

Ecofrost

GOOD
WITH
POTATOES



PRODUCT CATALOGUE
CATALOGUE DE PRODUITS

**ALL YOU NEED TO KNOW
ABOUT OUR POTATOES**

EN

FR

Ecofrost | GOOD
WITH
POTATOES



One big



family

BELGIAN POTATO PRODUCTS

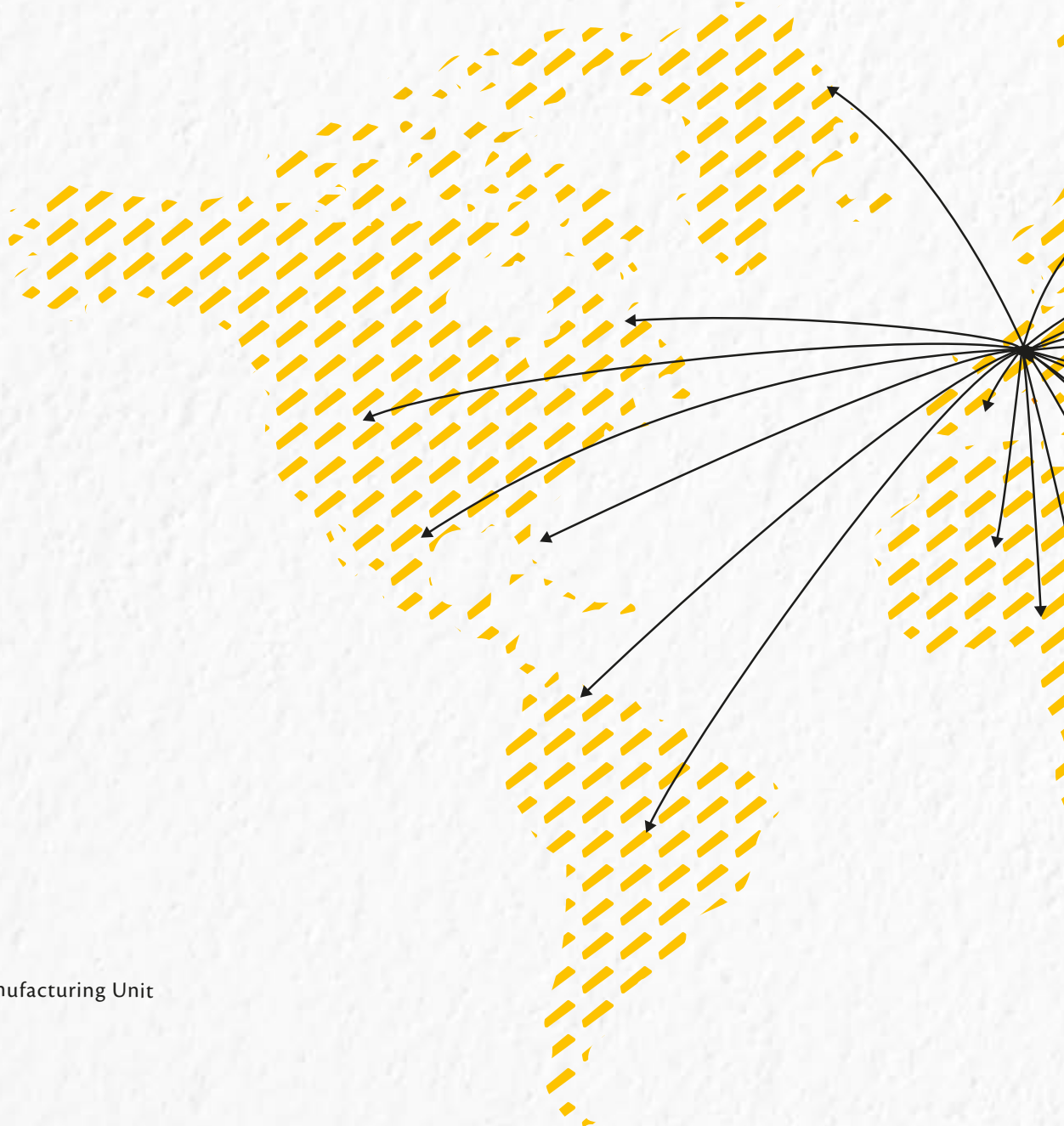
A HISTORY FULL OF ENTHUSIASM

Ecofrost SA is a young Belgian company based in Péruwelz, Belgium. We are specialized in the production of potato products, more specifically French fries.

