



Belgian Frozen Potato Products



Retail



Foodservice



Industry

www.ecofrost.be

Belgian Frozen Potato Products



A history full of enthusiasm!

Ecofrost inc is a young Belgian Company, situated in Peruwez. We are specialists in frozen potato products, mainly deep-frozen fries.

Ecofrost Inc. is founded by four people. Pol & Dries Vervaeke, coming from a family of three generations dealing in the potato trade, have provided knowledge of the raw material, the fresh potato, together with Luc and Marc Hoflack who provide the practical experience gained from 35 years in the business of freezing vegetables. Together they provide a perfect synergy which creates a new signature in the world of potatoes.

Since the Company's foundation in 2003 we have been able to deliver products over more than 110 countries world-wide, and our R&D Department is always ready to try and fulfill the requirements of our international clientele.

The principles of our youthful company are trust, flexibility, team-spirit, service, quality and customer satisfaction - seven points that all our employees always have in mind.

Une histoire de passion!

Ecofrost sa est une jeune société belge située à Péruwez. Nous sommes spécialisés dans la fabrication de produits à base de pommes de terre, et plus particulièrement dans celle de frites.

Ecofrost fut fondée par quatre personnes qui ont jumelé leur savoir-faire respectif. D'une part l'expérience de la pomme de terre de Pol & Dries Vervaeke (depuis 3 générations dans le négoce de la pomme de terre) et d'autre part celle de Luc et Marc Hoflack (35 ans d'expérience dans les techniques et procédures de congélation de légumes). De cette union résulte une synergie d'où est née une nouvelle signature dans le monde de la pomme de terre.

Depuis notre création en 2003, nous avons expédiés nos produits dans plus de 110 pays situés aux quatre coins du monde. Notre force, un département Recherche & Développement toujours prêt à répondre aux besoins et questions spécifiques de notre clientèle internationale.

Les piliers de notre équipe jeune d'esprit sont la confiance, la flexibilité, l'esprit d'équipe, le service, la qualité et la satisfaction du client. Sept points ancrés dans l'esprit de nos collaborateurs.

Una historia llena de pasión!

Ecofrost sa es una empresa belga joven, situada en Peruwez (Bélgica) fundada en el año 2003. Somos especialistas en la producción de patatas congeladas, principalmente en la gama de patatas fritas.

Sus fundadores, Pol y Dries Vervaeke procedentes de una familia de tres generaciones inmersas en la comercialización de la patata, junto con Luc y Marc Hoflack con una trayectoria profesional constante en el sector de las verduras congeladas desde hace ya más de 35 años, aportan su experiencia y conocimiento para la creación y el buen desarrollo de esta nueva empresa.

Desde la creación de Ecofrost, hemos sido capaces de suministrar nuestros productos a más de 110 países en todo el mundo contando con nuestro departamento de investigación y desarrollo cuyo principal objetivo es satisfacer las necesidades y demandas especiales de nuestra clientela internacional.

Los pilares en los que se basa nuestra empresa son: la confianza, la flexibilidad, el espíritu de equipo, el servicio, la calidad y la satisfacción del cliente. Siete puntos que todos nuestros empleados tienen en mente.

Eine Geschichte von Leidenschaft.

Ecofrost ag ist ein junges Unternehmen aus Peruwez, Belgien. Wir sind spezialisiert auf die Herstellung von TK Kartoffelprodukten, vor allem auf TK Pommes Frites.

Ecofrost wurde von vier Teilhabern gegründet. Die Kenntnisse über die Rohstoffe, im Besonderen über frische Kartoffeln, haben sich Pol und Dries Vervaeke erworben. Die beiden Brüder stammen von einer Kaufmannsfamilie, die sich schon seit drei Generationen mit Kartoffeln beschäftigt, ab. Die praxisbezogene Erfahrung der Brüder Luc und Marc Hoflack – beide befassen sich schon seit 35 Jahren mit der Entwicklung und der Produktion von Tiefkühlgemüse – bringen eine perfekte Synergie, die eine neue Identität in der Kartoffelverarbeitung schafft.

