



*Belgian frozen
potato products*





BELGIAN FROZEN POTATO PRODUCTS

A history full of enthusiasm

Ecofrost Inc. is a young Belgian Company, situated in Peruwelz. 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 Péruwelz. 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 expédié 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.



RANGE

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.



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.



9 MM
x 9 MM

Straight Cut // Frites Traditionnelles // Patata // Traditionellen Fritten // Frieten



14 MM
x 14 MM

French Fries // Coupe // Patata // Frites // Snit



10 x 10 x 10 MM
12 x 12 x 12 MM

Diced Potatoes // Rissolées // Patatas Dados // Kartoffeln Gewürfelt // Aardappelblokjes



35 MM
- 50 MM

Potato Slices // Pom'Sautées // Patatas Dollar // Bratkartoffeln // Aardappelschijfjes



7 MM
x 7 MM

Shoestring // Frites Allumettes // Patata // Fein schnitt Fritten // Fijne Frieten



9 MM
x 18 MM

Steakhouse // Pom'Steak // Patata Steakhouse // Steak Fritten // Steakhouse Friet



20 x 25 x 33 MM

Roast Potatoes // Rissolées Coupe Rustique // Patatas Bravas // Bratkartoffeln Groß // Bakaardappeltjes



35 MM
- 50 MM

Wedges Peeled // Pom'Quartiers Sans Peau // Gajos Sin Piel // Kartoffelstückchen Schale // Aardappelpartjes Geschild



12 MM
x 12 MM

French Fries // Coupe // Patata // Frites // Dikke Frieten



35 MM
- 50 MM

Small Potatoes // Pom'Parisiennes // Patatas Parisina // Pariser Kartoffeln // Krielaardappelen



12 MM
x 12 MM

Crinkle Cut // Fritten Wellenschnitt // Crinkle Friet



35 MM
- 50 MM

Wedges Unpeeled // Pom'Quartiers Avec Peau // Gajos Con Piel // Kartoffelstückchen Mit Schale // Aardappelpartjes Met Schil

RANGE

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.



Potato Croquettes // Pom' Croquettes // Patatas Croquetas // Kroketter // Aardappelkroketter



Potato Noisettes // Pom' Noisettes // Bocaditos // Kartoffelnüsschen // Aardappelnootjes



Potato Duchesses // Pom' Duchesses // Patatas Duquesa // Herzogin-Kartoffeln "Pommes Duchesses" // Hertoginne aardappelen

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.



Potato Stars // Etoiles De Pommes De Terre // Estrellas // Kartoffel Stern // Aardappelsterretjes



Mashed Potatoes // Purée // Puré // Püree // Puree



Other specialities

Ecofrost offers a wider range of products to fulfil the sortment. If you are looking for some products that aren't represented in our catalogue, don't hesitate to pop the question to your contact person in sales.



Hash Browns



Spicy Wedges // Pom' Quartiers Assaisonnés // Gajos Con Especies // Würzige Kartoffelspalten // Gekruide Aardappelkwartjes



Potato Gratin // Gratin De Pommes De Terre // Gratinado De Patatas // Kartoffelgratin // Aardappelgratin

Autres Spécialité

Ecofrost a une offre assez large pour compléter la gamme. Si vous cherchez un produit spécifique qui n'est pas repris dans notre catalogue, n'hésitez pas à poser la question à votre personne de contact du service commercial.



Onion Rings // Rondelles d'Oignon // Aros De Cebolla // Zwiebelringe // Uienringen