Ecofrost was founded by four people who combined their respective know-how. On one hand, the potato experience of Pol & Dries Vervaeke (3 generations in the potato trade) and, on the other hand, Luc and Marc Hoflack (45 years experience in vegetable freezing techniques and procedures). This synergy has given birth to a new signature in the potato world.

Since our creation in 2003, we have shipped our products to over 150 countries all over the world. Our strength lies in our Research & Development department, always ready to respond to the specific needs and questions of our customers worldwide.

The pillars of our young-minded team are trust, flexibility, team spirit, service, sustainability, quality and customer satisfaction. These seven points are anchored in the minds of all our employees.



■ Belgium, Manufacturing Unit

UNE HISTOIRE PLEINE D'ENTHOUSIASME

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

Ecofrost fut fondé 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 (45 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 150 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, la durabilité, le service, la qualité et la satisfaction du client. Ces sept points sont ancrés dans l'esprit de nos collaborateurs.



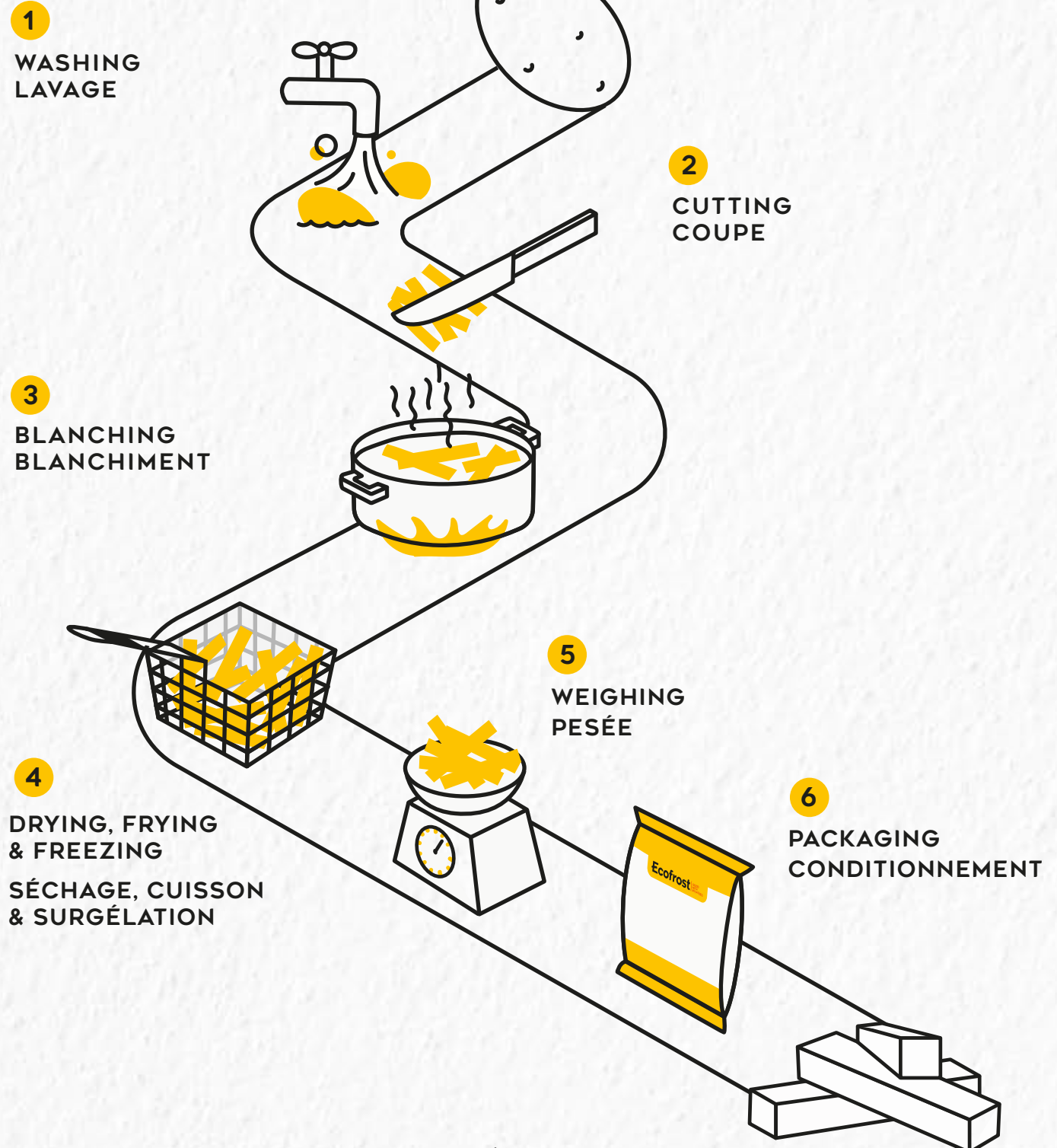
THE ART OF PRODUCTION

FROM POTATOES TO FRENCH FRIES

By using the latest technologies, we are able to offer high quality products: products with a rich taste, a pleasant texture and a crunchy touch.

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, c'est-à-dire un produit au goût riche, une texture agréable et une touche croquante.