Seit unsere Gründung in 2003, haben wir unsere Produkte weltweit in mehr als 110 Ländern exportiert. Unsere Kraft ist, durch unsere Untersuchungen und Entwicklungen immer an die Fragen und Wünschen der Internationaler Kundschaft Genüge zu tragen.

Die Säulen unseres jungen Unternehmens sind: Vertrauen, Flexibilität, Teamgeist, Kundendienst, Qualität und Kundenzufriedenheit. Sieben Punkte, an die unsere engagierten Mitarbeiter immer denken.

Een gedreven verhaal

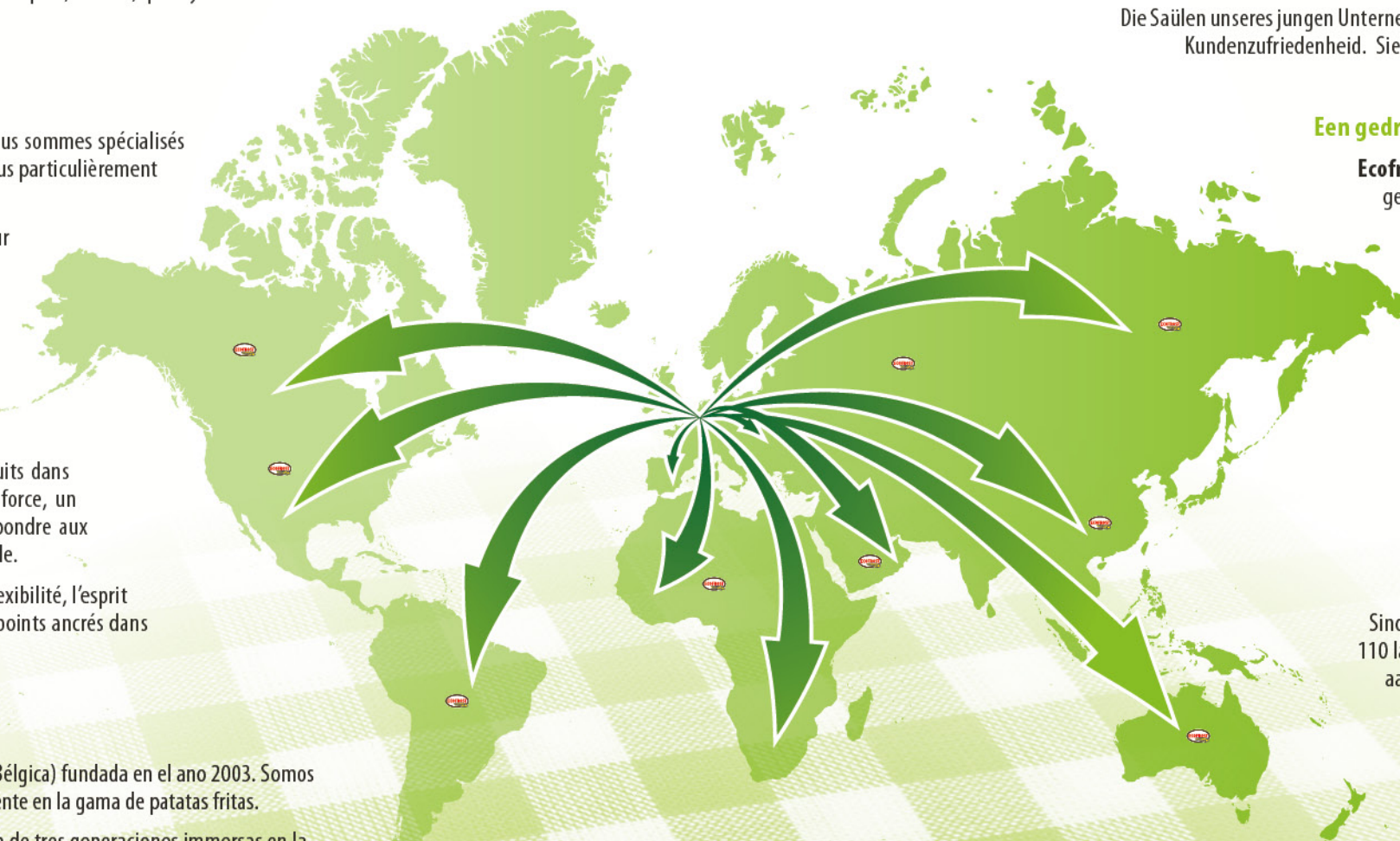
Ecofrost nv is een jong Belgisch bedrijf, gesitueerd in Peruwez. We zijn gespecialiseerd in diepgevroren aardappelproducten, hoofdzakelijk diepvriesfrietten.