Röstis

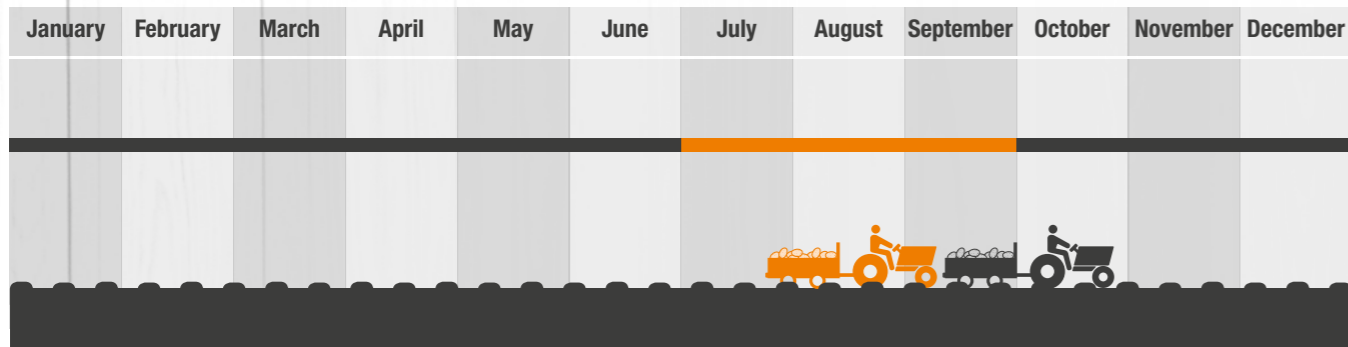


They say it's Potato weather

Belgium has the ideal climate to grow potatoes due to the rainy-sunny weather conditions.



HARVESTING CALENDAR



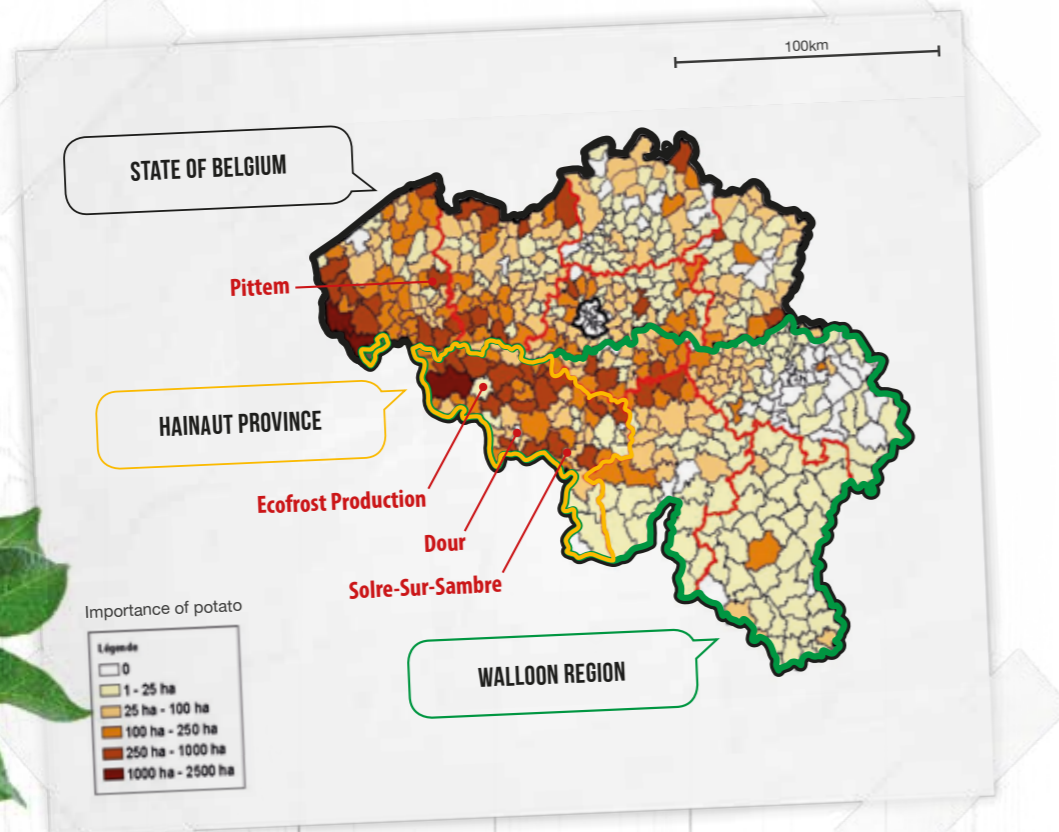
Main crop

- Harvesting during September, October (before the ice queens come)
- Mainly bintje with typical Belgian potato taste
- Potatoes can be stored

