

*Bruyère*  
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS  
SINCE 1909

Invitation  
à nos

JOURNÉES  
**RENCONTRE**

lun. **08** ma. **09**  
septembre  
9H - 18H

2025



**BRUYERRE GOSSELIES**  
rue François-Léon Bruyère, 34  
6041 - Gosselies

**10 CHANCES PAR JOUR DE DÉCROCHER UN LOT DE PRESTIGE.**



*Brugerre*  
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS  
SINCE 1988  
CHÈQUE CADEAU  
GESCHENKBON

*Brugerre*  
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS  
SINCE 1988  
CHÈQUE CADEAU  
GESCHENKBON

*Brugerre*  
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS  
SINCE 1988  
CHÈQUE CADEAU  
GESCHENKBON

*Brugerre*  
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS  
SINCE 1988  
CHÈQUE CADEAU  
GESCHENKBON

# LA MISE EST SIMPLE TOURNEZ... ET GAGNEZ !



**PAS BESOIN DE BLUFF, ICI TOUT LE  
MONDE PEUT GAGNER !**

\*photos non contractuelles.

DÉMONSTRATION



## HENKELMAN

La performance sous-vide professionnelle, garantissant une fraîcheur longue durée.

DÉMONSTRATION



## J-PACK

Machines d'emballage food pro : scelleuses tray, MAP/skin packaging et sous-vide, flexibles et conçues pour optimiser production & conservation.



## EURO-DÉLICES

Produits frais, européens et de qualité !



**Vandemoortele**  
PROFESSIONAL



**VANDEMOORTELE**

Pains, viennoiseries, pâtisseries et produits de boulangerie surgelés ; margarines, graisses, huiles culinaires et sauces snacks pour les pros.



Gourmet  
**Pidy**

**PIDY**

Des produits prêts à garnir. Pour des chefs-d'oeuvre culinaires qui enchantent vos clients !



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**ELECTROLUX PROFESSIONAL**

Équipements de cuisson pro, durables et performants, pensés pour les cuisines les plus exigeantes.

Hugo Sipp & Benjamin Siwek

BARRIÈRE GROUP - UAE & FRANCE

PCB Création

PCB CREATION

Personalisation



PERSONNALISATION DE VOS CRÉATIONS

## PCB CREATIONS

Décors pâtisseries haut de gamme en chocolat, sucre et impression alimentaire pour sublimer toutes vos créations.

PONTHIER  
*une histoire de fruit*

NEW



## PONTHIER

Purées de fruits premium 100 % naturelles, au goût authentique, plébiscitées par les chefs et pâtisseries.

La Lorraine  
*Au cœur de la passion*

Dauphine  
*Baking together*



## LA LORRAINE

Des produits de boulangerie-pâtisserie variés et savoureux, pour tous les moments de consommation.



AB MAURI



AB MAURI

Ingrédients de panification et levures de qualité, au service des boulangers et pâtisseries professionnels.



Dawn®

Bakery success starts here.™



DAWN

Ingrédients et produits de pâtisserie (mix, bases, nappages, glaçages...) pour les boulangeries professionnelles, avec +100 ans d'expertise.

NEW



UNOX®

DÉMONSTRATION

UNOX

Avec les fours Unox, maîtrisez chaque cuisson au degré près pour des résultats constants, rapides et dignes des plus grands. Le Speed.Pro™ Compact d'Unox : le premier four qui cuit et régénère en un temps record, même dans les espaces les plus réduits.



## DIAMOND EUROPE

Matériel de cuisine pro performant et durable, pour tous les métiers de la restauration.



## EVOLIS

Créez et imprimez vos étiquettes de prix sur des supports durables, résistants et adaptés au contact alimentaire.

## DÉMONSTRATION



## MIMAC

Avec la Babydrop EASY 400 de Mimac, donnez forme à vos créations avec précision, régularité et simplicité, même en petite série.



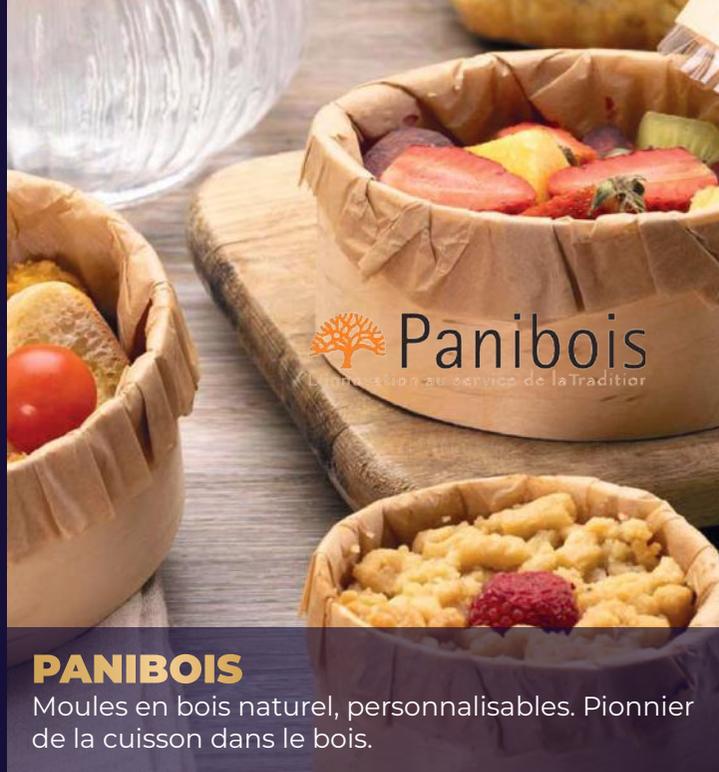
## ALLA FRANCE

Découvrez les utilisations des thermomètres et améliorations apportées.



