

SUR

Sial Paris 2018



PRIS

Paris Nord | Villepinte

INGLY

21. - 25. Oct. 2018

INGE

www.advantageaustria.org

NIOUS

Les exposants autrichiens | Austrian Pavilion

Hall 1 | Pavillons nationaux | National Pavilions

Hall 5c | Boissons | Drinks

Hall 6 | Charcuterie | Cured Meat

Hall 7 | Produits bio | Organic Food

Hall 7 | Produits laitiers | Milk and Dairy Products



INFORMATION

Pour toutes informations sur les échanges commerciaux entre l'Autriche et la France dans le secteur agro-alimentaire
For more information about the Austrian food industry and its exhibitors please contact:

Sabine Douchaina, Key Account Manager
Alimentation et agriculture / F&B and agricultural products
ADVANTAGE AUSTRIA Paris
Ambassade d'Autriche - Section Commerciale
6, avenue Pierre 1er de Serbie
75116 Paris, France
T +33 1 53 23 05 05
F +33 1 47 20 64 42
E paris@advantageaustria.org
W www.advantageaustria.org/fr

Informations sur les pavillons de l'Autriche
For any queries relating to Austrian Pavilions
at trade shows in this sector please contact:

ADVANTAGE AUSTRIA
Franz Ernstbrunner
Alimentation | Retail | Biens de consommation
Food | Retail | Consumer goods
Wiedner Hauptstrasse 63
A-1045 Vienna, Austria
T +43 (0) 5 90 900 3657
F +43 (0) 5 90 900 11 3657
E franz.ernstbrunner@wko.at
W www.advantageaustria.org

PRÉFACE

Les consommateurs d'aujourd'hui s'orientent vers une alimentation que l'on pourrait nommer « de terroir », plus saine et durable.

L'industrie agro-alimentaire autrichienne est inscrite depuis de longues années dans cette démarche et s'est positionnée sur les marchés internationaux grâce à une production naturelle et des produits innovants. Elle est un bel exemple de succès international loin des grandes multinationales. La grande qualité des produits et des matières premières - la plupart du temps issus de l'agriculture biologique - sont les ingrédients de son succès.

En Autriche, 24% des terres agricoles sont cultivées biologiquement, soit une ferme sur 5 environ, c'est la plus haute proportion dans l'Union européenne.

L'agro-alimentaire autrichien a réussi à s'imposer sur le marché international puisque deux produits sur trois sont destinés à l'exportation, dont le montant total s'élève à 6,7 mds d'euros (+8,5%) en 2017.

Nos clients les plus importants sont l'Allemagne (33% de nos exportations), les Etats-Unis, l'Italie et la Suisse. La France détient la 7^e place. En 2017 les exportations de produits alimentaires autrichiens vers la France s'élèvent à 164 millions d'euros (+18,4%). Parmi les produits les plus exportés vers la France, on compte les produits de boulangerie et produits sucrés, la viande, le maïs, le chocolat, les jus de fruits ainsi que les boissons énergisantes et rafraichissantes.

Au Sial 2018 l'industrie agro-alimentaire autrichienne se présente avec une quarantaine de sociétés : Hall 1 (pavillons nationaux), hall 5c (boissons), hall 6 (produits de viande), hall 7 (produits biologiques), hall 7 (produits laitiers).

Venez nous y retrouver et laissez-vous surprendre.



Harald Mahrer
Président de la Chambre
économique fédérale
d'Autriche



Margarete Schramböck
Ministre fédérale du
Numérique et
de l'Attractivité économique



PREFACE

Today's consumers want foods that are not only fresh and locally sourced, but also healthy. Over the last 10 years, Austria's food industry has become the European leader for natural and innovative products.

The Austrian Food industry is a great example of an international success story, which does not involve large multinationals. Austria's strengths lie in the high quality of the produce and staple foods from organic agriculture. 24 % of Austria's agricultural land is farmed organically and approximately one farm out of five is producing organic products.

Austrian Food producers have enjoyed considerable success in the global market. As many as two out of every three Austrian-produced foods are exported. In 2017, food exports amounted to EUR 6, 7 billion (+8, 5%).

Austria's most important trading partner is Germany (33% of exports), followed by the USA, Italy and Switzerland. France is our seventh most important trading partner. In 2017, exports to France delete a volume of EUR 164 Million (+18, 4%).

The most important exports to France are pastries and baked goods, confectionery and meat products, corn, chocolate, fruit juices, energy and soft drinks.

At SIAL 2018, 40 companies are present to represent the Austrian food industry: Hall 1 (International Pavilions), Hall 5a (Drinks), Hall 6 (Meat Products), Hall 7 (Organic Food), Hall 7 (Dairy).

Come to SIAL and taste the quality in our delicious Austrian foods! You can be sure of a warm welcome from our Austrian exhibitors.

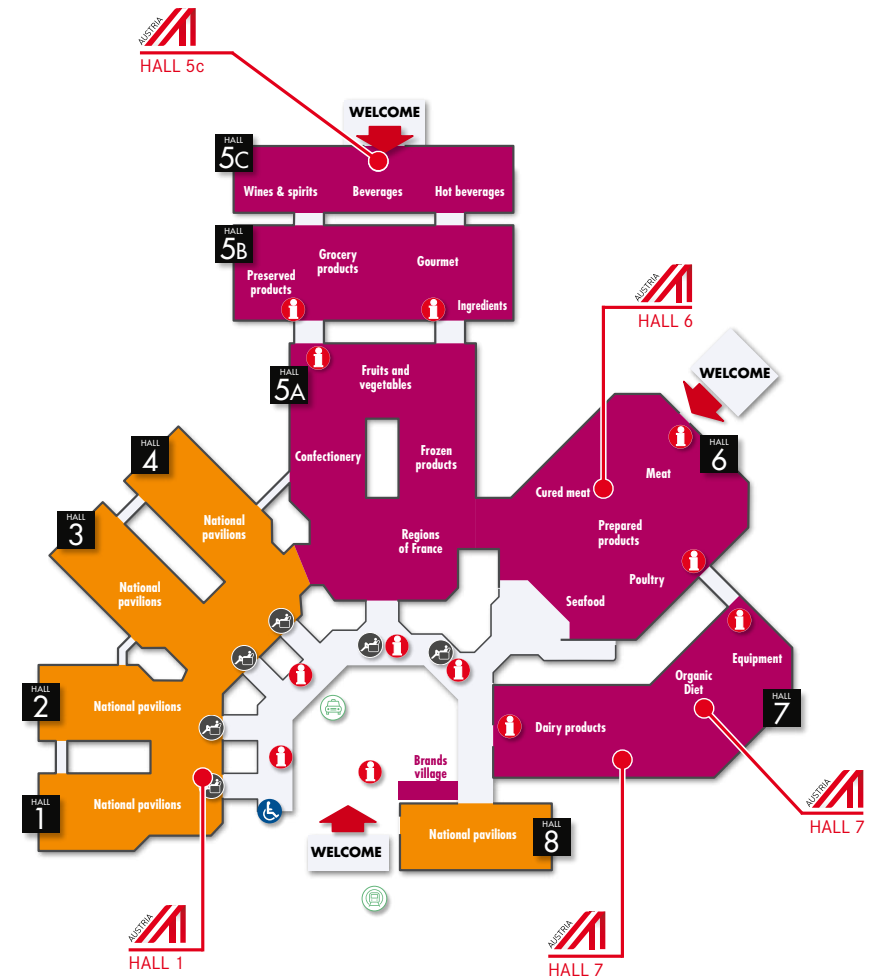


Harald Mahrer
President of the Austrian
Federal Economic Chamber



Margarete Schramböck
Federal Minister of Digital
and Economic Affairs

PAVILLONS D'AUTRICHE AUSTRIAN PAVILIONS





EXPOSANTS AUTRICHIENS AUSTRIAN EXHIBITORS

Pavillons nationaux | National Pavilions

Darbo AG
Ennstal Milch KG
Gunz Warenhandels GmbH
Konditorei Haderer GmbH
BIO Konditorei Klaus Hanauer
Kasel GmbH
Franz Kastner GmbH
Kissa Tea GmbH
Leeb Biomilch GmbH
Maresi Austria GmbH
Moguntia Food GmbH
Mona Naturprodukte GmbH
Mulackal Handels- GmbH
PEZ AG
Prolactal GmbH
ROX Company GmbH
Snooze Vertriebs GmbH
Sonnentor Kräuterhandels GmbH
Vini Cultura Austriae Sarl
waterdrop microdrink gmbh

Hall 1

1 G018
1 H023
1 H009
1 G010
1 H019
1 H011
1 G026
1 GH031
1 GH030
1 G020
1 G008
1 H017
1 G022
1 G012
1 GH028
1 H015
1 G016
1 H025
1 H013
1 GH029

Boissons | Drinks

Asco Drink Machines Produktions- & Handels GmbH
Belorganic e.U.
Chia Birds GmbH
Grapos Postmixsirup Vertriebs GmbH
Hakuma Handels GmbH
Hermann Pfanner Getränke GmbH
Pinzgau Milch Produktions GmbH
Pona Sonst Nix GmbH & Co. KG
Starzinger GmbH & Co. KG

Hall 5c

5C E167
5C D164
5C E165
5C E159
5C E161
5C D162
5C D166
5C E163
5C D168



EXPOSANTS AUTRICHIENS AUSTRIAN EXHIBITORS

Charcuterie | Cured Meat

f-eins Handel-logistic GmbH
Gierlinger Holding GmbH
Handl Tyrol GmbH
Interdel HandelsGmbH
Steirerfleisch GmbH

Hall 6

6 E137
6 E151
6 E135
6 D140
6 D138

Produits bio | Organic Food

Biomega e.U.
Landgarten GmbH & Co. KG
Schalk Mühle KG
Schneider's Gemüseland
Vita+ Naturprodukte GmbH - Verival

Hall 7

7 F258
7 F266
7 F268
7 F262
7 F264

Produits laitiers | Milk and Dairy Products

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
Berglandmilch eGen
Die Käsemacher GmbH
Gebrüder Woerle GmbH
Schreiber & Rupp GmbH
Sulzberger Käsebellens Sennerei GmbH
TSC Food Products GmbH

Hall 7

7 E148
7 E132
7 C134
7 C133
7 C145
7 E136
7 C147



d'arbo
Since 1879

Darbo AG
Dornau 18, 6135 Stans, Unterinntal, Austria
T +43 5242 6951-0
F +43 5242 6951-72
E export@darbo.at
W www.darbo.com



La société A. Darbo AG dont le siège se situe dans le Tyrol peut s'enorgueillir d'une expérience et d'un savoir-faire plus que centenaires dans la préparation et l'élaboration des produits que sont les fruits et les miels. Avec une part de marché d'environ 60 % pour les confitures et 35 % pour le miel, c'est indiscutablement une entreprise leader sur ces segments.

Les confitures et préparations à tartiner à base de fruits de la marque Darbo sont élaborées conformément à une ancienne recette de famille. Tout comme par le passé, la société utilise exclusivement des fruits de qualité supérieure qui sont délicatement manipulés et chauffés. Par ailleurs, la haute teneur en fruits assure une expérience gustative inoubliable.