Summer crop

- Harvesting during July, August and September
- Different varieties
- Not stored, these potatoes go immediately in production

ECOFROST: 'THE MIDDLE OF THE POTATO FIELDS'



THE ART OF PRODUCTION

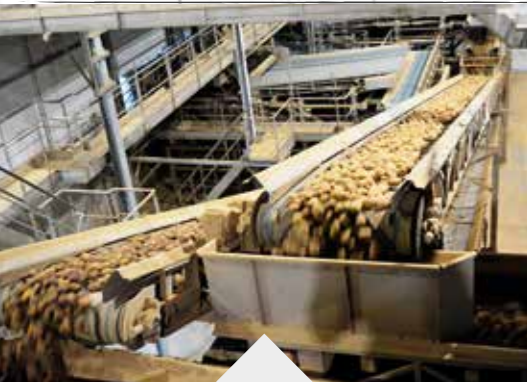


From potato to French fries

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 a 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.



1

Washing

Lavage



2

Cutting

Coupe



3

Blanching

Blanchiment



4

Frying, freezing & drying

Cuisson, surgélation & séchage



5

Weighing

Pesée



6

Packaging

Conditionnement

From potato to croquettes

We revalorize our waste flow (read waste : small fries and slivers – the sides of the potatoes) and send our waste in real time to the specialties line to make mash of it; the basic for our croquettes.

De la pomme de terre a la croquette

Nous revalorisons nos déchets supérieurs, c'est-à-dire; les petites frites et les slivers – côtés des pommes de terre) et nous les envoyons de suite (en real time) vers notre ligne de spécialités qui en fait le produit de base; la purée, pour avoir une bonne croquette, noisette ou purée.



Mashing & forming

Presse-purée & moulage



Storage

160 000 m³ of cold storage for finished products (-20°C) to ensure swift deliveries all around the world.

Stockage

L'aire de stockage de 160 000m³ pour les produits finis (-20°) garantit une livraison rapide aux quatre coins du monde.



QUALITY IN A BAG

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 propre marque (Private Label). Il vous est possible de choisir pour un conditionnement allant de 400 gr à 5 kg.



Choose cutsize to be packed in the bag

Choose cutsize to be packed in the bag

Choose weight: between 300g - 700g



Retail



Foodservice



Industry



Target groups

Our products are sold through retailers in 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.



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.

THE GREEN FACTORY IN FIGURES

Electricity

In project: **- 5%** of electricity, will be green energy produced and consumed locally

En projet: **- 5%** de l'électricité, énergie verte produite et consommée sur place

Waste

20 000 tons of on-site treated potato waste

20 000 tonnes de déchets de pommes de terres traités sur place

CO²

800 trucks of **40 tonnes** less on the roads - **130 000 tonnes** less CO² emissions

800 camions de **40 tonnes** en moins sur les routes - **130 000 tonnes** en moins d'émissions de CO²

Green Heat

20% green heat

20% chaleur verte

Water

Recovery of **30%** of all water requirements

Récupération de **30%** de la totalité des besoins en eau

Fertilizer

2 000 tons of soil fertilization per year

2 000 tonnes de fertilisation du sol par an





QUALITY FOOD

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.

New: Recently we received the AEO certificate. The concrete benefits are easier access to customs simplifications, less physical and document controls, priority treatment if the container was selected for control. These benefits will prioritize our container shipments and ensure fast delivery.

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 ont été adoptées.

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.

Nouveau: Récemment, nous avons obtenu le certificat AEO. Les avantages tangibles accès plus facile aux simplifications douanières, moins de contrôles physiques et documentaires, un traitement prioritaire si le conteneur a été sélectionné pour vérification. Ces avantages donneront à nos expéditions de conteneurs priorité et assureront une livraison rapide.







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