



Food
SOLUTIONS



Solutions fromagères et laitières pour les professionnels de l'industrie alimentaire.





Faites équipe avec **Royal A-ware.**

Royal A-ware est une entreprise familiale qui compte 130 ans d'expérience dans le secteur de l'alimentation. Notre force réside dans le fait que nous contrôlons nous-mêmes l'ensemble de la chaîne. Nous donnons la priorité aux besoins du marché et de nos clients.

Nous contrôlons entièrement notre chaîne de valeur: l'inspection du lait, la production de fromage et de produits laitiers jusqu'au tranchage et l'emballage final des fromages.

Cela garantit des résultats efficaces et durables, nous rend indépendants des tiers et nous permet de garantir la qualité constante des matières premières que nous recevons

Une expansion régulière, fabrication de fromages et de produits laitiers de **qualité** dans toute **Europe**



Entreprise familiale
indépendante avec
130 ans
d'expérience



31 agences
dans le monde



Partenaire total de
la chaîne, **contrôle**
de l'ensemble
de la chaîne



Production,
conditionnement et
distribution en
propre



Un partenaire
international
expérimenté



A-Ware Food Solutions.

A-ware Food Solutions propose des solutions inter-entreprises pour les professionnels de l'industrie alimentaire. Nous sommes une division spécialisée de Royal A-ware qui se concentre sur les professionnels de l'industrie alimentaire. Pour jouer à plein ce rôle, nous nous appuyons sur nos connaissances approfondies ainsi que sur notre expertise en matière de production de fromage et de produits laitiers.

En tant que partenaire global de votre chaîne, nous assurons la continuité de l'approvisionnement et une qualité constante, tout en nous engageant en faveur du développement durable et en nous alignant sur les objectifs du SBTi.

Avec une transparence et un contrôle complets de la chaîne, nous visons à ce que nos produits soient pleinement conformes à la législation européenne, et ce afin d'être votre partenaire en matière d'excellence opérationnelle.



Expert international
en solutions fromagères
et laitières pour les
professionnels de
l'alimentation.



**Partenaire de la chaîne
de production intégrale:**
Ateliers de production
en propres et matières
premières provenant de
nos producteurs laitiers.



**Des solutions sur-
mesure** avec une
expertise technique dans
le développement de
produits et de recettes.

Découvrez notre portefeuille de fromages et de produits laitiers.

Fromage

Fromage Râpé

Nous disposons des connaissances techniques et de l'expertise nécessaires pour mettre au point la râpe idéale en termes de goût, de couleur et de fonte. Longs ou courts, dans différents diamètres et formes, un seul type de fromage ou de mélange.

Fromage en tranches

Bénéficiez de notre expertise en matière de découpe et d'emballage des fromages. Notre outils découpe de pointe fournissent des poids et des dimensions précis, en fonction du type de fromage désiré.

Fromage sec

Grâce à notre vaste gamme de produits fromagers secs, depuis la poudre jusqu'aux bâtonnets, nous pouvons proposer des solutions sur-mesure, parfaitement adaptées aux besoins de l'industrie.

Fromages fondus

Grâce à son propre site de production, A-ware Food Solutions produit et élabore des fromages fondus et fumés selon ses propres recettes ou des recettes sur-mesure, pour toutes les applications possibles de l'industrie alimentaire.

Dairy

Crème culinaire

Créez la texture crémeuse parfaite pour les repas à la fois chauds et froids. Nos produits sont idéaux pour les soupes, les sauces et les assaisonnements.

Crème à fouetter

Profitez d'une performance maximale et d'un foisonnement élevé grâce à nos crèmes fouettées de première qualité, ce qui garantit une excellente stabilité. Idéale pour les garnitures, les fourrages de gâteaux et les ganaches

Crème polyvalente

Cette crème polyvalente convient aussi bien pour foisonner que pour cuisiner car la consistance de la pâte est stable à différentes températures, ce qui la rend idéale pour les quiches et les pâtes tout en conservant sa texture pour des applications à la fois chaudes et froides.

Spécialités

Prête à l'emploi pour vous faire gagner du temps. Offre une grande flexibilité pour la création de recettes.. Idéal pour les glaces classiques, les sundaes et les milkshakes.

Fromage râpé pour les professionnels de l'industrie alimentaire.



Fromage Râpé Bodegraven, Pays-Bas

Solutions personnalisées en matière de fromage râpé pour l'industrie et la restauration, avec 55 ans d'expérience. Grâce à nos différentes options de râpage, aux différents types de fromages et au contrôle total de notre chaîne de valeur, nous pouvons produire une gamme étendue de produits râpés.