Outre la fabrication de confitures cent pour cent naturelles, la société Darbo produit également des miels d'abeilles, des sirops de fruits de haute qualité ainsi que des préparations à base de fruits pour l'industrie des desserts lactés et de la boulangerie.

The A.Darbo AG has more than 130 years of experience and know-how in processing fruit and honey. With a market share in Austria of approx. 60% for jams and about 35% for honey it is the clear leader in these segments.

Darbo All Natural Preserves are based on an old family recipe. Ever since Darbo began, they used only high-quality fruits that is heated and stirred gently, thereby helping to preserve the fruit's natural aroma. The high fruit content also ensures that Darbo preserves provide an unforgettable taste experience.

Along with the production of pure natural jams, Darbo also processes bee honey, produces high quality fruit syrups and supplies processed fruit for the yogurt and bakery industries.



Ennstal Milch KG
Bahnhofstrasse 182, 8950 Stainach, Austria
T +43 3682 285-14
F +43 3682 285-614
E office@ennstalmilch.at
W www.ennstalmilch.at



La marque TWISST appartient à EFB FZC, le bureau de vente de Dubaï de la célèbre société autrichienne Ennstal Milch KG, l'une des entreprises leaders dans le domaine des marques de distributeurs de boissons. Le groupe a été fondé en 1902 et s'est développé depuis pour atteindre un nombre impressionnant de 1 345 employés.

Les cocktails sans alcool TWISST ont connu des débuts spectaculaires à l'occasion du Gulfood 2016 et ont remporté le prix Gulfood du « Best New Non-Alcoholic Beverage » (meilleure nouveauté sans alcool).

La gamme comporte 5 produits : Mojito, Piña Colada, Irish Cream, Gin Tonic et Virgin Mary. Innovations prévues pour 2018 : TWISST Cuba Libre et TWISST Aperol Spritz. Fabriquées en Autriche et conditionnées en Cartocan®, ces boissons prêtes à boire et rafraîchissantes ont la saveur de « vrais » cocktails.

The brand TWISST is owned by EFB FZC, the regional office of reputed Austrian conglomerate Ennstal Milch KG, which offers value-added beverage and food items under private label to brand owners and retailers worldwide. The Group was founded in 1902 and has grown to an impressive 1,345 employees since then.

TWISST non-alcoholic mocktails made a spectacular debut at Gulfood 2016, winning the Gulfood Award for "Best New Non-Alcoholic Beverage". The range consists of 5 varieties: Mojito, Piña Colada, Irish Cream, Gin Tonic and Virgin Mary. Planned innovations for 2018: TWISST Cuba Libre and TWISST Aperol Spritz. Made in Austria, these ready-to-drink, single-serve refreshing drinks are packaged in Cartocan® and designed to taste like the 'real' thing.

UNE LARGE GAMME DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE BOISSONS MAIS UN SEUL ET MÊME INTERLOCUTEUR
 ONE-STOP PROVIDER OF A COMPREHENSIVE RANGE OF FOODS AND BEVERAGES
HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 H009



Gunz Warenhandels GmbH
 Im Hau 23, 6841 Maeder, Austria
 T +43 5523 636 36-0
 F +43 5523 636 36-81122
 E office@gunz.cc
 W www.gunz.cc



La société Gunz Warenhandels GmbH a été créée en 1986. Depuis cette date, elle a réussi à constituer une gamme attractive de produits alimentaires. Ce sont aujourd'hui plus de 8500 clients dans 95 pays auxquels les produits sont livrés.

1200 références, parmi lesquelles bonbons, pralines, pâtisseries, snacks, produits alimentaires et vin sont produites dans 150 usines réparties dans toute l'Europe.

Grâce à une logistique simple, les clients profitent de l'avantage de pouvoir combiner palettes, camions ou containers. Le risque lié à la quantité commandée ou à la date d'expiration est ainsi grandement réduit.

L'association de prix attractifs, d'une grande qualité et d'un design produit agréable font de Gunz un partenaire intéressant.

Gunz is a family-run firm, founded in 1986. Over the last 32 years it has succeeded in creating an attractive range of European foodstuffs. It now supplies more than 8,500 customers in 95 countries worldwide.

The production of confectionery, pralines, bakery products, snacks, food products, beverages and wine in 150 locations throughout Europe comprises 1,200 different articles.

The straightforward logistics offers customers the advantage of ordering a mixed pallet, lorry load or container from the product range. Risks associated with order quantities or expiry dates are therefore very minimal. The combination of attractive prices, high quality and attractive product design makes Gunz an interesting partner.

CONFISERIES - FIGURINES EN PÂTE D'AMANDE
 SWEETS - MARZIPAN FIGURINES
HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 G010



Konditorei Haderer GmbH
 Marktplatz 14, 4720 Neumarkt im Hausruckkreis, Austria
 T +43 7733 50 10-0
 F +43 7733 50 10-50
 E office@sweet.at
 W www.sweet.at



Konditorei Haderer GmbH est une entreprise familiale forte d'une tradition de plus de 115 ans et dont la quasi totalité des produits est fait main :

- figurines en pâte d'amande pour toutes les occasions : Nouvel An, Saint-Valentin, Pâques, Fête des mères, Halloween, Noël, figurines pour toute l'année ;
- figurines sous licence Disney - Nouveauté 2017: sans sucre ! ... Un hommage à tous les films de Walt Disney !
- biscuits au beurre (faits à la main) ;
- spécialités en pain d'épices à accrocher au sapin et maisons en pain d'épices ;
- boîtes de chocolats et desserts au chocolat ;
- macarons .

Konditorei Haderer GmbH is a family-run company dating back over 115 years and produces almost everything by hand:

- Marzipan figures for every occasion: New Year, Valentine's Day, Easter, Mother's Day, Halloween, Christmas, year-round
- Licensed "DISNEY" figures without sugar (sugar-free from 2017!) - a highlight of every Walt Disney film!!
- Exquisite biscuits made with pure butter (handmade)
- Gingerbread Christmas tree decorations and gingerbread houses
- Chocolate products such as boxes of chocolates, chocolate desserts
- Macarons

SPÉCIALITÉS À BASE DE CHOCOLAT BIO, TARTES ET GÂTEAUX EN BOÎTE
 ORGANIC CHOCOLATE DELICACIES: CANNED CAKES AND TORTES
 HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 H019



BIO Konditorei Klaus Hanauer
 Willergasse 23, 1230 Vienna, Austria
 T +43 1 489 89 41
 F +43 1 486 98 18
 E dekor@torten.at
 W www.torten.at



Depuis 1994, le chef pâtissier Klaus Hanauer se spécialise dans la production de gâteaux décorés insolites, de produits de commodité, de farinades et de desserts de haute qualité pour les hôtels 5 étoiles, de cupcakes, de confit de truffe et de tablettes de chocolat haut de gamme. Tous les produits sont confectionnés en qualité BIO et sans colorants, conservateurs ni arômes artificiels.

La première pâtisserie BIO d'Autriche a été ouverte en 2008.

La gamme de produits :

- Tablettes de chocolat artisanales, biologiques et équitables emballées par l'artiste Franz Basdera
- Gâteaux en boîte : gâteaux aux céréales de haute qualité (par exemple, quetsche-amandes, chocolat-noix), tarte Sacher et « Mozarttorte » viennoises, tarte de Linz, ainsi que le gâteau brioché de Noël et le panettone
- Fondue au chocolat et 6 sortes de boissons chocolatées

Since 1994, pastry chef Klaus Hanauer has specialized in the production of unusual decorative cakes, high-quality convenience products, pastries and desserts for the 5-star hotel business, cupcakes, truffles and exquisite chocolate bars. All products are made in organic quality and do not contain any preservatives, colourings or artificial flavourings.

2008 also marked the opening of the Austria's first organic patisserie.

The product range comprises:

- Handmade chocolate bars, organic and fairly produced with packaging designed by multi-award winning artist Franz Basdera
- Canned cakes: high-quality muesli cakes (e.g. plum and almond, chocolate and nut), Viennese Sachertorte and Mozart cake, Linzertorte, stollen and panettone
- Chocolate fondue and 6 varieties of hot chocolate

PRODUITS BIOLOGIQUES VITA PLUS+
 VITA PLUS+ ORGANIC PRODUCTS
 HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 H011



Kasel GmbH
 Sieveringer Strasse 153/2, 1190 Vienna, Austria
 T +43 1 3192555-0
 F +43 1 3192555 55
 E service@vitaplus.bio
 W www.vitaplus.bio



Le groupe KASEL, basé à Vienne, est une société mondiale d'ingénierie et de commerce ayant plus de 20 ans d'expérience dans la construction d'installations industrielles, la fourniture de produits chimiques et de solutions tout-en-un et un réseau mondial de partenaires.

Sous la marque Vita Plus+ qui regroupe des produits sains et biologiques du groupe KASEL, des aliments innovants, biologiques et sans gluten sont proposés dans le but d'offrir au client la meilleure qualité de produits biologiques sains et savoureux.

KASEL Group, headquartered in Vienna, is a globally operating engineering and trading company with over 20 years of experience in building industrial plants, delivering chemicals, offering all-in-one-solutions and a global network of partners.

Vita Plus+, the Healthy & Organic brand of KASEL Group, provides you with innovative, organic and gluten-free food. The company's goal is to offer best quality of organic products but healthy and tasty.



Franz Kastner GmbH
Linzerstrasse 25, 4190 Bad Leonfelden, Austria
T +43 7213 63 26-0
F +43 7213 63 26-19
E office@kastner-austria.at
W www.kastner-austria.at



La fabrication du pain d'épices est un art que la maison Kastner pratique depuis 1559. L'exceptionnelle qualité des pains d'épices, des biscuits, des confiseries et autres gaufrettes est également préservée grâce à un matériau d'emballage des plus modernes. Producteur d'articles de biscuiterie et de confiserie, la maison Kastner propose à ses clients des denrées de très haute qualité dont la saveur est à elle seule une véritable expérience et découverte pour le palais. Ce sont, par exemple, jusqu'à 650 gaufrettes qui peuvent être conditionnées chaque minute grâce à un dispositif de commande électronique et hautement automatisé.

En 450 ans d'histoire, l'entreprise n'a jamais connu autant de produits phares : Kastner propose une qualité inégalée, les meilleures matières premières et une technologie alimentaire moderne.

Since as long ago as 1559, Kastner has been practising the art of lebkuchen gingerbread making. The exceptional quality of the lebkuchen gingerbread, the biscuits, the confectionery and the wafers is ensured by the most modern packaging materials. As a manufacturer of long-life bakery products and confectionery, Kastner supplies customers high quality sweet specialties giving the maximum degree of flavour and enjoyment.

Production is highly automated and electronically controlled, for example up to 650 wafers can be packed per minute.

Never before in the history of the company dating back more than 450 years has there been such an impressive array of premium products: Kastner stands for the highest quality, best raw materials combined with the very latest food technology.