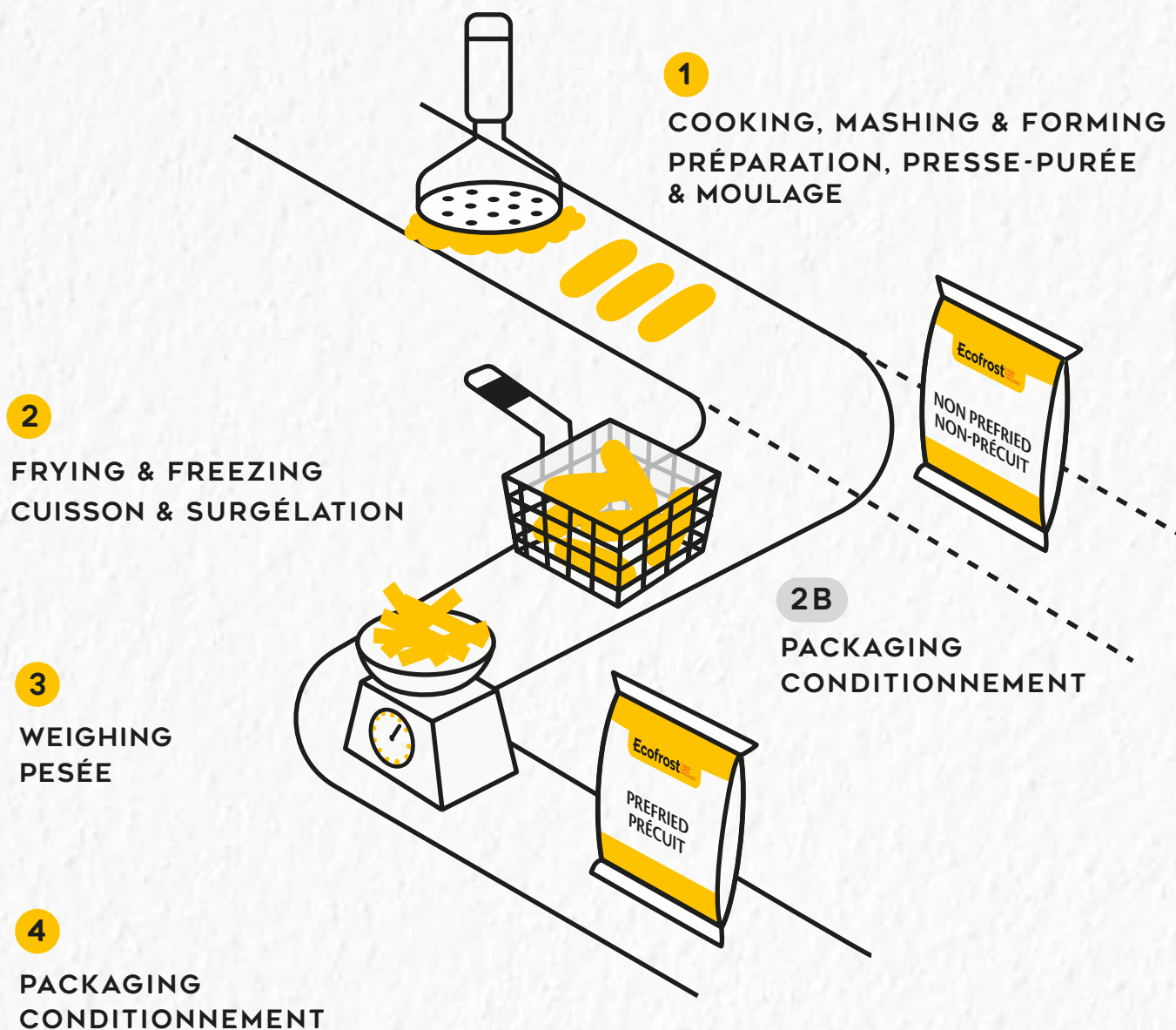


FROM POTATOES TO CROQUETTES

We reuse our top leftovers namely the small French fries and potato slivers / sides to make mashed potatoes, which are the basic product of our specialty line to produce croquettes, noisettes, and other specialties.

DE LA POMME DE TERRE À LA CROQUETTE

Nous revalorisons nos sous-produits supérieurs, c'est-à-dire les petites frites et les slivers / côtés des pommes de terre pour confectionner de la purée, qui constitue le produit de base de notre ligne spécialité afin de produire des croquettes, des noisettes, et autres spécialités.



STORAGE

Thanks to our manual and automatic refrigerated warehouses, accommodating more than 60,000 pallets, we can guarantee the temperature of our products at -18°C .

STOCKAGE

Grâce à nos entrepôts frigorifiques manuels et automatiques, accueillant plus de 60,000 palettes, nous assurons la température de nos produits à -18°C .