Grande variété d'options de râpage.

A-ware Food Solutions confectionne des fromages râpés sur-mesure, avec des copeaux longs ou courts, de formes et de tailles diverses, provenant d'un seul type de fromage ou d'un mélange.

Des solutions sur-mesure pour répondre à vos besoins.

- ✓ Une large sélection d'ingrédients optimisés pour chaque application.
- ✓ Notre propre recette, le développement, les sites de découpe et de conditionnement.
- ✓ Vastes possibilités telles que: Lait de pré, biologique, sans OGM.
- ✓ Rapidité, flexibilité et solutions personnalisées (comme les mélanges de fromages râpés).

Options de fromage fraîchement râpé:



Râpé

Largeur: 2,5 mm - 5 mm
Longueur: 5 mm - 60 mm



Bâtonnets

Largeur: 3 mm - 10 mm
Longueur: 15 mm - 35 mm



En dés

3 mm - 10 mm



Granulés

Par exemple, 6 mm x 6 mm x 35 mm



Copeaux

Différentes tailles

Types de fromages et emballages:

Nous proposons une variété de fromages tels que: Gouda, Mozzarella, Edam, Emmental, Maasdam, Goya, Cheddar, Fromage de chèvre et bien d'autres encore.



Flowpack
25 g - 125 g

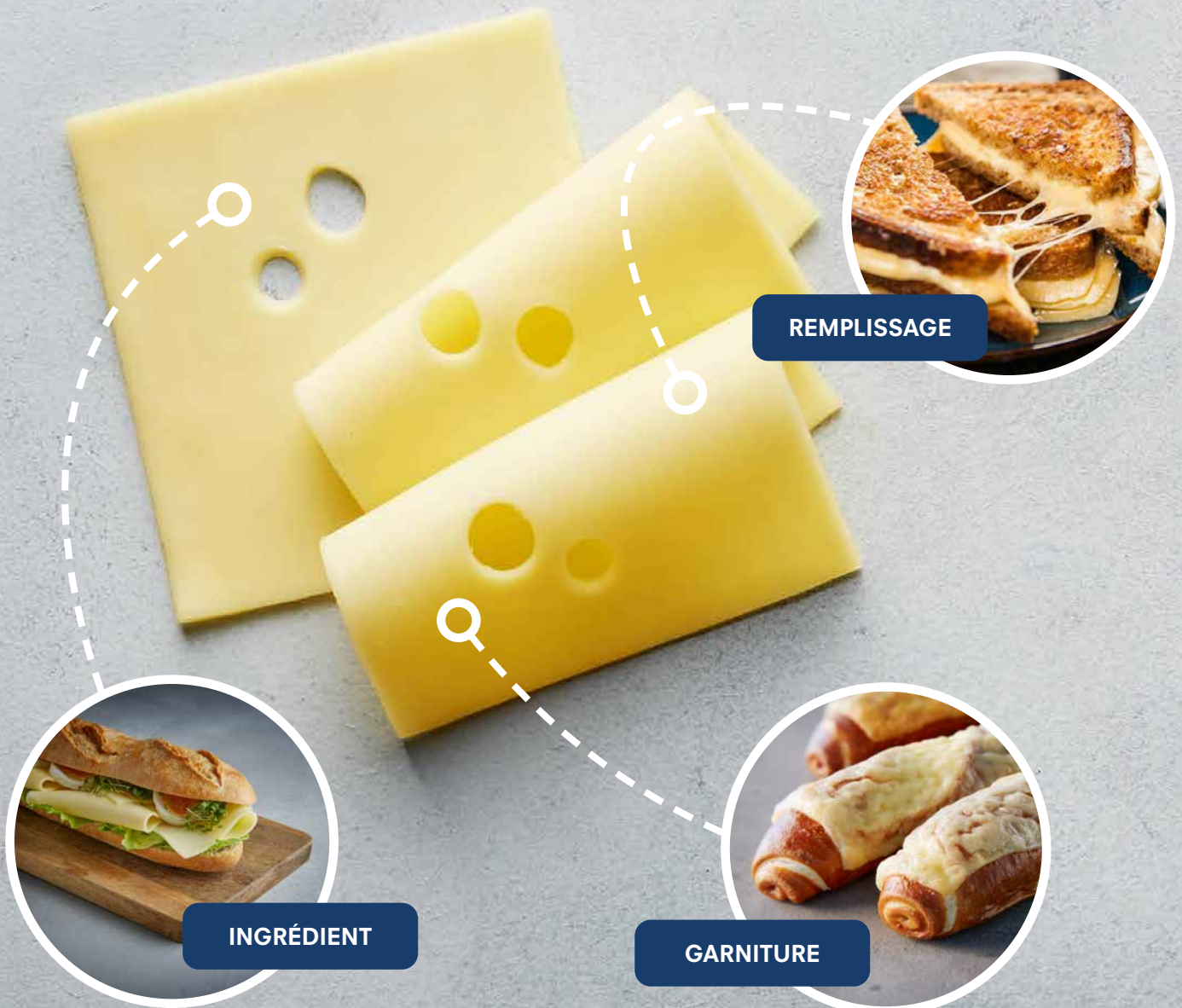


Flowpack
125 g - 2 kg



Flowpack
4 kg - 10 kg

Tranches de fromage pour les professionnels de l'industrie alimentaire.



Fromage en tranche Almere, Pays-Bas

Sur notre propre site de production à Almere, 26 lignes de production entièrement automatisées à grande vitesse offrent un large éventail d'options en termes de poids et de dimensions, en fonction du type de fromage et de l'application désirées. Nos produits sont emballés quotidiennement dans des conditions optimales.

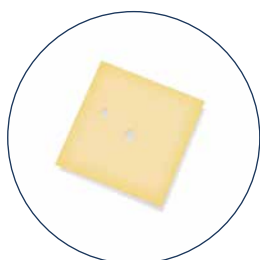
Les tranches de fromage: une polyvalence infinie.

Nous proposons une gamme étendue et diversifiée de fromages en tranche. Notre gamme de produits est optimisée pour de nombreuses applications traitement. Nous proposons des solutions spécifiques pour l'industrie alimentaire et la restauration.

Des solutions sur mesure pour répondre à vos besoins.