Ecofrost zet kwaliteitsproducten af tegen competitieve prijzen rekening houdend met het steeds wijzigend consumentenpatroon van de klant. Hiertoe streeft Ecofrost ernaar om rendabel te zijn zodat zij verdere investeringen in de toekomst kan garanderen. Hierbij wordt er grote aandacht besteed aan flexibiliteit, service en klantvriendelijkheid.

Ecofrost werd opgericht door 2 families, familie Hoflack & familie Vervaeke. Pol en Dries Vervaeke zijn actief in de aardappelteelt en -handel. Door hun drie generaties lange ervaring, weten ze de juiste grondstof te kiezen en hun landbouwers onder contract goed te begeleiden. Luc en Marc Hoflack hebben 35 jaar ervaring bij het invriezen van groenten. Samen vormen zij een synergie die "een nieuwe naam in de aardappelwereld" creëert.

Sinds de oprichting in 2003 levert Ecofrost haar producten reeds aan meer dan 110 landen, gespreid over de 5 continenten. Onze R&D afdeling probeert steeds aan de behoeften van dit internationale cliënteel te voldoen.

De principes van ons jong bedrijf zijn vertrouwen, flexibiliteit, teamgeest, service, kwaliteit en klantentevredenheid. Zeven kenmerken die al onze werknemers hoog in het vaandel dragen.



Belgian Frozen Potato Products



From Potato to French Fries

By using the newest technology, we are able to offer you a high quality product - a product with a rich taste, nice texture and a crispy feel.

De la pomme de terre à la frite

En utilisant les technologies les plus récentes, nous sommes capables d'offrir des produits de haute qualité. Un produit au goût riche, une texture agréable et une touche croquante.

De la patata a las Patatas Fritas

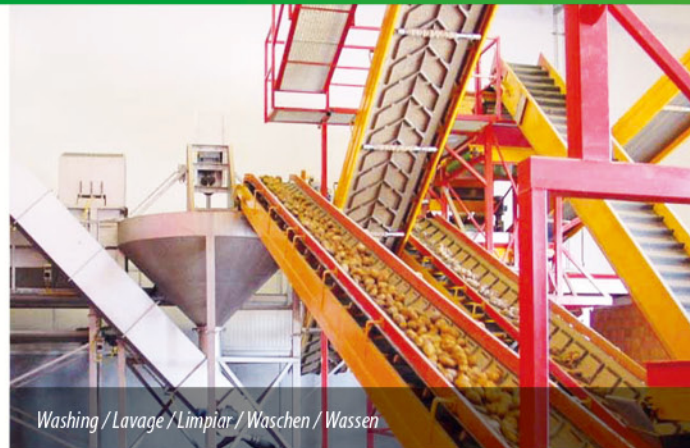
Gracias a la utilización de las nuevas tecnologías, somos capaces de ofrecer un producto de alta calidad, con un sabor excelente y una agradable y crujiente textura.

Von der Kartoffel zur Pommes-frites

Durch den Gebrauch der neusten Technologien können wir immer Produkten von bester Kalität abieten. Ein Produkt von hohem Geschmack, eine angenehme Zusammenstellung und ein krokanten Bisz.