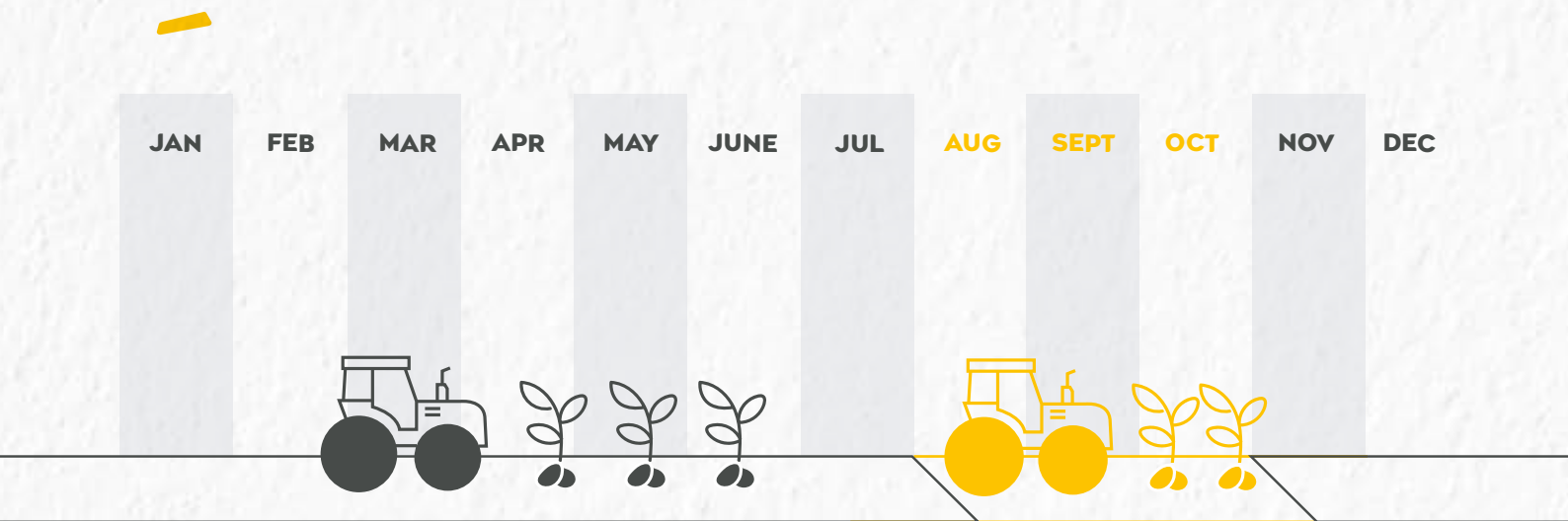




THE IDEAL BELGIAN POTATO WEATHER



POTATO CROP



MAIN CROP CULTURE PRINCIPALE

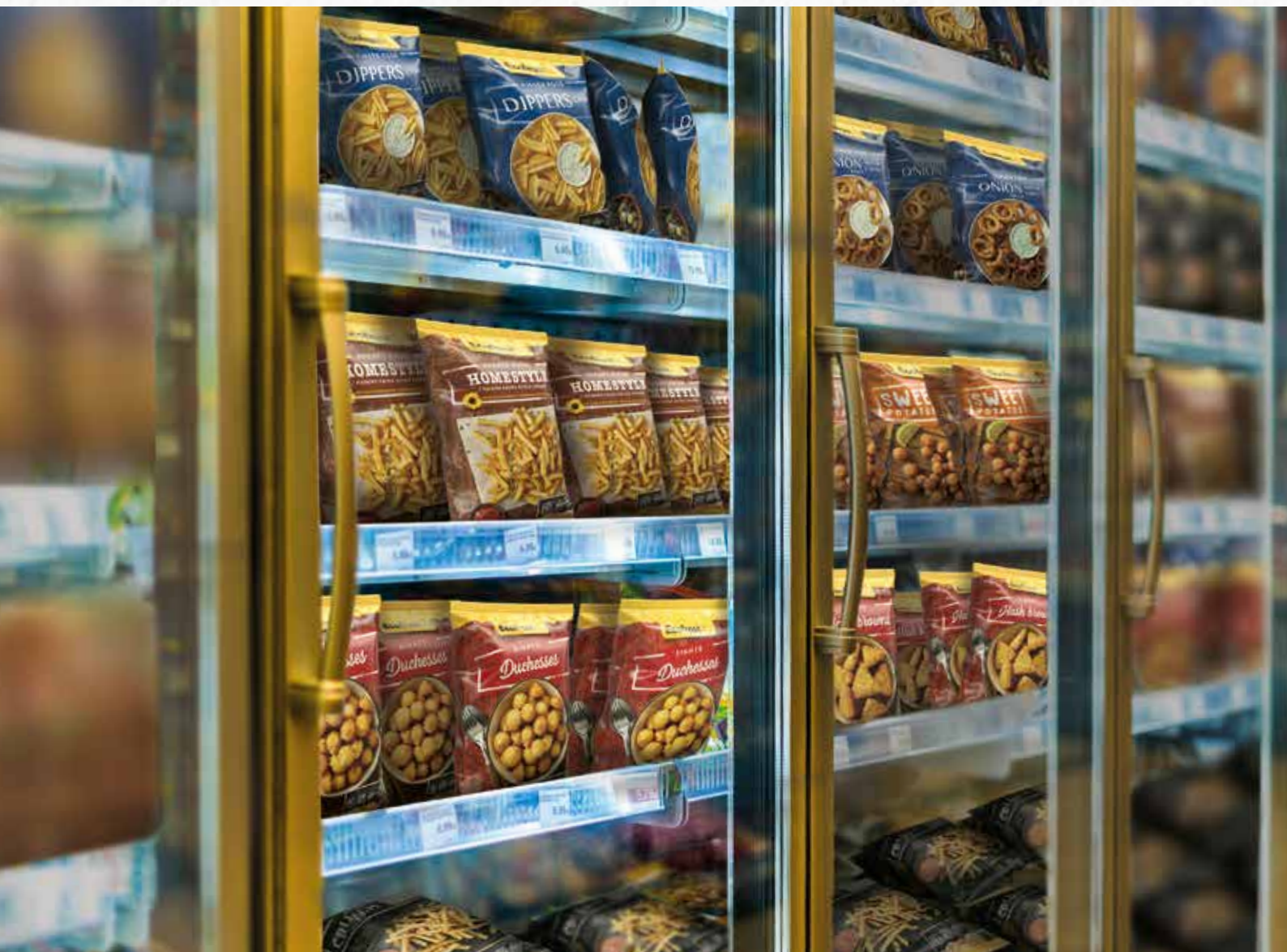
- Harvested in September and October before the arrival of the 'Ice Queen' (first night of frost).
- Mainly Fontane and Challenger with a typical Belgian potato taste.
- Potatoes can be stored.
- Récolte en septembre et octobre avant l'arrivée des premières gelées.
- Principalement Fontane et Challenger avec un goût typique de pommes de terre belges.
- Ces pommes de terre peuvent être conservées.



