

Van Coillie

pralineur

The Best of Belgium





Van Coillie

pralineur

The Best of Belgium



Pralineur Van Coillie

Verfijnde smaak van wereldfaam

*P*ralineur Van Coillie in Roeselare is een artisaanaal pralinebedrijf dat al 35 jaar symbool staat voor topkwaliteit en een universum aan geraffineerde chocoladesmaken. In de loop der jaren hebben wij naam en faam opgebouwd in binnen- en buitenland. Dat is geen toeval, want de pralines worden bij ons met de allergrootste zorg vervaardigd.

In onze filosofie is chocolade een gift van de goden die wij in ere moeten houden en die dan ook met respect voor mens en natuur verwerkt dient te worden. Dat respect ziet u duidelijk terug in de zuiverheid en schoonheid van onze creatieve producten.

Wij bedanken onze leveranciers en opdrachtgevers voor hun jarenlange vertrouwen. Aan de basis van ons succes staan onze vakkundige medewerkers. Samen stellen wij dagelijks alles in het werk om u ook in de toekomst pralines van wereldklasse te blijven bieden.

Germain Van Coillie - Koen Ameye - Alexandre Ameye



Pralineur Van Coillie

Refined taste of world renown

*P*ralineur Van Coillie in Roeselare manufactures chocolates according to traditional methods, and for 35 years has been a symbol of excellence and an infinite variety of refined chocolate flavours. Over the years, we have built up an excellent reputation for ourselves both at home and abroad. This is no coincidence, since we manufacture our chocolates with the utmost care.

In our philosophy, chocolate is a gift from the gods, whom we must honour by manufacturing chocolate with the utmost respect for man and nature. This respect is clearly reflected in the purity and exquisiteness of our creative products.

We thank our suppliers and customers for their trust through the years. Our professional staff are the cornerstone of our success. Together, we do everything we can each day to ensure that we continue to provide you with world-class chocolates in the future as well.

Germain Van Coillie - Koen Ameye - Alexandre Ameye



Pralineur Van Coillie

Van nature de beste ingrediënten

De pralines van Van Coillie zijn stuk voor stuk kleine gelukmakers: zuiver van aard, vol van natuurlijke kracht en verfijnd in smaak. Het bedrijf werkt daarbij volgens een beproefd concept, want voor deze creatieve heerlijkheden voor de tong komen alleen de allerbeste ingrediënten in aanmerking.

Voor de subtiele smaak en het rijke aroma worden enkel de beste basisproducten gebruikt: cacao uit Ghana en Ivoorkust – waar 's werelds beste cacaobonen groeien – hazelnoten uit Piëmonte, amandelen uit Californië en honderd procent natuurlijke Bourbonvanille uit Madagascar. Daarnaast verwerkt Van Coillie met boter gemaakte Bretoense feuillentine in zijn pralines alsook alcoholconcentraten die rechtstreeks van de producenten afkomstig zijn.



Pralineur Van Coillie

The best ingredients from nature

Each of the chocolates from the house of Van Coillie will cheer you up: pure, full of natural strength and refined in taste. This is in line with a time-tested concept, since only the finest ingredients are considered for these creative delicacies for the palate.

Only the best raw materials are used to obtain the subtle flavour and rich aroma: cocoa from Ghana and the Ivory Coast - where the world's best cocoa beans grow - hazelnuts from Piedmont, almonds from California and one hundred percent natural Bourbon Vanilla from Madagascar. In addition, Van Coillie chocolates also contain Breton feuillentine (Breton biscuit crumbs) made with butter, together with alcohol concentrates obtained directly from the manufacturers.

Gerenommeerde klantenkring

Onder de bezielende leiding van Germain, Koen en Alexandre van Pralineur Van Coillie vervaardigt een team van een twintigtal perfectionisten jaarlijks zo'n 260 ton aan overheerlijke chocoladeproducten. Daarvan gaat ongeveer de helft naar één van de driehonderd Van Coillie-bonbonspecialzaken in heel België. De andere helft is bestemd voor export naar onder meer Engeland, Duitsland, Frankrijk, Nederland, Australië, Amerika en het Verre Oosten. Tot de vele gerenommeerde klanten behoren klinkende namen als Delhaize België, Fouchon Parijs, Harrod's, Waitrose, Fortnum and Mayson, Brakes, British Airways First Class, Hussel Konditorei, Arko Duitsland en Sligro Nederland.

Vernieuwende creaties

Bij Pralineur Van Coillie gaan kwaliteit en creativiteit hand in hand. Het bedrijf brengt geregeld vernieuwende creaties naar eigen ontwerp op de markt. Inmiddels bestaat het assortiment uit een vijftigtal exclusieve producten die uitblinken in klasse en verfijning.