- ✓ Une large sélection d'ingrédients optimisés pour chaque application.
- ✓ Possibilités étendues telles que: Lait de pré, biologique, sans OGM.
- ✓ Notre propre recette, le développement, les sites de découpe et de conditionnement.
- ✓ Rapidité, flexibilité et solutions personnalisées (comme les mélanges de fromages râpés).

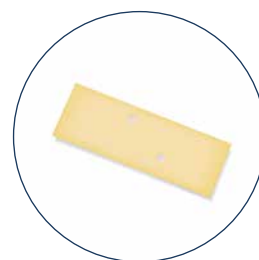
Nos tranches de fromage sont disponibles dans une large gamme de formes, d'épaisseur, de poids total et de dimensions:



10 x 10 cm



10 x 15 cm



5 x 15 cm

Types de fromages et emballages:

Nous proposons une variété de fromages tels que: Gouda, Mozzarella, Edam, Emmental, Cheddar, Chèvre, Mimolette, Havarti et bien d'autres encore.



500 g



1 kg

Fromage sec pour les professionnels de l'industrie alimentaire.



INGRÉDIENT

DÉCORATION



Dried Cheese Weert, The Netherlands

Weert leads the way as a pioneering expert in the production of high-quality dried cheese. We use our knowledge, expertise and special machinery to develop our own unique production methods and can dry cheese to unprecedented levels.

Le pouvoir du fromage sec.

Grâce à une gamme étendue de produits fromagers secs, allant de la poudre aux bâtonnets, nous pouvons proposer des solutions sur-mesure, parfaitement adaptées aux processus industriels.

Tailored solutions; meeting your needs.

- ✓ Une large sélection d'ingrédients optimisés pour chaque application.
- ✓ Possibilités étendues telles que: Lait de pré, biologique, sans OGM.
- ✓ Notre propre recette, le développement, les sites de découpe et de conditionnement.
- ✓ Rapidité, flexibilité et solutions personnalisées (comme les mélanges de fromages râpés).

Our dried cheese varieties:



Poudre



Pépites



Granulés



Brins

Types de fromages et emballages:

Nous proposons une grande variété de fromages tels que: Gouda, Edam, Goya, Mozzarella, Emmental, fromage type Parmesan, Maasdam, Cheddar, fromage de chèvre et bien d'autres encore.