## ROBOT COUPE

La plus grande variété de coupes !



## PANIBOIS

Moules en bois naturel, personnalisables. Pionnier de la cuisson dans le bois.



## SPRAY GUN IMPORT

L'art de la pulvérisation.



## LABEL FRESH

La machine Sato permet d'imprimer des étiquettes comprenant le nom du produit, les ingrédients, la date de consommation et le code-barre.



## PANEM

Améliorez vos performances boulangères grâce aux technologies PANEM : pousse maîtrisée et conservation optimale.



  
**ILANGA**  
NATURE  
Natural & Ethic food

## ILANGA

Une vanille de qualité sous toutes ses formes!



**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

## BAKER & BAKER

Viennoiseries, pâtisseries et biscuits surgelés, pensés pour les pros de la boulangerie et de la restauration.



  
**CORMAN**  
SINCE 1938

## CORMAN

Le meilleur beurre pour vos succès et innovations.



  
**PANISTAR**  
Frozen Bakery Products

## PANISTAR

Une galette royale pour une fête incontournable et rentable !



## JAC

Gagnez en régularité, en rapidité et en confort de travail pour une boulangerie artisanale plus performante, jour après jour.



## KOMPLET

Venez découvrir et déguster nos pâtisseries à base de KOMPLET Volucrème : une préparation pour la fabrication d'une crème légère, type chantilly.



*Délifrance*  
LIVE EVERYDAY DELICIOUS

## DÉLIFRANCE

Sublimez vos vitrines, des viennoiseries premium qui enchantent les papilles des plus exigeants !



## SMILING COOK

Les pâtes fraîches surgelées et les sauces de qualité supérieure sont simples et délicieuses, prêtes à l'emploi.



LES VERGERS  
**boiron**

## LES VERGERS BOIRON

Purées de fruits pasteurisées, sans additifs : qualité naturelle pour un succès immédiat.



## IFI

Une vitrine pensée pour mettre en lumière votre savoir-faire.



## DEBIC

Crèmes, beurres et desserts prêts à l'emploi, conçus pour les chefs, boulangers et pâtisseries professionnels.

## DÉMONSTRATION



## CSM

Des ingrédients essentiels, une créativité sans limite. Notre gamme de produits de base pour la pâtisserie, au service de l'artisan.

DÉMONSTRATION



watercut®

watercut

watercut

RX

## WATERCUT

la découpe de précision au service des artisans : rapide, propre, sans compromis sur la qualité du produit

  
**LEMAN**  
DECORATIONS



## LEMAN

L'art de sublimer vos desserts avec des décorations comestibles.



*Sablé Breton*  
BAKERY

## SABLÉ BRETON

Grâce à la variété des fonds, faites la différence par l'originalité, le goût et l'authenticité !

**IRINOX**  
The Freshness Company®



## IRINOX

La cellule IRINOX: refroidissez, congelez, pasteurisez, gérez vos flux comme un chef, en grande capacité et avec une précision absolue.

DÉMONSTRATION



**MULTI  
WASHER**

## MULTIWASHER

La puissance d'un lavage industriel, la précision de l'hygiène professionnelle, pour une propreté irréprochable sans effort.

**Scaritech**  
INTERNATIONAL



## SCARITECH

Solutions techniques et innovations en matériel professionnel pour les métiers de bouche.



**PANEMEX**

## PANEMEX

Des mélanges de graines incroyables au service de votre imagination.



**IREKS**

## IREKS

Une sélection de produits nobles au service de vos produits de boulangerie.

DÉMONSTRATION

**FERNETO**



## FERNETO

La fonceuse PTF 350 : fonçage rapide, régulier et sans effort pour des tartes parfaites en un temps record.



## BRUGGEMAN

Levures fiables et performantes au service des boulangers depuis plus d'un siècle.



## BRIDOR

Pains et viennoiseries d'inspiration artisanale, alliant savoir-faire français et qualité premium pour les professionnels.

DÉMONSTRATION

winterhalter®



## WINTERHALTER

Votre allié hygiène pour un fournil irréprochable.

NOMBREUX CADEAUX SUR LE STAND



## DIPP

Solutions d'hygiène professionnelles (nettoyage, dégraissage, désinfection) conformes HACCP, spécialement pour cuisines et métiers de bouche.

silikomart

DÉGUSTATION



## SILIKOMART

Moules et ustensiles en silicone de haute qualité, alliant design, innovation et performance pour la pâtisserie créative.