Kissa Tea GmbH
Kohlmarkt 16/2/13, 1010 Vienna, Austria
T +43 1 535 0665-0
F +43 1 535 0665-89
E info@kissatea.com
W www.kissatea.com



KISSA réinvente le thé avec un savoir-faire de plusieurs siècles. KISSA est créateur de goût et de parfums sous forme de thés. Tous nos thés sont 100% biologiques et naturels. KISSA Tea offre les meilleures créations, débordantes d'énergie, issues des feuilles de thé les plus exquis au monde. Nos Matcha innovants et nos mélanges hyper trendy de Latte Matcha et autres Tea Latte composent les collections Kissa Tea.

Les thés KISSA et ses différentes variétés de purs Matcha ont été développés en collaboration avec M. Thomas Grömer et les meilleurs producteurs de Matcha du Japon.

KISSA reinvents tea, with a knowhow of centuries. KISSA creates taste as tea otherwise only smells. All teas are 100% organic and natural. KISSA Tea offers finest matcha creations with overwhelming effect, green tea from the world's most exquisite tea leaves, innovative tea powders and trendy tea latte mixes.

KISSA Tea takes its inspiration from Japan, the land of Matcha, green tea, exclusive tea flavour and the ultimate in tea quality. KISSA Matcha teas of those pure varieties have been developed together with Thomas M. Grömer and the best Matcha farmers of Japan.



Leeb Biomilch GmbH
 Hauptstrasse 22, 4552 Wartberg an der Kreams, Austria
 T +43 7587 690 46 0
 F +43 7587 690 46 17
 E office@leeb-milch.at
 W www.leeb-milch.at



Leeb Biomilch est une laiterie de Haute-Autriche et utilise du lait de brebis et de chèvre bio pour fabriquer du lait ESL, du lait UHT, des yaourts natures et aux fruits, du fromage frais, du fromage blanc et des glaces.

Leeb Biomilch est le leader du marché spécialisé en produits bio et yaourts élaborés à partir de lait de brebis ou de chèvre.

Cet société novatrice associe des méthodes de production agricoles et naturelles et les techniques les plus modernes afin de se conformer aux normes d'hygiène les plus strictes. La qualité et l'innovation sont les deux objectifs principaux de ses investissements. L'ensemble du processus de production est fondé sur les exigences strictes des normes HACCP.

À partir de 2018, la société proposera également du lait de chèvre et de brebis biologique et durable dans des emballages de 750 ml, avec une durée de conservation de 12 mois. À cet effet, nous utilisons uniquement des laits biologiques provenant d'Autriche et du sud de l'Allemagne.

Leeb Biomilch is a dairy in Upper Austria, producing organic sheep's milk and organic goat's milk, ESL milk, UHT milk, natural and fruit yoghurts, cream cheese, curd cheese and ice cream. Leeb Biomilch is the leader in the organic food retail market for sheep and goat's milk and yoghurts.

The innovative firm combines natural farmer production with state-of-the-art technology and the highest hygiene standards. It invests continuously in quality and innovation and the entire production process is based on the strict HACCP regulations.

As from 2018, long-life organic goat and sheep's milk will also be available in 750 ml packaging having a total lifetime of 12 months. Only organic milk from Austria and southern Germany is processed.



Maresi Austria GmbH
 Hietzinger Hauptstrasse 119-121, 1130 Vienna, Austria
 T +43 1 531 89-0
 F +43 1 531 89-24
 E office@maresi.at
 W www.maresi.at



Depuis ses débuts en 1949, la société autrichienne Maresi, ayant ses racines en Autriche, s'est imposée comme l'un des fabricants d'articles de marque les plus prospères du pays. Maresi Austria, avec ses quatre filiales, fait aujourd'hui partie de VIVATIS Holding AG, un des plus importants groupes autrichiens du secteur des industries agro-alimentaires et des produits de consommation. En outre, et depuis plus de 60 ans, le nom de Maresi est largement apprécié et occupe une place de partenaire fiable et compétent auprès des entreprises du secteur du commerce et de l'industrie.

L'Autriche est depuis toujours une terre où les produits agricoles sont de la meilleure qualité. Depuis des décennies, l'un de ces produits occupe une place attitrée dans le cœur des autrichiens: Maresi, le lait des Alpes.

Plongez dans l'univers des marques de Maresi et découvrez de plus près la diversité de ses produits sur le site www.maresi.at

Since it was founded in 1949, Maresi Austria has developed into one of the most successful Austrian branded product companies. Maresi, together with its four subsidiaries, is today part of the VIVATIS Holding AG, one of the most important Austrian food and beverage companies. For more than 60 years Maresi has been known as a reliable and competent partner for retailers and food manufacturing industry.

Austria has always been home of the best natural produce. Many of these products have held an unrivalled place in Austrians' hearts for decades.

Have a look at www.maresi.at to find out more about the different brand philosophies and the variety of the products.

INGRÉDIENTS : ÉPICES, ADDITIFS TECHNOLOGIQUES, MÉLANGES, ARÔMES, MARINADES
 FOOD INGREDIENTS: SPICES, ADDITIVES, COMPOUNDS, FLAVOURS, MARINADES
 HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 G008



Moguntia Food GmbH
 Perlmooserstrasse 19, 6322 Kirchbichl, Austria
 T +43 5332 85550/0
 F +43 5332 85550/35
 E moguntia@moguntia.at
 W www.moguntia.com



FLAVOURSOME SOLUTIONS since 1903.
 MOGUNTIA - toujours à la pointe du goût

Spécialisée dans les épices pour saucisses, composés technologiques, assaisonnements fins et produits spécifiques pour les industries de la viande, de l'artisanat et de l'agro-alimentaire, MOGUNTIA possède des sites de production en Autriche, en Suisse, en France et en Grande-Bretagne et se hisse à la tête des producteurs d'épices européens.

Tous les produits sont développés à Kirchbichl en Autriche et, d'après ses propres termes, selon une technique moderne.

FLAVOURSOME SOLUTIONS since 1903.
 MOGUNTIA - always at the forefront of flavour

As a specialist for sausage seasonings, technological compounds, delicatessen seasonings, seasoning products for household use and functional special products for the meat industry/trade and the food industry MOGUNTIA is one of the leading European seasoning producers with production sites in Austria, Switzerland, France and the United Kingdom.

All products are produced in Kirchbichl / Austria to the company's own specifications with the help of the latest technology.

PRODUITS BIO ET NATURELS
 ORGAN AND NATURAL PRODUCTS
 HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 H017



Mona Naturprodukte GmbH
 Lehargasse 11, Stg. 1/8, 1060 Vienna, Austria
 T +43 1 897 23 00
 F +43 1 897 23 00-520
 E office@hain-celestial.eu
 W www.joya.info



MONA Naturprodukte GmbH, une filiale du groupe Hain Celestial, est une entreprise leader dans le domaine des produits biologiques et naturels. Plus de 300 employés sont attachés aux valeurs de l'excellence en matière de saveur, de responsabilité sociale et écologique, de santé et de naturalité.

MONA offre une large gamme d'alternatives au lait végétal à base d'avoine, de riz, de soja ainsi qu'une variété de produits à base de noix commercialisés sous les marques JOYA, DREAM et HAPPY. Ces délicieux produits ont fait de MONA le leader du marché dans de nombreux pays européens pour les produits frais et UHT à base de soja. La gamme de produits est complétée par les marques de distributeur Hain Celestial TILDA : TILDA Riz Basmati, TERRA Chips de légumes et les thés CELESTIAL SEASONINGS.

MONA Naturprodukte GmbH, a subsidiary of the Hain Celestial Group, is a leading company for organic and natural products. More than 300 employees have devoted themselves to the values of excellent taste, social and ecological responsibility as well as health and naturalness.

MONA offers a wide range of vegan milk alternatives like oats, rice, soya and a variety of nut products marketed under the brands JOYA, DREAM and HAPPY. With these delicacies, MONA is one of the market leaders in soya-based chilled and ambient products in many European countries. The range was extended by the Hain Celestial grocery brands like TILDA Basmati rice, TERRA premium vegetable chips as well as CELESTIAL SEASONINGS teas.



Mulackal Handels- GmbH
Laxenburger Strasse 365, 1230 Vienna, Austria
T +43 1 3343 508
F +43 1 3343 508 21
E office@mulackal.com
W www.mulackal.com



MULACKAL, une petite société de commerce d'alimentation asiatique, a été fondée au Naschmarkt de Vienne et est devenue au cours des 25 dernières années l'une des plus importantes sociétés d'importation d'aliments asiatiques en Europe centrale.

Grâce aux meilleurs fournisseurs localisés en Inde, aux Philippines, à Taiwan, en Thaïlande, en Chine, au Japon, en Malaisie et en Indonésie, il est possible de proposer des produits de qualité optimale et des matières premières durables, telles que des crevettes, des fruits de mer, du riz basmati, au jasmin et pour sushis, de la pulpe de mangue, des épices, des boissons exotiques sans alcool, du lait de coco, des ingrédients pour sushis, etc.

L'objectif est de fournir aux grands et petits commerces des produits de qualité à des prix défiant toute concurrence et des services efficaces

MULACKAL, a small Asian grocery store founded on Vienna Naschmarkt, has evolved over the last 25 years to become one of the largest and leading import companies for Asian food in Central Europe.

Over the years MULACKAL has maintained a number of trusted supplier cooperations in India, Philippines, Taiwan, Thailand, China, Japan, Malaysia and Indonesia and can guarantee the best quality and sustainable raw materials like shrimp, seafood, basmati, jasmine and sushi rice, Mango Pulp, spices, exotic drinks AF, coconut milk, sushi goods and much more.

The company's constant goal is to guarantee the highest quality products, consistent supply, competitive prices and efficient service for the wholesale and retail of Asian foods and beverages.



PEZ AG
Eduard Haas Strasse 25, 4050 Traun, Austria
T +43 732 38999 1340
F +43 73238 999-88
E office@pez.at
W www.pez.at



Sanaplus Kft.
PEZ-Haas út 1
9241 Jánossomorja Hongrie
T +36 96 565 114
E office@sanaplus.com
W www.sanaplus.com



Le groupe PEZ est une entreprise internationale. Outre l'Europe et les États-Unis, le Japon et l'Australie comptent parmi les marchés les plus importants. Les produits PEZ sont disponibles dans plus de 80 pays. Près de 70 millions de distributeurs et 5 milliards de bonbons sont produits chaque année. PEZ emploie 700 personnes dans le monde entier.

La division Compléments alimentaires du groupe PEZ est l'un des principaux fabricants contractuels en Europe centrale et de l'Est. L'entreprise offre à ses partenaires une large gamme de produits et un service de recherche et de développement rapide et flexible.

The PEZ Group is a business that operates internationally. In addition to Europe and the USA the most important markets include Japan and Australia. PEZ products are available in more than 80 countries overall. Approx. 70 million dispensers and 5.0 billion candies are produced every year. PEZ has 700 employees worldwide.

The PEZ Group dietary supplements division is a leading contract manufacturer in CEE. The company offers its partners a broad product range coupled with a fast and flexible service for research and development.