SUMMER CROP CULTURE D'ÉTÉ

- Harvested in August, September and October.
- Different varieties.
- These potatoes cannot be stored; they need to be produced immediately.
- Récolte en août, septembre et octobre.
- Différentes variétés.
- Ces pommes de terre ne peuvent pas être stockées; elles sont transformées immédiatement.





TARGET GROUPS



Our products are sold by retailers in hypermarkets, supermarkets, cash & carry, distribution platforms, etc. Ecofrost also focuses on food service customers such as restaurants, hotels, schools, fast food outlets, hospitals, etc. We offer our products in bulk as well, enabling customers to transform our products into ready meals or to repack them.

Nos produits sont vendus par des détaillants dans les hypermarchés, supermarchés, cash & carry, les plateformes de distribution, etc. Ecofrost se concentre également sur les clients de la restauration, hôtels, écoles, fastfood, hôpitaux, etc. Nous offrons aussi nos produits en vrac permettant au client de les transformer en plats préparés ou de les réemballer.



THE GREEN FACTORY



ELECTRICITY-ÉLECTRICITÉ

5% of electricity saved, thanks to green energy produced and consumed on site.

5% d'électricité économisés grâce à l'énergie verte produite et consommée sur place.



BYPRODUCT-COPRODUIT

50,000 tons of potato byproduct for animal feed processed on site.

50.000 tonnes de coproduits de pommes de terre destinés à l'alimentation animale traitées sur place.



CO₂

800 trucks of 40 tons less on the road - 130,000 tons less of CO₂ emissions.

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



GREEN HEAT-CHALEUR VERTE

12.5% green heat.

12.5% chaleur verte.



WATER-EAU

40% recuperation of all water needs.

Récupération de 40% de la totalité des besoins en eau.



FERTILIZER-FERTILISANTS

2,000 tons of soil fertilization per year.

2,000 tonnes de fertilisation du sol par an.

ENVIRONMENT IS OUR CARE

We have a high-tech water purification system.

L'ENVIRONNEMENT EST NOTRE PRÉOCCUPATION

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



OUR BIOGAS PLANT

During the production of potato-based products, small pieces or particles of organic matter are generated and end up in the wastewater. We treat this water in our exclusive purification plant, where fat and starch residues are eliminated.

This wastewater is then treated in an anaerobic reactor where the organic matter is transformed into biogas, which goes to our cogeneration plant. The thermal and electrical energy produced in this plant is used to empower our internal processes. By implementing this, we are contributing to a sustainable management of our primary resources.

NOTRE USINE BIOGAS

Lors de la fabrication des produits à base de pomme de terre, des particules de matières organiques sont générées et se retrouvent dans les eaux usées. Nous traitons cette eau dans notre propre station d'épuration où les résidus de graisse et d'amidon sont éliminés.

L'eau résiduaire est ensuite traitée dans un réacteur anaérobie permettant de transformer la matière organique en biogaz, qui est acheminé vers notre centrale de cogénération. L'énergie thermique et électrique produite dans notre usine est utilisée pour alimenter nos processus internes. En mettant cela en œuvre, nous contribuons à une gestion durable de nos ressources primaires.

CERTIFICATION

QUALITY IS KEY

Customer satisfaction is our primary objective. Quality is key in order to achieve this. We have therefore introduced the most stringent quality standards. In addition to the HACCP system, BRC, IFS and FSMA, self-monitoring certifications have been adopted.

Our entire team takes the effort to produce high-quality products. To make sure these products are perfectly prepared, we welcome you for a few tips and tricks on the website www.goodfries.eu ('The golden recipe for good frying'). So everyone can find out how to get a healthy & tasty product.

Our R&D department is continuously improving our products by conducting in-depth tests and responding to customer needs.

LA QUALITÉ EST PRIMORDIALE

La satisfaction du client est notre objectif principal. Pour y parvenir, la qualité est déterminante. Pour ce faire, des normes de qualité strictes sont mises en place. En plus du système HACCP, une certification BRC, IFS et FSMA, des certifications d'auto-contrôle ont été adoptées.

Toute notre équipe s'efforce de produire des produits de haute qualité. Pour que ces produits soient parfaitement préparés, nous vous invitons à découvrir quelques conseils et astuces sur le site www.goodfries.eu ('La recette d'or de la bonne friture'). Chacun peut ainsi découvrir comment obtenir un produit sain et savoureux.

Notre département R&D améliore continuellement nos produits en effectuant des tests approfondis et en répondant aux besoins des clients.







