

# Detry Food Group



## UN GROUPE SOLIDE ET SOLIDAIRE !

Offrir à nos consommateurs la possibilité de déguster une charcuterie belge de qualité, telle est la vision que nous partageons depuis la création de **Detry Food Group**.

Aujourd'hui, nous répartissons ce savoir-faire unique au sein de nos 3 sites de production, perpétuant ainsi la tradition d'entreprise passionnée et engagée.

Sur chacun de ces sites, nous disposons d'une infrastructure complète et de la capacité d'assurer pleinement la maîtrise de la chaîne de production.

Fabrication, tranchage, conditionnement, notre process de fabrication est parfaitement maîtrisé, et la chaîne du froid parfaitement respectée.

## EEN SOLIDE EN SOLIDAIRE GROEP!

Onze consumenten de mogelijkheid bieden om volop te genieten van Belgische fijne vleeswaren van de allerhoogste kwaliteit, dat is onze visie sinds de oprichting van de **Detry Food Group**.

Vandaag spreiden wij deze unieke knowhow over onze drie productievestigingen, waardoor wij de traditie van een gepassioneerd en geëngageerd bedrijf voortzetten.

In elk van deze vestigingen beschikken wij over alle nodige infrastructuur en capaciteit om de productieketen volledig te beheren. Productie, versnijding, verpakking: ons productieproces wordt perfect beheerd, en de eisen van de koude keten worden tot in de puntjes nageleefd.

## EINE SOLIDE UND SOLIDARISCHE GRUPPE!

Unseren Verbrauchern die Möglichkeit zu bieten, hochwertige belgische Wurstwaren zu probieren, ist die Vision, die wir seit der Gründung der **Detry Food Group** teilen.

Heute verteilen wir dieses einzigartige Know-how in unseren 3 Produktionsstätten und setzen so die Tradition eines leidenschaftlichen und engagierten Unternehmens fort.

An jedem dieser Standorte verfügen wir über eine vollständige Infrastruktur und die Möglichkeit, die vollständige Kontrolle über die Produktionskette zu gewährleisten.

Herstellung, Slicing, Verpackung, unser Herstellungsprozess wird perfekt kontrolliert und die Kühlkette perfekt eingehalten.

## A STRONG AND UNITED GROUP!

Offering our consumers the opportunity to enjoy quality Belgian deli products has been our common vision since the creation of **Detry Food Group**.

Today, we spread this unique know-how over our 3 production sites, thus carrying on the tradition of a passionate and committed company.

On each of these sites, we have a complete infrastructure and the capacity to fully control the production chain.

Manufacturing, slicing, packaging, ... our manufacturing process is perfectly controlled, and the cold chain is perfectly respected.

**Detry**  
Charcuterie

Rue de Merckhof 110 B-4880 AUBEL  
info@detry.com | T.+32(0)87-680 600 | www.detry.com

**Bel Ardenne**  
Salaison

Parc artisanal de Villeroux  
Route de Bastogne B-6640 VILLEROUX

**Polca**  
Pâté

Lodewijk De Raetlaan 40 B-8870 IZEGEM  
info@polca.be | T.+32(0)51-30 81 88 | www.polca.be

# Jambons

La «star» du rayon charcuterie !  
Préparés selon des recettes ancestrales,  
nos jambons révèlent saveur et finesse  
à chaque bouchée.

## HAMMEN

De «sterren» van de delicatessen afdeling!  
Onze hammen worden bereid volgens aloude  
recepten en onthullen bij elke hap hun rijke  
smaak en finesse.

## KOCHSCHINKEN

Der «Star» der Wurstwarenabteilung!  
Nach überlieferten Rezepten zubereitet,  
entfalten unsere Schinken Geschmack und  
Finesse bei jedem Bissen.

## HAMS

The «star» product in the deli department!  
Prepared in accordance with ancestral recipes,  
our hams reveal their taste and finesse  
with each bite.

# Produits d'Ardenne

Une fabrication dans le plus pur respect  
des traditions artisanales ardennaises, pour  
une finesse et un goût sans égal !

## ARDEENSE PRODUCTEN

Geproduceerd met het diepste respect voor  
de Ardense tradities, voor een ongeëvenaarde  
finesse en smaak!