LAIT EN POUDRE ET PRODUITS À BASE DE LACTOSÉRUM AINSI QUE DÉRIVÉS DU
LAIT ET DU LACTOSÉRUM PROVENANT DE VACHES ET DE CHÈVRES
MILK AND WHEY PRODUCTS AS WELL AS MILK AND
WHEY DERIVATIVES FROM COW AND GOAT
HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 GH028



Prolactal GmbH
Ferdinand-Leih-Strasse 40, 8230 Hartberg, Austria
T +43 3332 60100 201
E office@prolactal.com
W www.prolactal.com



Prolactal GmbH fabrique et commercialise dans le monde entier une gamme complète de produits à base de lait en poudre et de lactosérum certifiés Halal et Kasher, ainsi que des dérivés du lait et du lactosérum. En tant que partenaire de l'industrie alimentaire internationale, Prolactal propose des produits de qualité biologique et sans OGM à ses vaches et à ses chèvres. Les principaux segments de marché desservis sont entre autres les aliments pour bébés, les produits laitiers, le chocolat et les confiseries, les aliments végétariens, les compléments alimentaires, les plats cuisinés et la nutrition sportive.

En raison de la flexibilité de configuration du système, les produits sur mesure sont au cœur de notre compétence. Plus de 170 employés en produisent plus de 35 000 tonnes par an à l'aide de membranes et de technologies de filtration de pointe.

Prolactal GmbH produces and distributes worldwide a comprehensive range of Halal and Kosher certified dairy and dry dairy products as well as milk and whey derivatives. As a partner to the international food industry, Prolactal offers its cow and goat products in organic quality and GMO-free. The primary market segments are baby food, dairy, chocolate and confectionery, vegetarian food, nutritional supplements, convenience products, sports nutrition etc.

Due to the flexible system set-up, customer-specific solutions are our core competence. More than 170 employees produce with state-of-the-art membrane and filtration technologies an annual output of more than 35,000 tons.

ROX ENERGY DRINK
ROX ENERGY DRINK
HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 H015



ROX Company GmbH
Eduard-Bodem-Gasse 1, 6020 Innsbruck, Austria
T +43 512 39 37 37
F +43 512 39 37 37-20
E office@roxenergy.com
W www.roxenergy.com



ROX est une entreprise autrichienne dont le siège social est situé à Innsbruck, dans le Tyrol. Depuis 1995, la boisson ROX Energy Drink est très bien établie sur le marché autrichien et s'est depuis implantée dans de nombreux pays, principalement en Afrique, en Europe et en Asie.

ROX est une boisson énergisante de qualité, qui apporte un regain d'énergie au corps et à l'esprit. La taurine et le glucuronolactone, deux transmetteurs métaboliques importants, sont associés au pouvoir stimulant de la caféine, à des vitamines sélectionnées et à l'énergie des glucides.

ROX Energy Drink est disponible en canette de 250 ml et 440 ml, ainsi qu'en bouteille PET de 1 500 ml en version classique.
Aussi disponibles : les canettes de 250 ml au citron et à l'orange ainsi que les boissons Aqua Power+ avec caféine et sels naturels, mais sans sucre ni calories.

ROX déplace des montagnes.

ROX Company is an Austrian firm based in Innsbruck (Tyrol). ROX Energy Drink has been well established on the Austrian market since 1995 and since then is represented in many countries worldwide, particularly in Africa, Europe and Asia.

ROX is a high quality Energy Drink which quickly supplies the body and mind with fresh energy. Taurine and glucuronolactone, two important metabolic transmitters, are combined with activating caffeine, selected vitamins and energy provided through carbohydrates.

ROX Classic is distributed worldwide in the following product sizes: 250ml cans, 440ml cans and 1500ml PET bottles. The product range contains 3 more products in 250ml cans: ROX Energy Drink Lemon & Orange and ROX Aqua Power+ with caffeine and natural salts but without any sugar or calories at all.

ROX. Moving Mountains.

sn00ze®

Snooze Vertriebs GmbH
Neutorstrasse 39/8, 5020 Salzburg, Austria
T +43 664 3320309
E hansvriens@sn00ze.at
W www.sn00ze.co



Snooze® - « De beaux rêves pour des jours heureux »

Le sommeil est la base d'une vie heureuse et saine. Le sommeil renforce le système immunitaire, l'esprit et l'efficacité. De plus, le sommeil remonte le moral, stimule la créativité, et aide à rester mince. Cependant, il n'est pas toujours facile de s'endormir ou de rester endormi. Le stress du travail peut, entre autres, nous tenir éveillé.

C'est pourquoi il existe désormais Snooze®, Natural Sleep Drink. Une innovation autrichienne à base de plantes, contenant du pavot californien et des extraits végétaux, comme la valériane, la passiflore, la fleur de tilleul et la mélisse, qui facilitent l'endormissement et le sommeil. Une excellente boisson somnifère, tout simplement. Savourez : « Le bonheur sans effets secondaires »

Snooze® - "Sweet Dreams, Happy Days"

Sleep is the basis for a happy & healthy life. Sleep strengthens your immune system and improves your cognitive performance. Sleep also contributes to better mood, more creativity, and it even helps to stay lean & slim. Sometimes, however, it is not easy to fall asleep or sleep throughout the night. Especially stress can keep people from falling asleep.

That's why there is Snooze®, Natural Sleep Drink, an Austrian innovation, based on herbs with Californian Poppy, and plant-based extracts like Valerian, Passionflower, Lime Blossom and Lemon Balm, which help to speed up sleep onset and improve sleep quality. Simply a delicious, natural sleep drink. Enjoy "Happiness without side effects".


SONNENTOR®
Da wächst die Freude.

Sonnentor Kräuterhandels GmbH
Sproegnitz 10, 3910 Sproegnitz, Austria
T +43 2875 72 56
F +43 2875 72 57
E office@sonnentor.at
W www.sonnentor.at



SONNENTOR Kräuterhandels GmbH a été fondée en 1988 par Johannes Gutmann à Waldviertel. L'idée initiale était de récolter des spécialités agricoles biologiques et de les commercialiser à l'échelle nationale et internationale sous le logo d'un soleil rieur. Le paiement équitable, le traitement respectueux de tous les partenaires et la protection du cycle naturel de la vie constituent la philosophie de l'entreprise.

La gamme biologique s'élargit chaque année avec des innovations dans les domaines du thé et des épices, comme la nouvelle ligne de thé « Happiness Is », le pack « Grillsixpack » et bien d'autres choses encore. Vous trouverez plus d'informations sur l'entreprise, son histoire, sa philosophie et ses produits sur <http://www.sonnentor.com>

Johannes Gutmann, from the Austrian Waldviertel region, founded SONNENTOR in 1988. The initial idea was to collect specialties produced by local farmers and to market them, regionally and internationally, under the logo of "The Laughing Sun". Fair pay, the respectful treatment of all partners and the protection of the natural cycle of life is the company's philosophy.

SONNENTOR expands its product range every year with product innovations in the fields of teas and spices, such as its new 'Happiness Is' tea product line, the Grillsixpack and many more. You can find further information about the company, its history, philosophy and products on its website www.sonnentor.com

DES SPIRITUEUX, DES BOISSONS NON ALCOOLISÉES ET DES VINS SPÉCIAUX EN
 PROVENANCE D'AUTRICHE
 A SPECIAL SELECTION OF AUSTRIAN WINES, SPIRITS AND NON ALCOHOLIC DRINKS
HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 H013



Vini Cultura Austriae
 Hernsteinerstrasse 25/12, A-2560 Berndorf, Austria
 BP 20205, F-75325 Paris Cedex 07, France
 T +33 6 72 77 65 66
 E office@vini-cultura-austriae.com
 W www.vini-cultura-austriae.com



Vini Cultura Austriae met l'accent sur la communication de la culture du vin d'Autriche, et de faire sensibiliser les amateurs et connaisseurs de grands crus, afin de pouvoir développer l'accès et l'appréciation associée, quant à la dégustation d'un vin d'Autriche.

La sélection de Vini Cultura Austriae comprend uniquement des vins fins, des équivalents de la Champagne, élaborés selon la Méthode Traditionnelle et des spiritueux dont la création est le fruit du travail de vignerons et de distillateurs de pères en fils qui mettent leur expérience, leur compétence mais aussi tout leur idéalisme et leur amour au service de vins raffinés uniques, issus de cépages de grande qualité dans des vignobles jouissant de situations exceptionnelles, vins produits dans le respect le plus strict d'une politique de qualité.

Sont présentées sur le stand de Vini Cultura Austriae lors de l'édition du SIAL 2018 les sociétés Alpdrinks, furore et To Be.

Les sociétés Alpdrinks, furore et To Be sont présentées sur le stand de Vini Cultura Austriae lors de l'édition du SIAL 2018.

Vini Cultura Austriae provides discerning wine lovers with very special treasures from the wine cellar. Internationally acclaimed and award-winning, these wines are appreciated and savoured in many different countries.

The range is made up of wines, sparkling wines (méthode traditionnelle) and spirits from winemakers, growers and distillers whose experience and sense of tradition spans several generations. Driven by idealism and passion as well as an uncompromisingly strict approach to quality, these vintners are committed to producing top wines in the best regions. These wines stand out for their finesse and clearly discernable provenance.

Vini Cultura Austriae places a high value on consistent quality and preserving the highest standards for the winegrowers with regard to the daily care of the vines, the picking and the fermentation process.

Vini Cultura Austriae presents the companies Alpdrinks, furore and To Be as well.

MICROBOISSON WATERDROP™
 WATERDROP™ MICRODRINK
HALL 1, INTERNATIONAL PAVILLON | STAND 1 GH029



waterdrop microdrink gmbh
 Elisabethstrasse 13/13, 1010 Vienna, Austria
 T +43 (1) 89053 71
 E office@waterdrop.com
 W www.waterdrop.com



Waterdrop™ est la première microboisson au monde. Les Waterdrops enrichissent instantanément l'eau d'un goût exquis, d'extraits naturels de fruits et de plantes, ainsi qu'en vitamines. Waterdrop économise ainsi jusqu'à 97 % de l'emballage et offre aux consommateurs 100 % de flexibilité, sans sucre ni compromis concernant le goût.

Waterdrop Microdrink est une entreprise autrichienne très active à l'international sur quatre canaux depuis 2016 : magasins en ligne, commerce, boutiques propres, ainsi que la vente directe aux clients professionnels.

Waterdrop™ is the world's first microdrink. Waterdrops add great taste and natural fruit & plant extracts as well as vitamins to your water. Created for enjoyment and flexibility, Waterdrop Microdrink has made the smallest, most portable drink by blending special ingredients into our unique recipe, granulating them into fine powder and compressing them into little cubes. By this, waterdrop saves up to 97% of packaging and offers consumers 100% flexibility.

Waterdrop Microdrink is an Austrian company, which is internationally active in 4 different channels: Online, Retail, Own Stores as well as Direct Business Solutions.