Flowpack
40 g - 10 kg



Zip pack
(emballage sous-vide)
150 g



Shaker
80 g - 170 g

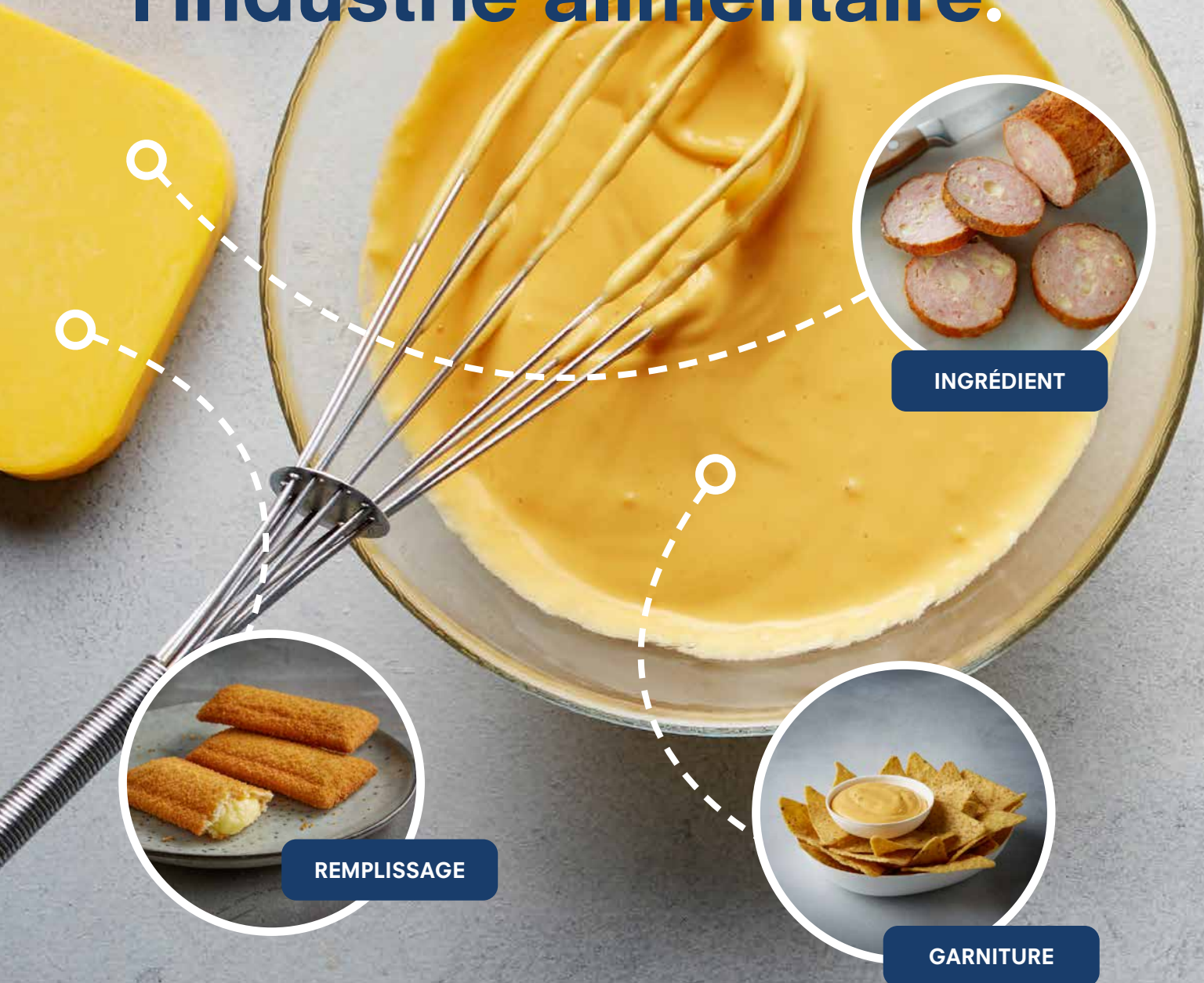


Sac en boîte
10 kg - 25 kg



Sac en caisse
15 kg or 20 kg

Fromage fondu pour les professionnels de l'industrie alimentaire.



Processed Cheese Lopik, The Netherlands

We develop cheeses with precisely the right melting properties and flavours according to our own recipes, conducting extensive tests to ensure that the product meets requirements. We look in depth at our customers' to develop innovative solutions together.

Explore our processed cheese portfolio.

We develop and produce processed cheeses such as cheese spreads, smoked cheese, block cheese and industrial cheese according to our own recipes and tailored to the food industry's needs and requirements.

Des solutions sur mesure pour répondre à vos besoins.