## ARDENNER PRODUKTE

Eine Produktion, die die handwerklichen Traditionen  
der Ardennen respektiert: für unvergleichliche  
Finesse und Geschmackserlebnisse!

## ARDENNE PRODUCTS

Manufactured in the purest respect for Ardennes  
artisanal traditions, for unequalled finesse and taste!

# Saucissons cuits

Une gamme complète et traditionnelle,  
à consommer à la pièce ou en accompagnement  
de vos plats les plus gourmands.

## GEKOOKTE WORSTEN

Een compleet en traditioneel assortiment, om uit  
het vuistje te eten of met uw beste gerechten.

## BRÜHWÜRSTE

Ein komplettes und traditionelles Sortiment, ideal als  
Aufschnitt oder als Beilage zu Ihren Gourmetgerichten  
verzehrt werden kann.

## COOKED SAUSAGES

A complete and traditional range, to be eaten  
separately or pairing to your most gourmet dishes.

# Produits de volaille

Un large assortiment de spécialités de viande  
blanche, faibles en calories mais toujours  
riches en goût !

## GEVOGELTE PRODUCTEN

Een breed scala aan witvleesspecialiteiten, laag  
in calorieën maar altijd rijk aan smaak!

## GEFLÜGELSCHINKEN

Ein breites Sortiment an Geflügelspezialitäten,  
kalorienarm, aber dennoch reich an Geschmack!

## POULTRY HAMS

A wide range of white meat specialities, low in  
calories but always rich in taste!

# Boudins

Blancs ou noirs, nature ou assaisonnés, nous produisons quotidiennement ces spécialités régionale de qualité supérieure pour des amateurs toujours plus nombreux.

## WORSTEN

Wit of zwart, puur of gekruid, elke dag produceren wij deze regionale specialiteit van hoge kwaliteit voor een steeds groeiend aantal liefhebbers.

## BRÜHWÜRSTE

Weiß oder schwarz, naturbelassen oder gewürzt: für immer mehr Liebhaber produzieren wir täglich diese regionale Spezialität von höchster Qualität.

## PUDDINGS

White or black, natural or seasoned, this high-quality regional speciality is produced daily for an ever-increasing number of enthusiasts.

# Boulettes & autres pièces cuites

Des recettes connues mais revisitées avec une délicieuse touche de terroir local !

## GEHATBALLEN EN ANDERE GEKOOKTE PRODUCTEN

Bekende recepten, maar met een nieuwe, heerlijk plaatselijke toets!

## FRIKADELLEN UND ANDERE GEKOCHTE PRODUKTE

Bekannte Rezepte, aber mit einem köstlichen Hauch von lokalem Terroir neu interpretiert!

## MEATBALLS AND OTHERS COOKED

Well-know recipes, but reinvented with a delicious local touch!



# Patés

Plus de 300 recettes différentes et une décoration toujours effectuée à la main, pour un éventail de saveurs soigné et délicieux.

## PATÉS

Meer dan 300 verschillende recepten. De afwerking gebeurt altijd manueel. Een hele waaier aan overheerlijke smaken.

## PASTETEN

Mehr als 300 verschiedene Rezepte und Dekorationen, immer von Hand gemacht: für eine sorgfältige Auswahl köstlicher Geschmacksrichtungen.

## PATÉS

Made from more than 300 different recipes and still hand-decorated, for a neat and delicious range of tastes.

# Produits en gelée

Une gamme de produits maigres pour une dégustation remplie de nostalgie.

## GELEIPRODUCTEN

Een assortiment magere producten, voor een smaakbeleving van weleer.

## ASPIK-SPEZIALITÄTEN

Ein Sortiment magere Produkte. Genießer-Produkte von höchster Qualität.

## BRAWNS

A range of low-fat products for a nostalgic tasting experience.



# Pains de viande

Des recettes typiquement associées au terroir belge, un régal pour les amateurs de charcuteries locales.

## VLEESBRODEN

Typisch Belgische recepten, een traktatie voor liefhebbers van charcuterie van eigen bodem.

## HACKBRATEN

Rezepte, die typisch für das belgische Terroir sind, ein Leckerbissen für Liebhaber regionale Wurstwaren.

## MEAT LOAVES

Recipes typically associated with the Belgian terroir, a treat for lovers of local deli products.



