENDANCE

Pour répondre aux nouvelles attentes du marché, VAN HEES vous propose une sélection de produits BIO certifiés «ECOCERT» et une sélection de produits sans „E“ et sans allergènes déclarables, regroupés sous la marque CLEAR LINE.



Specerijen

SUPERIEURE KWALITEIT

Wij selecteren en kopen onze onbewerkte specerijen op markten over de hele wereld. Die zorgvuldige selectie zorgt samen met een voorzichtige verwerking in een van de modernste fabrieken van Europa, de strenge kwaliteitscontrole en de juiste verpakking voor de kwaliteit van ons assortiment specerijen en kruiden.

Bio & Clear Line

GROEIENDE TRENDS

Om in te spelen op de groeiende vraag van de consument, heeft VAN HEES een assortiment BIO-producten met „ECOCERT“-label, en onder de naam CLEAR LINE een selectie E-vrije en allergeenvrije producten.



Halal

QUALITÉ CERTIFIÉE

HALAL CONTROL, organisme de contrôle et de certification indépendant et accrédité, veille à ce que les produits VAN HEES à Wuppertal soient fabriqués conformément aux directives halal internationales. Le label HALAL CONTROL est reconnu mondialement. Il garantit une certification halal solide des produits et des processus alimentaires en suivant les normes les plus strictes.



Halal

GECERTIFICEERDE KWALITEIT

HALAL CONTROL, de instantie voor onafhankelijke en geaccrediteerde controle en certificering, ziet erop toe dat alle VAN HEES-producten in Wuppertal geproduceerd worden volgens de internationale halal-richtlijnen. Het HALAL CONTROL-label is wereldwijd erkend en garandeert een strikte naleving van de voedselcertificering volgens de hoogste halal-normen.



Meat Like

L'ALTERNATIVE INNOVANTE

Même si le consommateur montre un intérêt accru pour des alternatives à base de produits végétaux, il cherche toutefois des aliments ayant l'apparence et le goût des aliments à base de viande. VAN HEES propose une large gamme de produits végétariens/vegan et des solutions individuelles, tout en continuant à fortement innover dans le domaine des sources de protéines.



Meat Like

HET INNOVATIEVE ALTERNATIEF

Hoewel steeds meer consumenten geïnteresseerd zijn in plantaardige alternatieven voor vlees, willen ze vaak toch dat die er nog uitzien en smaken als vlees. VAN HEES heeft een breed assortiment aan vegetarische/veganistische producten en individuele oplossingen, en blijft sterk innoveren op het gebied van alternatieve eiwitbronnen.

VAN HEES DANS LE MONDE VAN HEES IN DE WERELD



VAN HEES GmbH

Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf
Germany
Tel. +49 6123 7080
Fax +49 6123 708240
E-Mail: info@van-hees.com
www.van-hees.com

VAN HEES GmbH

Werk Wuppertal
Beule 52
42277 Wuppertal, Germany
Tel. +49 202 266440
Fax +49 202 644132

VAN HEES SARL

Technopôle de Forbach Sud
57600 Forbach (Folking), France
Tel. +33 3 87 29 27 00
Fax +33 3 69 96 00 06

LPF DISTRIBUTION NORD

Avenue de l'Europe – ZI Cantimpré
59400 Cambrai (Fontaine notre
Dame), France
Tel. +33 3 27 37 28 28
Fax +33 3 27 37 28 40

VAN HEES BENELUX SPRL

Industriestraße 27
4700 Eupen, Belgium
Tel. +32 87 598940
Fax +32 87 560244

VAN HEES BENELUX B.V.

Nieuwe Mergelweg 5
6067 GS Linne, The Netherlands
Tel. +31 475 439333
Fax +31 475 439339

VAN HEES AG

Allmendstrasse 14 a
5612 Villmergen, Switzerland
Tel. +41 56 6106307
Fax +41 56 6106308

VAN HEES INC.

5750A Centerpoint CT
Gurnee, Illinois 60031, USA
Tel. +1 847 775 0379
Fax +1 847 954 2626

VAN HEES FOOD

SOLUTIONS (PTY) LTD
Spearhead Business Park
7441 Capetown, South Africa
Tel. +27 21 552 5920
Fax +27 86 556 1472

MARKLAND Ingredients GmbH

Veilchenweg 2
65396 Walluf, Germany
Tel. +49 6123 68410
Fax +49 6123 6841202

Usines • Productielocatie

WALLUF DE



WUPPERTAL DE



FORBACH FR



KAPSTADT SA



Filiales • Vestigingen

CAMBRAI FR



VILLMERGEN CH



EUPEN BE



GURNEE, ILLINOIS USA