SYSTÈME DE BOISSONS HAUT DE GAMME « FRUCTOMAT »
PREMIUM-QUALITY DRINK SOLUTION FRUCTOMAT
HALL 5C, DRINKS | STAND 5C E167



Asco Drink Machines Produktions- & Handels GmbH
Steyrer Strasse 80, 4470 Enns, Austria
T +43 7223 861 97-0
F +43 7223 861 97 9
E office@asco.at
W www.asco.at



ASCO DRINK MACHINES se consacre à la production de distributeurs de boissons innovants pour la marque FRUCTOMAT®.

Le principe de l'utilisation de concentrés de boissons/de jus de fruits et d'eau fraîche permet de réaliser d'énormes économies dans les domaines logistique, du personnel et des services, etc. L'utilisation de la technologie MidMix® brevetée par ASCO permet d'obtenir un résultat parfait dans la tasse. Dans le domaine des solutions de boissons, ASCO offre des produits de haute qualité conçus et développés en Autriche à l'aide des technologies les plus modernes.

Cette expérience de longue date confère à ASCO les valeurs pratiques, le savoir-faire et la flexibilité nécessaires pour être en mesure d'offrir à chaque client la solution qui lui convient.

ASCO Drink Machines is dedicated to the production of innovative beverage dispensers under the brand FRUCTOMAT®.

The use of beverage/fruit juice concentrate and fresh water allows immense savings in the area of logistics, personnel and service etc. The use of ASCO's patented MidMix® technology results in a perfect in-cup result. ASCO provides high-quality products for beverage solutions with the latest technology, produced and developed in Austria.

Over the years, ASCO has gained the necessary experience, know-how and flexibility to be able to provide the correct solution for every customer.

SÈVE DE BOULEAU BIO DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
ORGANIC BIRCH WATER FROM WILD HARVESTS
HALL 5C, DRINKS | STAND 5C D164



Belorganic e.U.
Janneckgasse 21, 1130 Vienna, Austria
T +43 1 229 05 00
E office@belorganic.com
W www.belorganic.com



Natalia Schindler a grandi dans le nord-est de l'Europe puis dans l'est de l'Asie avant de créer son entreprise BELORGANIC en 2014. C'est en cueillant des fleurs dans les bois qu'elle a appris, depuis son plus jeune âge, à connaître et à apprécier les avantages de ce que nous offre la nature.

BELORGANIC a apporté ses connaissances et son expérience séculaire sur la sève de bouleau en Autriche et l'exporte dans toute l'Europe mais aussi aux États-Unis et en Asie.

« Le jus d'arbre est notre passion. Nous réinventons constamment nos produits afin d'offrir à nos clients les produits naturels les plus innovants et de la meilleure qualité possible, au meilleur prix du marché. »

BELORGANIC was established in 2014 by Natalia Schindler, who grew up in Northeast Europe and East Asia. As a child, she regularly participated in the wild harvests and learned the great benefits of this unique gift from nature.

BELORGANIC brought the centuries-old knowledge and experience of birch sap to Austria, exports throughout Europe and now also to the USA and to Asia.

"Tree water is our passion. We keep reinventing our products, so that our customers can enjoy the most innovative natural products of the highest quality at the best price."

ORGANIC POWER DRINK. CHIA BIRDS | CHAI BIRDS #BIO #VEGAN
 ORGANIC POWER DRINK. CHIA BIRDS | CHAI BIRDS #BIO #VEGAN
 HALL 5C, DRINKS | STAND 5C E165



Chia Birds GmbH
 Waldeggstrasse 94, 4020 Linz, Austria
 T +43 732 220150
 F +43 676 72834 28
 E office@chiabirds.com
 W www.chiabirds.com



ORGANIC POWER DRINKS© est une nouvelle catégorie de boissons proposée par la société CHIA BIRDS GmbH qui annonce une nouvelle ère pour les consommateurs : ces boissons énergisantes naturelles offrent des bienfaits que les produits sucrés et chimiques habituels ne peuvent que promettre, et puisent dans les forces de la nature pour ressourcer l'âme, l'esprit et le corps.

CHAI BIRDS - ORGANIC POWER DRINK est la première édition de la nouvelle série CHAI-Tea, une boisson énergisante vegan à base de thé vert combinée à des aliments puissants comme le gingembre, la menthe et le citron vert de qualité biologique.

CHIA BIRDS et CHAI BIRDS offrent des boissons à teneur réduite en calories, sans alcool et sans aucun compromis sur la saveur pour une consommation consciente.

ORGANIC POWER DRINKS© are a new beverage category from CHIA BIRDS GmbH that ushers in a completely new era for consumers - natural energy drinks that aim to deliver what conventional sugar and chemical-based sparkling beverages can only promise: they energise people with the power of nature, to the equal benefit of body, spirit and soul.

CHAI BIRDS - ORGANIC POWER DRINK is the first edition of the new CHAI Tea range, a green tea energy drink that is combined with other power-enhancing superfoods such as ginger, mint and lime and meets organic and vegan standards.

CHIA BIRDS & CHAI BIRDS both represent an informed choice of beverage that is reduced-calorie, alcohol-free, energising and delicious.

BOISSONS GAZEUSES ET DISTRIBUTEURS À PRESSION
 INNOVATIVE DISPENSERS FOR SOFT DRINKS AND BEVERAGES
 HALL 5C, DRINKS | STAND 5C E159



Grapos Postmixsirup Vertriebs GmbH
 Industriestrasse 10 a, 8502 Lannach, Austria
 T +43 3136 83600
 F +43 3136 83600 204
 E office@grapos.com
 W www.grapos.com



La société Grapos, fabricant autrichien de boissons gazeuses, jouit au plan européen d'une réputation où la qualité des boissons, la technique des systèmes distributeurs à pression ainsi que le service après-vente bénéficient de l'attention et des soins les plus poussés. L'entreprise exerce exclusivement son activité auprès des secteurs que sont l'hôtellerie et la restauration.

Les boissons (plus de 50 sortes différentes) sont livrées sous forme de sirops, en cartons recyclables de 10 à 20 kilos, pour être mélangés directement sur place par adjonction d'eau et être ainsi prêts à la consommation.

Les distributeurs à pression de la société Grapos, commercialisés sous la marque Schankomat, garantissent des boissons toujours fraîches et réfrigérées, au goût parfaitement préservé. Grâce à la conception des distributeurs Schankomat, composés d'éléments standard modulables, le système distributeur peut être adapté aux dimensions de chaque local recevant l'appareil. La société Grapos est aujourd'hui devenu le fabricant de distributeurs à pression le plus connu d'Europe.

Grapos, the Austrian soft-drink manufacturer, is synonymous across Europe for the highest quality in beverages, high-tech dispensing systems and service. The company caters exclusively to the catering, restaurant and hotel sectors.

The drinks (over 50 varieties available) are supplied as syrups in recyclable bag-in-the-box packaging in 10kg or 20kg, to be mixed with water on site, making them ready to serve.

Grapos dispensing systems under the Schankomat brand guarantee drinks which are fresh, chilled and taste delicious every single time. The modular concept behind the Schankomat systems means that establishments of every size can develop their own individual dispensing system.

THÉ BIO HAKUMA MATCHA
HAKUMA MATCHA ORGANIC TEA
HALL 5C, DRINKS | STAND 5C E161



Hakuma Handels GmbH
Mariahilfer Strasse 74A/12, 1070 Vienna, Austria
T +43 664 1257477
E office@hakuma.at
W www.hakuma.at



HAKUMA développe, distribue et commercialise des créations de thé.

HAKUMA Matcha est un thé biologique de haute qualité mélangé avec de la mangue, du citron, de l'agave, du gingembre et du fruit du baobab.

Ce qui rend HAKUMA unique est son goût rafraîchissant. Mais plus important encore : Il procure un bien-être holistique, car HAKUMA ne revitalise pas seulement le corps, mais aussi l'esprit.

Contrairement aux boissons au thé conventionnelles, HAKUMA contient la feuille de thé entière et moulue. Ceci préserve toute la puissance du thé.

HAKUMA develops, sells and markets tea creations.

HAKUMA Matcha is premium organic tea mixed with mango, lemon, agave, ginger and the fruit of the baobab tree.

What makes HAKUMA unique is its refreshing taste. But more importantly, the special ingredients in Hakuma will make you feel good and help recharge both your body and mind.

At HAKUMA, the whole tea leaves are processed. This way makes sure none of those valuable ingredients that boost your body's immune system are lost.

JUS DE FRUITS ET THÉS GLACÉS EN PROVENANCE D'AUTRICHE
AUSTRIAN FRUIT JUICES AND ICE TEAS
HALL 5C, DRINKS | STAND 5C D162



Hermann Pfanner Getränke GmbH
Alte Landstrasse 10, 6923 Lauterach, Austria
T +43 5574 67 20-0
F +43 5574 67 20-20
E office@pfanner.com
W www.pfanner.com



La passion des fruits est depuis plus de 160 ans à la base du haut niveau de qualité des produits de l'entreprise familiale Pfanner dont la gamme comprend deux volets: les jus de fruits et les thés glacés, ces derniers véritablement infusés et agrémentés de jus de fruits pour un goût subtil et délicat.

Pfanner est un partenaire apprécié de sa clientèle et exporte avec succès sur tous les grands marchés du monde. Innovation, savoir-faire, qualité, expérience de longue date, gestion experte et compétence du personnel garantissent une qualité optimale. L'entreprise se distingue en outre par sa flexibilité et l'écoute attentive du client.

Pfanner propose un vaste assortiment de produits et de conditionnements : briques avec bouchon vissé, bouteilles en PET, canettes et bouteilles de verre de toutes capacités.

Faire des jus de fruits, ça là le domaine de Pfanner !

A love of fruit has been the basis of the high quality standards in the Pfanner family firm for more than 160 years. The product range consists of fruit juices and freshly brewed ice teas, refined with fruit juices.

Pfanner successfully supplies all the important markets of the world and is a reputable partner. Innovation, know-how, quality, years of experience, qualified management and competent staff guarantee optimum service.

Pfanner offers a wide choice of product varieties and packaging possibilities - soft packs with screw caps, PET bottles, cans and glass bottles in many different sizes.

"Fruit juice - Pfanner can make it!"

PRODUITS LAITIERS CLASSIQUES, BOISSONS FONCTIONNELLES, SUBSTITUTS DE REPAS ET BOISSONS VÉGANES
 DAIRY PRODUCTS FROM MILK, FUNCTIONAL DRINKS, MEAL REPLACER OR NON-DAIRY PRODUCTS
HALL 5C, DRINKS | STAND 5C D166



Pinzgau Milch Produktions GmbH
 Saalfeldnerstrasse 2, 5751 Maishofen, Austria
 T +43 6542 682 66
 F +43 6542 682 66-3 38
 E office@pinzgaumilch.at
 W www.pinzgaumilch.at



Proximité à la nature, durabilité et longue expérience : tels sont les aspects majeurs des spécialités de la société Pinzgau Milch. L'entreprise traditionnelle, basée à Maishofen, est une entreprise qui innove pour transformer le lait dans une région entière, qui offre des conditions idéales pour la fabrication de produits laitiers biologiques grâce à un environnement préservé. Chaque année, ce sont près de 100 millions de kilogrammes du meilleur lait montagnard qui sont transformés.