# Un assortiment de charcuteries complet

## 4 GAMMES DE PRODUITS ALLIANT TRADITION ET MODERNITÉ



### VAN BIJ DE BOER TOT OP JE BORD

4 PRODUCTENGAMMA'S WAAR TRADITIE EN VERNIEUWING HAND IN HAND GAAN.



#### 1 LA GAMME TRADITIONNELLE

Des charcuteries travaillées naturellement, à base des meilleurs ingrédients, et dans le respect de nos recettes familiales.

En vente à la découpe.

#### HET TRADITIONELE ASSORTIMENT

Fijne vleeswaren die op de meest natuurlijke manier worden bereid, met de beste ingrediënten en met respect voor onze familierecepten.

Te kopen aan de toonbank.

#### DIE TRADITIONELLE PRODUKTREIHE

Feine Wurstwaren, die so natürlich wie möglich auf der Basis der besten Zutaten nach unseren Familienrezepten hergestellt werden.

Enhältlich an der Bedienungstheke.

#### THE TRADITIONAL RANGE

Delicatessen prepared in the most natural form possible, using the best ingredients and respecting our family recipes.

For sale at the deli serve over counter.

### EIN VOLLSTÄNDIGES SORTIMENT

4 PRODUKTEINHEITEN DER MARKE, DIE TRADITION UND MODERNE MITEINANDER VERBINDEN.



#### 2 AUBEL® NOTRE MARQUE LIBRE-SERVICE

Depuis plus de 25 ans, une marque nationale qui propose une charcuterie plus responsable, reconnue pour sa qualité et son origine.

#### AUBEL®, ONS MERK IN ZELFBEEDIENING

Al meer dan 25 jaar een nationaal merk dat milieuvriendelijke fijne vleeswaren aanbiedt, erkend voor zijn kwaliteit en zijn oorsprong.

#### AUBEL®, UNSERE MARKE IN DER SB-THEKEN

Seit mehr als 25 Jahren eine nationale Marke, die verantwortungsvoll hergestellte Wurstwaren bietet, die für ihre Qualität und ihren Ursprung bekannt ist.

#### AUBEL®, OUR SELF-SERVICE BRAND

Our national brand offering for over 25 years more respectful deli products, recognised for their quality and origin.



#### 3 LA GAMME FRAIS EMBALLÉ

A mi-chemin entre le rayon traditionnel et le libre-service, une gamme complète et riche en goût, fraîchement emballée « comme chez le boucher ».

#### VERSERPAKT GAMMA

Situeert zich halverwege tussen de traditionele afdeling en zelfbediening, een compleet en heel smaakvol assortiment, vers verpakt « zoals bij de slager ».

#### FRISCH VERPACKTE WARE

Auf halbem Weg zwischen den klassischen Produkten und der Selbstbedienung ist das geschmacksintensive Vollsortiment verortet, frisch verpackt « wie beim Metzger ».

#### FRESHLY-PACKAGED

Halfway between the traditional shelf and self-service, a complete and rich-tasting range of products, freshly packaged « as in the butcher's shop ».

### A COMPLETE ASSORTMENT

4 PRODUCT RANGES COMBINING TRADITION AND MODERNITY



#### 4 « FOOD SERVICES » & INDUSTRIELLE

Pour les trancheurs et nos partenaires du Food Services, une gamme complète de charcuteries cuites et crues en barres. Des produits calibrés de qualité supérieure, qui associent saveur et savoir-faire !

#### «FOOD SERVICES» & SNIJBEDRIJVEN GAMMA

Voor snijbedrijven en onze Food Services partners, een compleet assortiment van gekookte en rauwe vleeswarenrepen. Gekalibreerde producten van topkwaliteit die smaak en expertise combineren!

#### DAS SORTIMENT «FOOD SERVICES» & SLICER

Für Slicer und unsere Partner im Bereich Food Services, ein komplettes Sortiment an gekochten und rohen Wurstwaren in Form von Rohlinge. Kalibrierte Produkte von höchster Qualität, die Geschmack und Know-how vereinen!

#### THE «FOOD SERVICES» & INDUSTRIAL RANGE

For slicers and our Food Services partners, a complete range of cooked and raw charcuterie bars. Calibrated, top-quality products that combine flavour and expertise!