Van aardappel tot friet

Door de allernieuwste technologie te gebruiken, kunnen wij een product van hoge kwaliteit aanbieden- rijke smaak, een product met zachte textuur en een krokant gevoel.



Washing / Lavage / Limpiar / Waschen / Wassen



Cutting & Blanching / Coupe & Blanchiment / Cortar & Escaldar / Schneiden & Blanchieren / Snijden & Blancheren



Frying & Freezing / Cuisson & Surgélation / Freir & Congelar / Braten & Einfrieren / Bakken & Invriezen



Weighing / Pesée / Peso / Wiegen / Wägen



From Fresh Potato to potato garnish

Cooking, Mashing, Adding flavours, Forming, Frying, Freezing

De la pomme de terre fraîche en purée

Cuisson, Presse-purée, Ajout épices, Moulage, Frire, Surgélation

De patata fresca a una especialidad de patata

Cocinar, mezclar, añadir sabores, Formar, freir, congelar

Von Fresh Potato auf Kartoffelbeilage

Kochen, Maischen, Hinzufügen Geschmacksrichtungen Umformen, Braten, Einfrieren

Van verse aardappel tot diepgevroren aardappelspecialiteit

Koken, fijnmaken, kruiden toevoegen, Vormen, Bakken, invriezen



85 000 m³ of cold storage for finished products (-20°C) to ensure swift deliveries all around the world.

L'aire de stockage de 85 000 m³ pour les produits finis (-20°) garantit une livraison rapide aux quatre coins du monde.

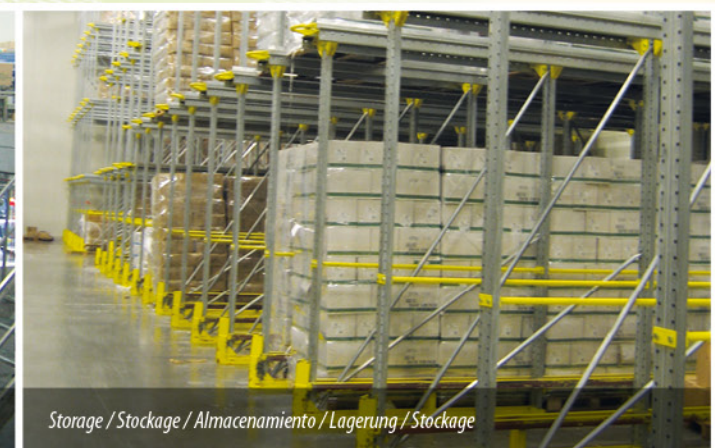
Y almacenar el producto final en un cámara frigorífica de 85 000 m³ a -20°C para asegurar siempre un abastecimiento rápido y eficaz en todo el mundo.

Das 85 000 m³ umfassende Kühlhaus zur Lagerung der Fertigware, wurde entwickelt um die Anlieferungen ordnungsgemäß und weltweit sicher durchführen zu können.

85000 m³ diepvriesstockage voor afgewerkt product tot -20°C om de leveringen te voorzien over de ganse wereld



Packaging / Conditionnement / Embalaje / Verpacken / Verpakking



Storage / Stockage / Almacenamiento / Lagerung / Stockage

Belgian Frozen Potato Products



French fries

Ecofrost offers a range of French Fries that varies in cut and in the final method of preparation. These cutsizes are made on a hydraulic cutting.

Frites

Ecofrost offre une gamme de produits variant en fonction de la coupe et de la méthode de préparation finale. Les coupes sont effectuées de manière hydraulique.

Patatas fritas

Ecofrost ofrece un grande gama de patatas fritas que varian segun el corte y el método de preparacion final. El conte se hace de manera hidrolíca.

Fritten

Ecofrost bietet ein vielzahl von Produkten an die sich unterscheiden durch den Schnitt und finale Vorbereitung. Der Schnitt is hydraulisch gemacht.