## COCA-COLA

Proposez des offres combinées avec une marque forte pour augmenter vos ventes.



SALVATORE NASELLI



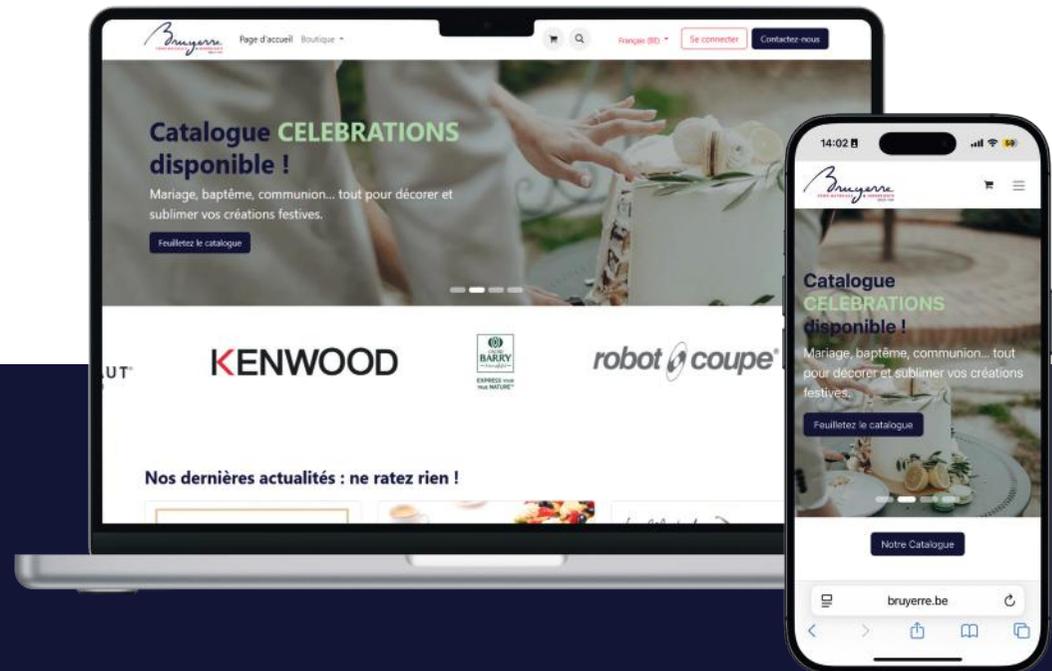
**CARPIGIANI**

Découvrez la nouvelle machine Nuvia pour crème fraîche et tiramisu, avec démonstration en live par Salvatore Naselli, maître glacier renommé.

**OPTIMISEZ VOS  
COMMANDES AVEC  
NOTRE** *Webshop*

**DÉMONSTRATIONS ET  
CONSEILS SUR NOTRE STAND**

**WWW.BRUYERRE.BE**



DÉMONSTRATION

DÉGUSTATION



**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911

**CALLEBAUT**

Décorations et chocolats d'exception.



**massepain  
sleeubus**  
produits demandés 6 de sucre

**SLEEBUS**

Retrouvez le meilleur de l'amande sous toutes ses formes.



ESSAYAGES POSSIBLES SUR PLACE

**SNV**

**SNV**

Vêtements pros robustes, confortables et stylés pour les métiers de bouche.



**BEQUET  
MANUFACTURE**  
CRÉATEURS DE  
SIGNALÉTIQUE D'OR

Cantal entre-deux A.O.P.  
au lait cru

**19,50** €/kg

**BEQUET MANUFACTURE**

Stops trottoir et étiquettes de prix pour valoriser vos produits en point de vente.



**Tellier  
Gobel**  
Cie

**TELLIER GOBEL**

Matériel de pâtisserie haut de gamme, entre tradition française et innovation.

DÉMONSTRATION

**SELMI**



### SELMI

Selmi, la machine au service des artisans du chocolat : précision, simplicité et qualité professionnelle à chaque étape.

DÉGUSTATION

**Bruyere**  
1909

FINEST BELGIAN CHOCOLATES

### 5 NOUVEAUTÉS À DÉGUSTER

### BRUYERRE CHOCOLATES

La quintessence du chocolat belge, une expérience gustative inégalée.



**MEC3**  
The Genuine Company

### MEC3

Ingédients premium pour glaces artisanales : bases, pâtes et toppings créatifs.



**NEMOX**  
PROFESSIONAL CLASS

### NEMOX

Machines à glace pro alliant performance et design italien.



**delizio**

### DELIZIO

Huiles, graisses et margarines belges pour les pros des métiers de bouche.



SCAN  
ME



**POUR NE RIEN RATER  
DE L'ÉVÉNEMENT**

*Bruyère*  
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS  
SINCE 1909

**lun. 08 ma. 09** septembre  
9H - 18H



**BRUYERRE GOSSELIES**  
rue François-Léon Bruyère, 34  
6041 - Gosselies