En plus de tous les produits laitiers classiques, comme le yaourt, le lait, le beurre et le fromage, la gamme de produits comprend un large éventail de boissons fonctionnelles conservables sur la durée, comme les shakes et smoothies protéinés, les petits-déjeuners et les boissons tendance, ainsi que les substituts de repas et les boissons véganes.

Closeness to nature, sustainability and a wealth of experience: These are the cornerstones for the Pinzgau Milch specialties. The long-standing company in Maishofen is an innovative milk processing establishment. It stands for an entire region that offers ideal conditions for organic dairy products thanks to an ecologically unspoiled environment. Pinzgau Milch annually processes approx. 100 million kilograms of best alpine farmers' milk.

The product range covers all dairy products from milk, yoghurt, butter and cheese as well as a wide range of functional drinks such as protein shakes and smoothies, breakfast and lifestyle drinks, meal replacer or non-dairy products.

PONA PÉTILLANT. BIO.
 PONA - ORGANIC. SPARKLING.
HALL 5C, DRINKS | STAND 5C E163



Pona Sonst Nix GmbH & Co. KG
 Siebensterngasse 21/2, 1070 Vienna, Austria
 T +43 664 1645821
 E hello@pona.at
 W www.pona.at



60 % de fruits bio. 40 % d'eau de source pétillante. Sinon rien.

100 % bio. Des oranges et des raisins bio de Sicile qui arrivent à pleine maturité après 330 jours d'ensoleillement sur un sol volcanique et des pommes bio du Tyrol du Sud, où le sol brille 300 jours par an à 900 m au-dessus du niveau de la mer.

Une confiance totale. PONA connaît ses agriculteurs bio, qui ont adapté leurs orangeries et leurs pommeraies à l'agriculture biologique depuis plus de 15 ans.

60 % Mmmhhh ! 40 % Ahhh ! Vous ne trouverez ni sucre ni d'autres additifs dans les boissons PONA. Les jus de fruits sont mélangés à de l'eau de source de Millstatt et enrichis en gaz carbonique. Sinon rien !

Un goût délicieux. Une bonne action. Chaque bouteille vendue permet de soutenir la fondation d'aide aux enfants.

60% organic fruit, 40% sparkling spring water, nothing else.

100% organic. The organic Tarocco oranges and Pink Grapefruit grow on volcanic soil in Sicily and ripe during 330 days of sunshine. Organic apples come from the hills of South Tyrol, where they ripe during 300 days at 900 meters above sea level.

100% trust. PONA personally knows their farmers, who have switched to organic farming over 15 years ago.

60% Mmmhhh! 40% Ahhh! No sugar or additives used. PONA consists of pure organic fruit juice, mixed with spring water and made sparkling. Nothing else.

Great taste, good deed. For every bottle sold we donate to the Austrian Children's relief organization.



Starzinger GmbH & Co. KG
Bahnhofstrasse 1, 4890 Frankenmarkt, Austria
T +43 7684 64 44-0
F +43 7684 64 44-19
E office@starzinger.at
W www.starzinger.at



Qu'il s'agisse de boissons énergisantes, fonctionnelles ou de boissons mélangées, dans des bouteilles en plastique, en verre ou bien en canette, vos idées n'ont pas de limites. Starzinger se charge de trouver la meilleure solution pour les réaliser. Grâce à son savoir-faire international et ses années d'expérience, Starzinger est le partenaire idéal pour vous et votre produit. Le suivi s'effectue au niveau de la direction de manière directe, flexible et professionnelle.

Ses techniques de remplissage modernes et son savoir-faire spécialisé dans tous les domaines, comme les matières premières, le conditionnement ou le transport, font de Starzinger l'une des entreprises de mise en bouteille les plus compétentes et performantes. La fiabilité absolue, le meilleur rapport qualité/prix et la grande flexibilité de l'entreprise assurent aux clients une adéquation individuelle à leurs exigences.

Regardless, whether you are marketing an energy drink, functional or mixed drink of any kind – in PET, cans or glass – your possibilities are virtually unlimited. Starzinger will work to find the best solution to transform your idea into a successful product. International know-how and years of co-packing experience are enabling the company to be the ideal partner for you and your product. Customer support comes directly from the upper management level.

State-of-the-art filling technology and the expert knowledge in all areas such as material, packaging or transport are what makes Starzinger one of the most competent and successful bottlers in the industry. Total reliability, an excellent price/performance ratio and maximum flexibility ensure individual attention to customers' requirements.



f-eins Handel-logistic GmbH
Mauerwaldgasse 23, 2381 Laab im Walde, Austria
T +43 2239 20813
F +43 676 960 8897
E office@f-eins.co.at
W www.f-eins.co.at



f-eins vous fournit de la viande de porc, de bœuf et de volaille de la meilleure qualité, adaptée précisément à vos besoins.

Chez f-eins, le concept de service a la priorité absolue. Cela signifie que les clients et les fournisseurs peuvent compter sur f-eins dans tous les domaines.

Une équipe qualifiée vous porte assistance pour toutes les questions sur le thème de la viande. Une communication directe avec les producteurs et une vue d'ensemble de la situation du marché offrent les meilleures possibilités aux clients et aux fournisseurs.

f-eins delivers the finest quality pork, beef and poultry, cut precisely to meet your needs.

Quality of service is the absolute top priority for f-eins. This means that customers and suppliers alike can rely on f-eins in every respect.

There is a qualified team on hand to answer every question related to meat. Direct communication with producers and an overview of the market situation mean that customers and suppliers are ensured the best opportunities.

PRODUITS PANÉS, BROCHETTES DE VIANDE AVEC OU SANS LÉGUMES,
 PRODUITS CUITS À POINT SOUS VIDE, BACON
 BREADED PRODUCTS, MEAT SKEWERS WITH OR WITHOUT VEGETABLE CONTENT,
 SOUS VIDE COOKED PRODUCTS, BACON
HALL 6, CURED MEAT | STAND 6 E151



Gierlinger Holding GmbH
 Marktplatz 12, 4100 Ottensheim, Austria
 T +43 7234 83141
 F +43 7234 83141-20
 E vertrieb@gierlinger-holding.com
 W www.gierlinger-holding.com



Gierlinger Holding GmbH est une entreprise autrichienne avec des unités de production à Andorf (Autriche), Tunari (Roumanie), Tamari et Sremska Mitrovica (Serbie) dans lesquelles de la viande de poulet, de dinde, de porc et de veau est transformée.

L'entreprise est certifiée BRC/IFS et produit selon les normes HACCP. Tous les marchés reposent sur l'engagement pour une qualité maximale, depuis le produit brut jusqu'à l'emballage en passant par les ingrédients supplémentaires et le traitement. Le marché englobe toute l'Europe.

Pour Gierlinger, le mot qualité signifie aussi qu'elle propose à ses consommateurs ses solutions d'emballage pratiques et une expérience de goût unique !

Gierlinger Holding GmbH is an Austrian company with production facilities in Andorf (Ö), Tamási (HU), Tamari (RO) and Sremska Mitrovica (SRB), where chicken, turkeys, pork and veal are processed.

The company is IFS and BRC certified and consistently applies the HACCP concept. Every brand is committed to maximum quality, starting from the raw material and ingredients to the processing and packaging. The market basically covers the whole of Europe.

For Gierlinger, quality also means providing the consumer appropriate portion sizes, the most practical packaging solutions as well as a unique taste experience!

SPÉCIALITÉS DU TYROL À RÔTIR À BASE DE LARD, DE JAMBON ET DE SAUCISSE
 TYROLEAN SPECK, HAM AND RAW SAUSAGE PRODUCTS
HALL 6, CURED MEAT | STAND 6 E135



Handl Tyrol GmbH
 Bundesstrasse 33, 6551 Pians, Austria
 T +43 5442 69 00-0
 F +43 5442 69 00-3888
 E speckmeister@handltyrol.at
 W www.handltyrol.at



Depuis plus de 115 ans l'entreprise familiale HANDL TYROL de tradition tyrolienne propose des spécialités comme du lard, du jambon, du saucisson sec et du rôti de qualité supérieure. Les spécialités tyroliennes originales de HANDL TYROL sont fabriquées avec beaucoup d'amour et de soin selon un procédé traditionnel et des recettes transmises de génération en génération. Elles sont salées à la main, légèrement fumées au bois de hêtre et portées à maturation à l'air de la montagne tyrolienne.

L'unique culture gastronomique tyrolienne est indissociable de la marque HANDL TYROL, toutes les deux reconnues bien au-delà des frontières autrichiennes. Avec une part des exportations de plus de 60 %, HANDL TYROL, représenté dans plus de 30 pays, est un important ambassadeur des spécialités tyroliennes originales.

For more than 115 years HANDL TYROL, a family-run Tyrolean company with a long tradition, has stood for fine speck, ham, raw sausage and roasted meat specialties of the highest quality. The original Tyrolean specialties of HANDL TYROL are still produced with a great deal of loving care using traditional processes and recipes handed down over the years: salted by hand, gently smoked over beech wood and aged in the clear Tyrolean mountain air for a long time.

The unique Tyrolean culture of speck and the pleasures of the table is inseparably linked with the HANDL TYROL name and known far beyond the borders of Austria. HANDL TYROL is thus an important ambassador for original Tyrolean specialties and with exports accounting for more than 60% of its business is represented in more than 30 countries worldwide.

VIANDE FRAÎCHE ET SURGELÉE
INTERDEL FOODBASKET
HALL 6, CURED MEAT | STAND 6 D140



Interdel HandelsGmbH
Wiegelestrasse 34 Objekt 1 - 1. Stock, 1230 Vienna, Austria
T +43 1 890 25 29
F +43 1 890 25 29-16
E office@interdel.at
W www.interdel.at



INTERDEL est un spécialiste international du commerce de viande ayant son siège social à Vienne.

INTERDEL, avec son équipe d'experts internationaux ayant pour langues maternelles le japonais, le chinois et les langues slaves, sert de marché mondial et de passerelle fiable entre les importateurs et les fournisseurs. Ses spécialistes ont des connaissances avancées en matière d'exportation vers l'Asie, les Balkans, l'Europe de l'Est et la Russie ainsi que d'importation depuis l'Amérique du Sud, l'Europe et l'Australie.

C'est en 2003 que l'entreprise familiale INTERDEL a été fondée sur la base d'une entreprise privée de transformation et de découpe de la charcuterie. Elle s'appuie sur une expertise de plusieurs dizaines d'années dans l'industrie de la viande.

INTERDEL is an international specialist in the meat trade based in Vienna.

INTERDEL is team of international experts who have Japanese, Chinese and Slavonic languages as their mother tongue. It acts as a global marketplace and as a reliable link between importers and suppliers. Its specialists are qualified exporters to Asia, the Balkans, Eastern Europe and Russia, as well as expert importers from South America, Europe and Australia.