Frieten

Ecofrost biedt een ruim gamma van frieten die verschillen van snijmaat tot bereidingswijze. De frieten worden met een watermes gesneden.

Specialities based on cut potatoes

These cutsizes are cutted on a mechanical way.

Spécialités à base de pommes de terre coupées

Ces coupes sont effectuées mécaniquement.

Especialidades a base de patatas cortadas

Estas cortas se hacen de manera mecanica.

Spezialitäten aus geschnittenen Kartoffeln

Der Schnitt is mechanisch gemacht

Specialiteiten op basis van gesneden aardappelen

Deze aardappelproducten worden mechanisch gesneden.



Straight Cut
Frites Traditionnelles
Patata
Traditionnelles Fritten
Frieten

9mm x 9mm



French Fries
Coupe
Patata
Frites
Snit

14mm x 14mm



Diced Potatoes
Rissolées
Patatas Dados
Kartoffeln Gewürfelt
Aardappelblokjes

10x10x10mm / 12x12x12mm



Potato Slices
Pom'Sautées
Patatas Dollar
Bratkartoffeln
Aardappelschijfjes

35-50mm



Shoestring
Frites Allumettes
Patata
Fein schnitt Fritten
Fijne Frieten

7mm x 7mm



Steakhouse
Pom'Steak
Patata Steakhouse
Steak Fritten
Steakhouse Friet

9mm x 18mm



Roast Potatoes
Rissolées Coupe Rustique
Patatas Bravas
Bratkartoffeln Grob
Bakaardappeljtjes



Wedges without skin
Pom'Quartiers
Gajos
Kartoffelstückchen
Aardappelpartjes

peeled / sans peau
sin piel / schale / geschild



French Fries
Coupe
Patata
Frites
Dikke Frieten

12mm x 12mm



Small Potatoes
Pom'Parisiennes
Patatas Parisina
Pariser Kartoffeln
Krielaardappelen



Crinkle Cut
Crinkle Cut
Crinkle Cut
Fritten Wellenschnitt
Crinkle Friet



Wedges
Pom'Quartiers
Gajos
Kartoffelstückchen
Aardappelpartjes

unpeeled / avec peau / gajos
con piel / mit schale / met schil

Belgian Frozen Potato Products



Specialities made from mashed potatoes

ECOFROST offers a range of products made from mashed potatoes. We are using more than 85% fresh potatoes mixed with flavours. All products can be crumbed or non-crumbed, prefried or raw.

Spécialités à base de purée de pommes de terre

ECOFROST offre un assortiment de produits à base de purée confectionnée pour plus de 85 % de pommes de terre fraîches auxquelles viennent s'ajouter un savoureux mélange d'épices. Tous nos produits peuvent être panés et/ou précuits.

Especialidades a base de puré de patatas

ECOFROST ofrece una amplia gama de productos a base de puré de patatas. Utilizamos más del 85% de patatas frescas mezcladas con especias. Todos los productos pueden ser rebozados o no, prefritos o no prefritos.

Spezialitäten aus Kartoffelpüree

ECOFROST bietet eine vollständige Produktpalette von Kartoffelerzeugnisse an. Wir verwenden mehr als 85 % frische Kartoffeln, die mit Gewürze gemischt werden. Alle Produkte sind sowohl paniert, frittiert oder nur gebacken zu Verfügung.

Specialiteiten op basis van aardappelpuree

ECOFROST biedt een volledig assortiment aan van producten gebaseerd op aardappelpuree. We gebruiken meer dan 85% verse aardappelen, die gemengd worden met kruiden. Alle producten kunnen worden gepaneerd, wel of niet gebakken.