FRENCH FRIES

Perfect serve





7/7



7/7 SKIN ON
avec peau



7/7 SALTED
salées



9/9



9/9 SKIN ON
avec peau



9/9 SALTED
salées



9/18



9/18 SKIN ON
avec peau



9/18 GOLDEN
dorées





12/12



12/12 GOLDEN
dorées



14/14



CRINKLE



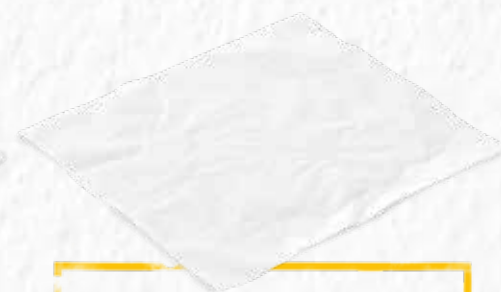
CRINKLE GOLDEN
dorées



CRINKLE SALTED
salées



DEEP CRINKLE



YOUR WISH





CRUNCH

Feel the crisp





7/7



7/7 SKIN ON
avec peau



9/9



9/9 SKIN ON
avec peau



9/9 SALT & PEPPER
sel et poivre



9/9 CAJUN



9/18



9/18 SKIN ON
avec peau



DIPPERS





12/12



12/12 SKIN ON
avec peau



14/14



14/14 SKIN ON
avec peau



YOUR WISH





A delicious snack...



**MOZZARELLA
STICKS**



**ONION RINGS
BATTERED** enrobés



**ONION RINGS
BREADED** panés





**WEDGES
SKIN OFF** sans peau



**GOLDEN WEDGES
SKIN OFF** dorées
sans peau



**WEDGES
SEASONED** assaisonnées



**WEDGES
SKIN ON** avec peau



**GOLDEN WEDGES
SKIN ON** dorées
avec peau



DIPPERS



**PATATAS
BRAVAS**



YOUR WISH





DINNER

Enjoy your meal



NOISETTES



NOISETTES COUNTRY BBQ



NOISETTES PROVENÇAL HERBS



PARISIENNES



PREFRIED pré-cuites CROQUETTES



BREADCRUMB CROQUETTES avec chapelure



DUCHESSES



POM'PIN



HASH BROWNS





MASHED POTATO
purée



**MASHED POTATO
BUTTER** purée
beurre



**MASHED POTATO
PALM OIL** purée
huile de palme



GRATINS



**GOLDEN DICES
7x7x7** rissolées
dorées



**GOLDEN DICES
10x10x10** rissolées
dorées



DICES 12x12x12
rissolées



**GOLDEN DICES
12x12x12** rissolées
dorées



**GOLDEN DICES
20x20x10** rissolées
dorées





SLICED sautées
POTATOES 3-5



SLICED sautées
POTATOES 5-7



SLICED POTATOES
GOLDEN sautées dorées



SLICED POTATOES
SKIN ON sautées avec peau



YOUR WISH





9/9 COATED
enrobées



NOISETTES



YOUR WISH





POTATO FLAKES

Good cooking



MICRONISED



**MICRONISED
TURMERIC** curcuma



**MICRONISED
LOW LEACH** faible lixiviation



3mm



3mm TURMERIC
curcuma



**3mm
LOW LEACH** faible lixiviation



5mm



5mm TURMERIC
curcuma



YOUR WISH

PACKAGING

All our products can be packed under the Ecofrost brand, or under your own private label. You can choose from packaging formats ranging from 400g to 5kg or bulk.

Tous nos produits peuvent être conditionnés sous la marque Ecofrost mais également sous votre propre marque privée. Vous pouvez choisir des formats d'emballage allant de 400g à 5kg ou en vrac.







Ecofrost

GOOD
WITH
POTATOES

ECOFROST SA, RUE DE L'EUROPE 34 - 7600 PERUWELZ, BELGIUM

T +32 (0) 69 36 29 40

GENERAL INFO / INFO GÉNÉRALE: INFO@ECOFROST.BE OR INFO@ECOFROST.FR

SALES / VENTES: SALES@ECOFROST.BE | HR / RH: HR@ECOFROST.BE



 WWW.ECOFROST.BE



 [LINKEDIN](#)



 [FACEBOOK](#)



 [INSTAGRAM](#)