The family-owned company INTERDEL originated from a private butchery and sausage business in 2003 and is based on decades of expertise in the meat industry.

VIANDE DE PORC
PORK
HALL 6, CURED MEAT | STAND 6 D138



Steirerfleisch GmbH
Wolfsberg 1, 8421 Schwarzaual, Austria
T +43 3184 29 22-0
F +43 3184 29 22-22
E office@steirerfleisch.at
W www.steirerfleisch.at



Fort de nombreuses années d'expérience à l'exportation, le groupe Steirerfleisch, avec ses sociétés Steirerfleisch et Jöbstl Bauerngut, est l'une des plus grandes entreprises autrichiennes de transformation de viande de porc. Elle est spécialisée dans l'abattage, la découpe, le conditionnement, le portionnement et la congélation de la viande de porc.

Au total, environ 30 000 porcs sont transformés chaque semaine.

Steirerfleisch est certifié IFS (niveau supérieur) et le taux d'exportation de l'ensemble du groupe est de 40 %. Les marques et les emballages sont conçus en tenant compte des souhaits et des suggestions des clients.

The Steirerfleisch Group with its Steirerfleisch and Jöbstl Bauerngut companies is one of the biggest pork processing businesses in Austria and has many years of export experience. The group specialises in slaughtering, cutting, packaging, portioning and freezing pork. Overall some 30,000 pigs are processed every week.

Steirerfleisch is Higher Level IFS-certified and exports account for 40% of business for the group as a whole. Brands and packaging are designed and implemented in accordance with the wishes and ideas of its customers.



Biomega e.U.
 Pichl-Grossdorf 23, 8612 Tragoess, Austria
 T +43 664 4392460
 E info@biomega.eu
 W www.biomega.eu



Biomega e. u. fournit des matières premières naturelles, uniques et de grande qualité et se spécialise autant que possible dans la livraison de fruits et de plantes entièrement naturels. L'activité se concentre autour la commercialisation des fruits du baobab.

L'entreprise agit par véritable passion et donne la priorité à des prix équitables et des partenariats sur le long terme. L'objectif de Biomega est de respecter l'Homme et l'environnement et de faire du commerce en toute responsabilité. Cette entreprise innovante se présente comme précurseur des nouveaux produits et matières premières et grâce à son savoir-faire, elle permet aux agriculteurs et aux producteurs d'Afrique d'accéder au marché européen.

Biomega e. U. supplies high-quality, unique natural ingredients and specialises in fruits and plants which are as pure and natural as possible. Marketing the baobab fruit is at the heart of the company's activities.

The company is truly driven by passion, with fair prices and long-term partnerships at the forefront. Biomega believes it is essential to respect people and nature and behave in a responsible manner. The innovative firm sees itself as a trailblazer for new ingredients and products and is using its expertise to give farmers and producers in Africa access to the European market.



Landgarten GmbH & Co. KG
 Alte Wiener Strasse 25, 2460 Bruck an der Leitha, Austria
 T +43 2162 645 04
 F +43 2162 645 04-4
 E office@landgarten.at
 W www.landgarten.at



Fondée en 1989, Landgarten s'est imposée depuis plus de 25 ans comme spécialiste du snack bio. Du snack de soja innovant et riche en substances nutritives aux fruits enrobés de chocolat à grignoter, il y en a pour tous les goûts.

Les snacks bio sont élaborés avec soin, à la main et conformément aux exigences les plus élevées : 100 % sans OGM, 100 % bio, 100 % sans gluten ! Landgarten propose également une vaste gamme de produits végétariens et issus du commerce équitable.

L'entreprise riche en traditions exporte à l'heure actuelle depuis l'Autriche et vers plus de 30 pays à travers le monde. Partenaire flexible et fiable, Landgarten fabrique des produits issus de la valorisation de l'homme, de la nature et d'une qualité supérieure.

Since its establishment in 1989 Landgarten has over the course of more than 25 years established itself as the specialist in the organic snack segment. From nutritious and innovative soya snacks to tempting chocolate-coated fruit nibbles, the product range offers something delicious for everyone.

Skill, a great deal of hard work and the most stringent production standards combine to create organic snacks with added value: 100 % GMO free, 100 % organic, 100 % gluten free! Landgarten also offers a wide selection of vegan and Fairtrade products.

The organic firm with a long tradition currently exports its products from Austria to more than 30 countries around the world. As a flexible and reliable partner Landgarten makes products that place the emphasis on people, nature and the highest quality standards.

PRODUITS BIO À BASE DE PÉPINS DE COURGE
ORGANIC PUMPKIN SEED PRODUCTS
HALL 7, BIO | STAND 7 F268



Schalk Mühle KG
Kalsdorf 18, 8262 Ilz, Austria
T +43 3385 312
F +43 3385 312-4
E office@schalk-muehle.at
W www.schalk-muehle.at



L'entreprise familiale styrienne Schalk Mühle produit depuis plus de 60 ans de l'huile de pépins de courge BIO de Styrie IGP selon des procédés éprouvés et traditionnels. Grâce à une torréfaction traditionnelle au feu de bois, la société offre une qualité unique, qui se caractérise particulièrement par ses notes vert foncé et sa douce saveur de noisettes.

La société Schalk Mühle propose même des huiles bio natives à base de graine oléagineuses autrichiennes de grande qualité : Huile de chanvre bio, huile de carthame bio, huile de caméline bio, huile de lin bio, huile de tournesol bio et huile de moutarde bio.

Schalk Mühle is a proud, family-run Styrian company and has been producing "organic Styrian pumpkin seed oil PGI" for more than 60 years using traditional methods which have stood the test of time. The traditional, wood-fired roasting process enables the company to offer oil of unique quality, distinguished above all by its deep green notes and mild nutty flavour.

Schalk Mühle also offers native organic oils produced from top quality Austrian oilseeds: organic hemp oil, organic safflower oil, organic camelina oil, organic linseed oil, organic sunflower oil and organic mustard oil.

LÉGUMES FRAIS (BIO) ET LÉGUMES FRAIS SURGELÉS (BIO) EN PROVENANCE D'AUTRICHE
FRESH (ORGANIC) VEGETABLES & FRESH (ORGANIC) FROZEN VEGETABLES FROM AUSTRIA
HALL 7, BIO | STAND 7 F262



Schneider's Gemüseland
Heinrich-Lohr-Weg 2, 2301 Gross-Enzersdorf, Austria
T +43 2249 25 05-30
F +43 2249 25 05-65
E office@gemueseland.at
W www.gemueseland.at



Schneider's Gemüseland est une entreprise agricole familiale installée dans le Marchfeld, au Sud-Est de Vienne, qui cultive des légumes (BIO) de haute qualité depuis plus de 40 ans. Les légumes sont transformés dès la récolte et proposés sous forme de produits frais (BIO), ainsi que de légumes surgelés (BIO) individuels ou mixtes.

La société Schneider's Gemüseland est certifiée: AT-BIO, Global G.A.P., sans OGM, casher pour Pessah, IFS 6

Grâce à une longue expérience dans l'agriculture, l'entreprise produit les meilleures variétés de légumes de première qualité, telles que :

- Petits pois (bio), maïs doux, carottes, pommes de terre, panais, carottes jaunes, céleri, navets blancs
- Carottes fraîches (Bio)
- Oignons frais
- Céleri frais

Schneider's Gemüseland is a family-owned agricultural company based in Marchfeld, south east of Vienna, which has been producing high-quality (organic) vegetables for more than 40 years. The vegetables are packed directly upon picking and offered fresh or frozen, organic or conventional, in mixes or as single varieties.

Schneider's Gemüseland holds multiple certifications: AT-BIO, Global G.A.P., GM-free, Kosher Passover, IFS 6

Many years of experience on the family's own farms allows the firm to produce the best varieties in premium quality such as:

- Deep-frozen (organic) peas, sweet corn, carrots, potatoes, parsnips, yellow carrots, celeriac, white turnip
- Fresh (organic) carrots
- Fresh onions
- Fresh celeriac



VERIVAL
TIROLER BIOMANUFAKTUR

Vita+ Naturprodukte GmbH - Verival
Sportplatzweg 7, 6336 Langkampfen, Austria
T +43 5332 756 54
F +43 5332 756 54-80
E info@verival.at
W www.verival.at



VERIVAL - La manufacture bio tyrolienne compte en Autriche parmi les leaders en matière de produits pour petit-déjeuner bio et est considérée comme précurseur du boom des produits pour petit-déjeuner grâce à sa gamme unique de produits telles que Muesli, Crunchy, Granola, Porridge et autres sauces.

La jeune marque caractérisée par une longue tradition du bio appartient à la société Vita+ Naturprodukte GmbH où, dans une manufacture moderne située à Langkampfen (Tyrol), on transforme à la main des ingrédients de qualité supérieure, souvent issus d'une agriculture bio sous contrat, en produits authentiques pour petit-déjeuner.

Le nom de la marque vient de l'association des mots latins VERitas, qui signifie vérité, et VALore (valeur) et porte en elle les valeurs auxquelles la société est restée fidèle jusqu'à aujourd'hui.

VERIVAL - Tiroler Biomanufaktur is one of Austria's leading producers of organic breakfast products and was among the trailblazers of the current breakfast boom with its unique product range consisting of muesli, crunchy, granola, porridge and toppings. The young brand with a long organic tradition is part of Vita+ Naturprodukte GmbH. At the company's state-of-the-art production facility at Langkampfen in the Austrian Tyrol, high-quality ingredients - mostly from its own contract organic growers - are hand-mixed to create unique breakfast products.

The brand name is derived from the Latin VERitas = truth and VALore = value, embodying the values to which the company has remained faithful since its inception.



Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
Dresdner Strasse 68a, 1200 Vienna, Austria
T +43 1 331 51 403
F +43 1 331 51 498
E office@ama.gv.at
W www.amainfo.at



La mission principale de la société Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH consiste en la promotion de la vente des produits qui sont en priorité le lait et les produits laitiers, la viande et les produits carnés, les œufs et la volaille, les fruits, légumes, pommes de terre et produits bio.

Grâce à une publicité de type terroir et au matériel de publicité développé par les services de promotion des ventes, le but ainsi poursuivi est de sensibiliser les consommateurs à l'importance que revêtent la qualité, la fraîcheur et la provenance des produits alimentaires.

The main task of Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH is to promote the sale of agricultural produce, primarily for the dairy, meat, egg and poultry, fruit, vegetable and potato, and organic sectors.

Classic advertising, sales promotion and PR are all used with the goal of raising consumer awareness of the importance of the quality and freshness of food and drinks, as well as their origins.