Other specialities • Autres spécialités • Otras especialidades Andere Spezialitäten • Andere specialiteiten



Hash Browns



Spicy Wedges



Gratin



Onion Rings



Rostie Rounds



Potato Croquettes
Pom' Croquettes
Patatas Croquetas
Kroketten
Aardappelkroketten



Potato Noisettes
Pom' Noisettes
Bocaditos
Kartoffelnüsschen
Aardappelnootjes



Potato Duchesses
Pom' Duchesses
Patatas Duquesa
Herzogin-Kartoffeln "Pommes Duchesses"
Hertoginneardappelen



Potato Stars
Etoiles de pommes de terre
Estrellas
Kartoffel Stern
Aardappelsterretjes



Mashed Potatoes
Purée
Puré
Püree
Puree

Packaging

All of our products can be packed in our own brand Ecofrost, but also under private label! We also offer a choice of pack size from 400 g to 5 kg.

Emballage

Tous nos produits peuvent être conditionnés sous la marque Ecofrost mais également sous votre marque propre (Private Label). Il vous est possible de choisir pour un conditionnement allant de 400 gr à 5 kg.

Embalaje

Todo nuestros productos se venden en bolsa Ecofrost y podrian tambien empacarse en la bolsa con vuestra marca. Disponemos de embalajes desde los 400 grs hasta los 5kg.

Verpackung

Alle unsere Produkte können in unserer eigenen Marke ECOFROST verpackt werden, aber auch unter eigenem Label! Wir bieten auch eine Wahl der Packungsgröße von 400 g bis 5 kg.

Verpakking

Al onze producten kunnen worden verpakt in ons merk Ecofrost alsook in jullie private label. Er is mogelijkheid om te verpakken vanaf 400 gr tem 5 kg.



Belgian Frozen Potato Products



Retail



Foodservice



Industry

Target Groups

Our products are sold through retailers in hypermarkets, supermarkets, cash & carry's, store distribution platforms... Ecofrost also focuses on customers in food service, such as restaurants, take-away, hotels, schools, fastfood, hospitals... We offer our products in bulk, these can be used in prepared meals or repacked to resell.

Groupes cibles

Nos produits sont vendus par des détaillants dans les hypermarchés, supermarchés, cash & carry, les plate-formes de distribution... Ecofrost se concentre également sur les clients dans les services alimentaires comme des restaurants, hôtels, écoles, fastfood, hôpitaux... Nous offrons nos produits en vrac permettant au client de les transformer en plats préparés ou de les réemballer.

Grupos objetivo

Nuestros productos se venden a través de minoristas en hipermercados, supermercados, cash & carry, plataformas de distribución... Ecofrost también se centra en los clientes de servicio de alimentos, como restaurantes, comida para llevar, hoteles, escuelas, comida rápida, hospitales... Ofrecemos nuestros productos a granel, estos pueden ser utilizados en las comidas preparadas o embalados de nuevo para revender.

Zielgruppen

Unsere Produkte werden über den Fachhandel in Hypermärkte, Supermärkte, Cash & Carry und Vertriebs-plattformen verkauft. Ecofrost auch konzentriert sich auf Kunden in der Gastronomie, wie Restaurants, Take-away, Hotels, Schulen, Fast Food, Krankenhäuser... Wir bieten unsere Produkte in loser Schüttung, können diese in Fertiggerichten verwendet werden oder umgepackt zu veräußern.

Doelgroepen

Onze producten worden via retailers verkocht in hypermarkten, supermarkten, cash & carry's, vrieshuizen, verdeelplatforms... Ecofrost focust zich tevens op klanten in de foodservice zoals (weg)restaurants, hotels, scholen, fastfood, ziekenhuizen... Wij bieden onze producten ook aan in bulk, die door de klant herverpakt of verwerkt worden in bereide maaltijden



Environment is our care.

High technology water purification system.

Une préoccupation pour l'environnement.

Nous disposons d'un système d'épuration des eaux de haute technologie.

Compromiso con el medio ambiente.

Contribuimos en nuestra mejora del medio ambiente con la ayuda de una planta depuradora de agua de alta tecnología.

Umweltschutz ist unsere Sorge.

Eine Wasserauberung von höchsten Technologie.

Zorg voor het milieu is onze taak.