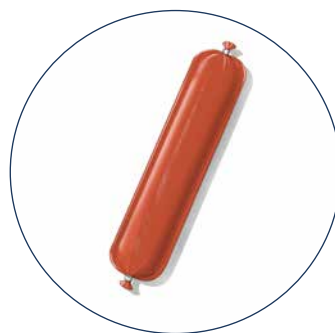
- ✓ Ajouter des ingrédients tels que des herbes et des épices.
- ✓ Couleur, composition, aptitude à la fusion, et une stabilité dimensionnelle adaptée à vos besoins.
- ✓ Production flexible.
- ✓ Personnalisez votre recette optimisée pour votre processus.
- ✓ Longue durée de conservation.

Types de fromages et emballages:

Nous proposons une grande variété de fromages tels que: Gouda, Edam, Mozzarella, Emmental, Maasdam, Goya, fromage de chèvre et bien d'autres encore.



Bloc



Bûche



Seau

Les différents formats sont emballés dans des cartons ou des caisses.

Crème pour les professionnels de l'industrie alimentaire.



Produits laitiers frais & crème de Merchtem, Belgique

Des solutions de crème sur-mesure pour l'industrie alimentaire et celle de la restauration, avec plus de 90 ans d'expérience. À Merchtem, notre équipe est spécialisée dans une large palette de produits, notamment la crème à fouettée et de cuisson, ainsi que les mélanges pour glaces et milkshakes, confectionnés sur-mesure pour répondre à vos besoins.

Le pouvoir de la crème.

Chez A-ware Food Solutions, nous sommes spécialisés dans la fabrication de produits laitiers de qualité supérieure, y compris la crème conçue pour la cuisson, le foisonnement, les usages multiples et les applications spécialisées au sein de la restauration et de l'industrie alimentaire. Notre expertise garantit la qualité supérieure de nos produits qui répondent aux besoins spécifiques des professionnels de la cuisine.

Tailored solutions; meeting your needs.

- ✓ Haute qualité et performances constantes.
- ✓ Polyvalence dans les applications culinaires.
- ✓ Des solutions personnalisées pour adapter les ingrédients à vos besoins spécifiques.
- ✓ Une grande variété de possibilités d'emballage est disponible.

Notre gamme de crèm et de spécialités:



Crème fouettée*
Pourcentage de matière grasse dans la gamme de 30% à 40%



Crème polyvalente
Pourcentage de matière grasse dans la gamme de 30% à 40%



Crème culinaire
Pourcentage de matière grasse dans la gamme de 2% à 12%



Mélange pour Glaces & Milk-shakes**
Pourcentage de matière grasse dans la gamme de 18 % à 20%, et 30% - 40%

Nos possibilités d'emballage des produits laitiers:



Bombe aérosol*
700 ml



Tetra PP
1 l



Bouteille
1 l



Bag in box**
5 l & 10 l



Poche dans un container
40 x 10 l



Pallecon
250 l



Container Tosca
1000 l

*Spray can only available for whipping cream.

**Ice cream & Milkshake mixes only available in bag in box.

Faites équipe avec Royal A-ware.

Royal A-ware est une entreprise familiale qui compte 130 ans d'expérience dans le domaine de l'alimentation. Notre force réside dans le fait que nous contrôlons nous-mêmes l'ensemble de la chaîne. Nous priorisons les besoins du marché et de nos clients.

Nous contrôlons entièrement notre chaîne de valeur: l'inspection du lait, la production de fromage et de produits laitiers jusqu'au tranchage et l'emballage final des fromages. Cela permet de garantir des résultats efficaces et durables qui nous rendent indépendants des autres acteurs et nous permettent de garantir la qualité constante des matières premières que nous recevons.



A-ware Food Solutions fournit des solutions inter-entreprises aux professionnels de l'alimentation.

Nous sommes une division spécialisée de Royal A-ware qui se concentre sur les professionnels de l'industrie. Pour jouer à plein ce rôle, nous nous appuyons sur nos connaissances approfondies et notre expertise en matière de production de fromage et de produits laitiers.

En outre, nous contrôlons chaque étape de la chaîne, ce qui nous permet de garantir à la fois la continuité et une qualité constante. Nous proposons des solutions sur-mesure, adaptées à vos besoins.

**Vous êtes curieux de
connaître les possibilités?**

+31 (0)88 738 1000

foodsolutions@royal-aware.com

aware-foodsolutions.com



Visitez notre site web