MARQUES PRINCIPALES : SCHÄRDINGER, DESSERTA, TIROL MILCH, LATTELLA, LANDFRISCH, STAINZER, ALPI ET ALPILAND
 GROUP BRANDS: SCHÄRDINGER, DESSERTA, TIROL MILCH, LATTELLA, LANDFRISCH, STAINZER, ALPI AND ALPILAND
HALL 7, MILK AND DAIRY PRODUCTS | STAND 7 E132



Berglandmilch eGen
 Schubertstrasse 30, 4600 Wels, Austria
 T +43 7242 46996-0
 F +43 72424 6996-6111
 E export@berglandmilch.at
 W www.berglandmilch.at



Berglandmilch eGen est la plus grande laiterie d'Autriche et exporte ses produits dans plus de 50 pays du monde entier. Avec environ 1 600 collaborateurs, filiales incluses, Berglandmilch transforme plus de 1,2 milliard de litres de lait sous les marques Schärddinger, Desserta, Tirol Milch, Lattella, Landfrisch, Stainzer, Alpi ou encore Alpiland.

Grâce à l'utilisation exclusive d'aliments 100 % naturels, les agriculteurs produisent un lait cru garanti sans produits artificiels. Berglandmilch fabrique ses produits sur 12 sites en Autriche. Sa gamme novatrice de produits comprend du lait à boire, des yaourts, des fromages et du beurre, mais également des spécialités fromagères.

Berglandmilch eGen is the largest dairy in Austria and exports to more than 50 countries worldwide. With around 1,600 employees, Berglandmilch and its subsidiaries processes more than 1.2 billion kilos of milk under the brand names Schärddinger, Desserta, Tirol Milch, Lattella, Landfrisch, Stainzer, Alpi and Alpiland etc.

Its farmers produce GMO-free raw milk through the use of 100% GMO-free feed exclusively. Berglandmilch production takes place at 12 sites in Austria and the innovative product range extends from drinking milk and yoghourts to cheese, butter and cheese specialities.

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES, ANTIPASTI
 CHEESE SPECIALITIES, ANTIPASTI
HALL 7, MILK AND DAIRY PRODUCTS | STAND 7 C134



Die Käsemacher GmbH
 Europastrasse 5, 3902 Vitis, Austria
 T +43 2841 80045
 F +43 2841 80045 51
 E office@kaesemacher.at
 W www.kaesemacher.at



Die Käsemacher GmbH est une fromagerie autrichienne jeune et innovante. Tous les produits sont exclusivement fabriqués à la main.

L'accent est mis sur l'affinage du lait de brebis, de chèvre et de vache. La vaste gamme inclut des légumes et des fruits fourrés à la main avec le meilleur fromage frais, ainsi que des variantes de fromage en tranches à base de lait de brebis et de chèvre, des préparations à base de fromage frais, une palette de produits 100 % VÉGANE, ainsi que des produits longue conservation spécialement prévus pour l'exportation.

La mission de Käsemacher consiste à transmettre la passion du bon goût à tous.

Die Käsemacher GmbH is a young and innovative Austrian cheese dairy. All products are 100% handmade.

The focus is on the refinement of sheep's, goat's and cow's milk. Our extensive portfolio includes vegetables and fruits filled by hand with delicious cream cheese, a variety of semi-hard cheese made from sheep's and goat's milk, different cream cheese preparations, a 100% VEGAN product range, as well as products with extended shelf life for export.

Käsemacher's mission is passion for fine taste.



Gebrüder Woerle GmbH
 Enzing 26, 5302 Henndorf am Wallersee, Austria
 T +43 6214 6631-0
 F +43 6214 6631-34
 E export@woerle.at
 W www.woerle.at



Cela fait plus de 100 ans que l'entreprise WOERLE fabrique de délicieuses variétés de fromages selon les anciennes recettes familiales. À la première place des spécialités fromagères se trouve aujourd'hui encore le fameux emmental au lait cru Woerle qui a permis à l'entreprise de se hisser à la tête du marché autrichien. Le vaste assortiment de fromages fondus est exporté dans environ 70 pays sous la célèbre marque «Happy Cow».

Gamme de produits de Woerle :

- Emmental nature en blocs et plus petites unités de conditionnement
- Fromage fondu en portions, tranches, boîtes, blocs et saucissons fondus
- Fromages frais disponibles dans différentes tailles d'emballage
- Différentes variétés de fromages à pâte demi-dure

WOERLE has been manufacturing exquisite cheese varieties from old family recipes for more than 100 years. The Woerle unpasteurized milk Emmental cheese, which achieved market leadership in Austria, is today still in the forefront of the cheese specialities. The wide range of processed cheese is exported under the well-known "Happy Cow" brand to around 70 countries worldwide.

Woerle product range:

- Natural Emmental cheese available as entire blocks and in small packs
- Processed cheese in portions, slices, tins, blocks, smoked links etc.
- Cream cheese in various types of packaging
- Various types of semi-hard cheese



Schreiber & Rupp GmbH
 Kruezastrasse 8, 6912 Hoerbranz, Austria
 T +43 5573 8085-0
 F +43 5573 8085-152
 E cheese@schreiberrupp.at
 W www.schreiberrupp.at



La société Schreiber & Rupp GesmbH est une joint venture des sociétés Schreiber Foods (États-Unis) et Rupp AG, dont le siège se trouve au pied des Alpes.

Cette entreprise est spécialisée dans la fabrication de spécialités fromagères de toutes sortes et compte parmi les premiers producteurs de fromage fondu en Europe. La même entreprise propose des produits de grande marque ainsi que de marques de distributeur à des clients de renom dans plus de 60 pays.

Sa gamme comprend les produits suivants :

- Fromage fondu en :
 - Boîtes rondes
 - Blocs
 - Tranches en emballages individuels (IWS) / non individuels (SOS)
 - Pots
 - Sous forme de divers snacks
- Fromage naturel en :
 - Tranches
 - Blocs
 - Meules
 - râpé
- fromage frais:

Schreiber & Rupp GesmbH is a joint venture between Schreiber Foods (USA) and the Austrian company Rupp AG, based in the Alpine foothills. The company specializes in the production of cheeses of all kinds and is one of Europe's leading producers of processed cheese. From the single source, both branded and private label products are supplied to well-known reference firms in more than 60 countries.

The product range includes:

- Processed cheese in
 - Round boxes
 - Blocks
 - Individually wrapped (IWS) /non-individually wrapped (SOS)slices
 - Tubs
 - As various snacks
- Natural cheese in
 - Slices
 - Blocks
 - Pieces
 - Shreds
- Cream Cheese



Sulzberger Käsebelln Sennerei GmbH
 Dorf 2, 6934 Sulzberg, Austria
 T +43 5516 20 46
 F +43 5516 20 46-4
 E export@kaeserebelln.com
 W www.kaeserebelln.com



L'entreprise Käsebelln, ses fournisseurs de lait et ses divers sites se trouvent au cœur de la région des Alpes. Plus de 500 producteurs de lait de foin qui nourrissent leurs vaches en respectant scrupuleusement les directives de la législation sur la production de lait de foin, fournissent environ 42 millions de kilos de lait de foin qui servent à la fabrication des spécialités à base de fromage à pâte dure et en tranches de Käsebelln.

Les priorités de Käsebelln sont les suivantes :

- Lien fort avec les producteurs de lait
- Tradition rurale et traditionnelle
- Alimentation sans ensilage, c'est-à-dire sans alimentés fermentés
- Traitement du lait de foin à 100 % issu de la production du jour STG (spécialité traditionnelle garantie)
- Lente maturation naturelle et traitement soigneux
- Production contrôlée exempte d'OGM

The Käsebelln company and its milk suppliers and locations are situated in the middle of the Alps alongside. More than 500 hay-milk suppliers, who feed their cows exclusively according to the natural hay-milk regulations, deliver approximately 42 million kg hay-milk a year for the fine semi-hard and hard cheese specialties of the Käsebelln

Käsebelln attach importance to:

- the close connection to the milk-supplying farmers
- well-tried rural traditions
- silage-free feeding, i.e. without fermented foodstuffs
- processing of 100% daily-fresh hay-milk processing g. t. s. (guaranteed traditional speciality)
- long natural maturing and careful processing
- 100% GMO-free



TSC Food Products GmbH
 Bahnhofplatz 1, 4600 Wels, Austria
 T +43 7242 9015-0
 F +43 7242 9015 - 151
 E info@tsc.at
 W www.milksnack.com



TSC, The Chilled Snack Company, est une entreprise axée sur la croissance agissant à l'international. TSC est la référence ultime en matière d'en-cas laitiers et de petits gâteaux qui se conservent, ainsi que de tout leur processus de conception, de production et de commercialisation. De nombreux certificats attestent que la production des en-cas de haute qualité est conforme aux critères de qualité les plus stricts. Par ailleurs, TSC coopère avec les secteurs des produits de grande consommation et des produits laitiers, mais aussi avec les leaders mondiaux de la vente au détail et de la distribution.

En plus des marques de distributeur, TSC propose ses produits sous les marques MILINO, DANCING COW et BAKERY D'ORO.

TSC, The Chilled Snack Company, operates as a growth-oriented company worldwide. TSC is a specialist in chilled Milk Snacks and ambient cake snacks as well as their product development, production and marketing. Numerous certificates prove strictest quality standards in the production of high-quality snacks. Furthermore, TSC cooperates with the FMCG and Dairy industries as well as the world's leading retail and distribution companies.

Beside private labels (own brands, retail labels) TSC also offers the brands MILINO, DANCING COW and BAKERY D'ORO.



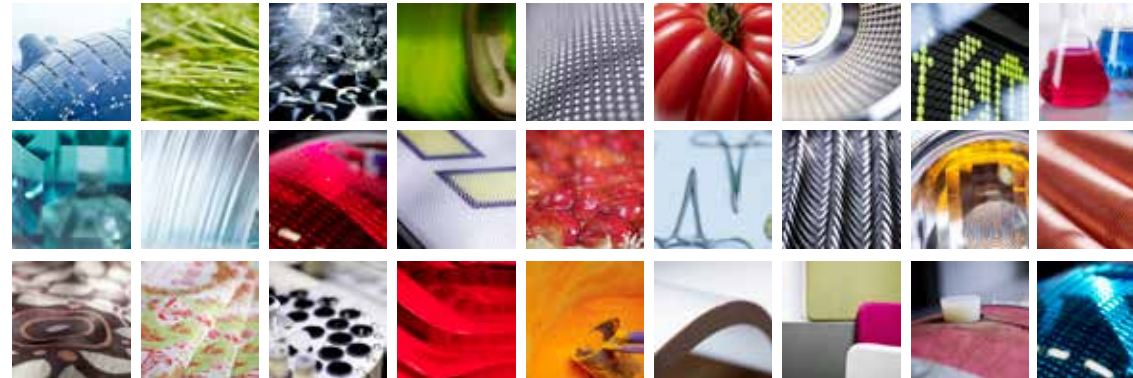
EXPOSANTS AUTRICHIENS INDIVIDUELS AUSTRIAN INDIVIDUAL EXHIBITORS

Eat the Ball Holding GmbH
www.eattheball.com

Stand, F 053

Pour plus d'informations sur les entreprises autrichiennes, consultez notre magazine Fresh View.

Further information on Austrian companies, you may find in our magazine FRESH VIEW.



Toutes les éditions actuelles sont disponibles sur www.advantageaustria.org/fr sous „Publications“

Current issues are available for download at www.advantageaustria.org/fr

powered by