We beschikken over een hoog-technologisch waterzuiveringsstation.

Quality is Key

Customer satisfaction is our main goal and quality is the key to achievement. Therefore the strictest standards of hygiene are implemented. Furthermore, an extended HACCP system is fully operative and awarded with a BRC, IFS and certificate of autocontrol of the FASFC.

Ecofrost inc does her upper best to prepare a high quality product. To make sure our products are fried to perfection, you can find some helpful tips 'the golden frying recipe' on www.goodfries.eu. This means everyone will be able to fry in order to get a nutritional, good tasting potato product.

La qualité est primordiale

La satisfaction du client est notre objectif principal. Pour y parvenir la qualité est déterminante. Pour ce faire les normes de qualités les plus strictes sont mise en place. En plus du système HACCP, une certification BRC, IFS et auto-contrôle de l'AFSCA a été adoptée.

Ecofrost sa fait tout pour réaliser des produits de haute qualité. Pour être sûrs que ces produits soient parfaitement préparés, ils ont rassemblé quelques astuces sur le site web www.goodfries.eu. ('la recette d'or pour une bonne cuisson en friture'). Ainsi, tout le monde peut savoir comment obtenir un produit sain et savoureux.

La Calidad es la Clave

La satisfacción del cliente es nuestra principal meta y para alcanzarla, la calidad es lo más importante. Así pues, tenemos implantadas las normas más estrictas de higiene y calidad junto con el amplio sistema HACCP que ha sido avalado con la certificación « BRC », « IFS » y autocontrol de AFSCA.

Ecofrost sa hace su mejor esfuerzo para elaborar un producto de alta calidad. Para asegurar que nuestras productos se frían a la perfección, algunos tips de "las reglas de oro de la freidora" han sido puestas en el sitio web www.goodfries.eu. Esto quiere decir que todos serán capaces de freír con el fin de obtener los nutrientes y el buen sabor de la patata.

Qualität ist das wichtigste

Kundenzufriedenheit ist unser Hauptziel, und Qualität ist der Schlüssel zu diesem Erfolg. Deshalb werden auch alle Hygienennormen strikte eingehalten. Weiters gibt es ein umfassendes HACCP System, das mit einem BRC- IFS Zertifikat ausgezeichnet wurde und Zertifikat autocontrol der FASNK.

Ecofrost ag tut ihr Bestes, um qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Um sicherzustellen, dass unsere Produkte auch im Anschluss optimal frittiert werden, haben wir einige hilfreiche Tipps „Die goldenen Frittierregeln“ auf die Internetseite www.goodfries.eu gestellt. Damit kann jedermann so frittieren, dass am Ende ein gesundes und wohlschmeckendes Kartoffelprodukt entsteht.

Kwaliteit is de sleutel

Klantentevredenheid is ons hoofdoel en kwaliteit is de sleutel om dit te bereiken. De strengste hygiëne-voorwaarden worden toegepast en bovendien werd ons operationele HACCP-systeem, bekroond met het BRC, IFS en auto-contrôle certificaat van het FAVV.

Ecofrost nv doet haar uiterste best om een hoog kwalitatief product te bereiden. Om zeker te zijn dat deze perfect gefrituurd worden, werden enkele hulpvolle tips op www.goodfries.eu verzameld in 'het gouden frituur recept'. Zo weet iedereen wat hij moet doen om een goed smakend, voedzaam product klaar te maken.





ECOFROST

Ecofrost nv

Rue de l'Europe 34 - 7600 Peruwelz - Belgium

T +32 (0)69 36 29 40 - F +32 (0)69 36 29 41

www.ecofrost.be

For general info : info@ecofrost.be

For sales : sales@ecofrost.be

For your orders : orders@ecofrost.be

For production planning : planning@ecofrost.be

For transport : logistics@ecofrost.be

For loading info & docs : loadinginstructions@ecofrost.be

For quality : labo@ecofrost.be

For finance : finance@ecofrost.be

For human resources : hr@ecofrost.be