Van Coillie

pralineur

Renowned customers

Under the inspiring leadership of Germain, Koen and Alexandre, a team of around twenty perfectionists in Pralineur Van Coillie turns out about 260 tons of delicious chocolate products each year. About half goes to the three hundred Van Coillie chocolate specialist stores in the whole of Belgium. The other half is exported to the UK, Germany, France, the Netherlands, Australia, America and the Far East, among others. Our many prestigious clients include big names such as Delhaize Belgium, Fouchon Paris, Harrods, Waitrose, Fortnum and Mason, Brakes, British Airways First Class, Hussel Konditorei, Arko Germany and Sligro in the Netherlands.

Innovative creations

At Pralineur Van Coillie, quality and creativity go hand in hand. The company regularly introduces innovative creations of its own design on to the market. The range consists of fifty exclusive products of outstanding sophistication and refinement.



Pralineur Van Coillie

Passie voor kwaliteit

De pralines van Van Coillie zijn het resultaat van pure passie. Passie voor de kwaliteit van de ingrediënten én passie voor een exclusief ontwerp en presentatie. Die liefde voor het vak zit verpakt in elke praline en gooit zowel nationaal als internationaal hoge ogen.

Om topkwaliteit te garanderen, werkt Pralineur Van Coillie uitsluitend samen met leveranciers die de meest edele grondstoffen leveren. De exclusieve chocoladeleverancier is Barry Callebaut Europe. Vanwege die loyaliteit werd Pralineur Van Coillie in het najaar van 2010 onderscheiden met de Callebaut VIP (Very Innovative Partner)-status.

Chocolate Tasting Club Award

De producten van Pralineur Van Coillie voldoen aan de allerhoogste kwaliteits- en hygiëne-eisen, wat wordt ondersteund door het HACCP-certificaat. In Engeland werd Pralineur Van Coillie al beloond met diverse onderscheidingen, waaronder de prestigieuze Chocolate Tasting Award voor beste smaak, kwaliteit en presentatie. Deze beoordeling werd gegeven door maar liefst 120.000 fijnproevers. Een praline van Van Coillie valt altijd in de smaak!



Pralineur Van Coillie

Passion for quality

Van Coillie chocolates are the result of pure passion. Passion for the quality of the ingredients and a passion for a unique design and presentation. This love for the craft is packed into each chocolate and enjoys both national as well as international regard.

To guarantee excellent quality, Pralineur Van Coillie only uses suppliers who supply the purest raw materials. The exclusive chocolate supplier is Barry Callebaut Europe. This loyalty earned Pralineur Van Coillie the Callebaut VIP (Very Innovative Partner) status in the autumn of 2010.

Chocolate Tasting Club Award

The products of Pralineur Van Coillie meet the highest standards of quality and hygiene, which is attested by the HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) certificate. In the UK, Pralineur Van Coillie has already been honoured with several awards, including the prestigious Chocolate Tasting Award for best taste, quality and presentation. This assessment was given by no less than 120,000 gourmets. A Van Coillie chocolate is always highly appreciated!





Van Coillie
pralineur

The Best of Belgium

ADVERTENTIE



We share with Van Coillie our passion
for quality, innovation
and the best tasting Belgian chocolate.

Long may it continue!

www.barry-callebaut.com

BARRY CALLEBAUT
FOR FOOD MANUFACTURERS

uw makelaar, uw vrijheid !

abm
VERZEKERINGEN

Heirweg 96A
8520 Kuurne

Tel: 056/35 68 68
info@abmonline.be

Van Coillie

pralineur



Brugsesteenweg 537 • B-8800 Roeselare
Tel: +32 (0)51 20 40 41 • Fax: +32 (0)51 20 91 60
E-mail: vancoillie@pralineur.be
www.pralineur.be

**Met dank aan:
Many thanks to:**

ABM Verzekeringen
Barry Callebaut Belgium
Hacos nv

**Deze uitgave werd verzorgd door:
This magazine has been published by:**



Publi Center b.v.b.a.
H. van Veldekesingel 150 bus 22 - B-3500 Hasselt
Tel.: 0032 (0)11 870842 - Fax: 0032 (0)11 870801
info@publi-center.eu

Publi Center b.v.
Graafschap Hornelaan 182 - NL - 6004 HT Weert
Tel.: 0031 (0)495 - 58 34 66 - Fax: 0031 (0)495 - 58 34 92
info@publicenter.nl

www.publi-center.eu