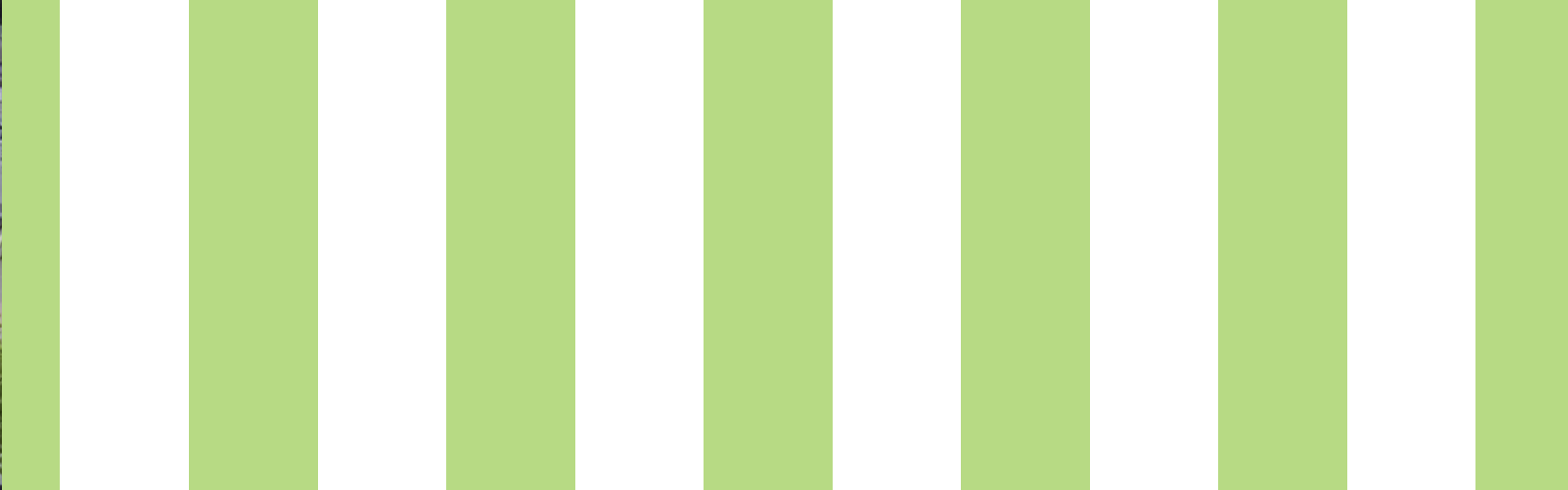




services



margarines,
oils and fats **all over**
THE WORLD

TRANSPORT & LOGISTIC, MANUFACTURE, R&D

Depuis 1930, **Royale Lacroix** est un acteur important dans le secteur **des margarines, des huiles et des matières grasses**.

Forte de ces longues années d'expérience, nous adaptons en permanence nos outils de production. Nous répondons aux exigences de nos clients avec un souci constant de **"qualité totale"**, des produits et services.

Royale Lacroix est certifiée FSSC 22000, RSPO et BIO.

Since 1930, **Royale Lacroix** is an important player in **margarines, oils and fats**.

With many years of experience, we constantly adapt our production. We respond to our customers' requirements with a constant concern for **"total quality"**, of products and services.

Royale Lacroix is certified FSSC 22000, RSPO and BIO.

Sinds 1930, is **Royale Lacroix** een belangrijke speler in de sector van **margarines, olieën en vetstoffen**.

Dankzij onze jarenlange ervaring, passen wij constant onze productiemethodes aan. Hierdoor beantwoorden wij aan de strenge eisen van onze klanten, met een constante waakzaamheid voor de **"totaal kwaliteit"**, van onze producten en diensten.

Royale Lacroix is FSSC 22000, RSPO en BIO gecertificeerd.

Seit 1930 hat sich **Royale Lacroix** als wesentlicher Anbieter auf dem Markt der **Margarine, Öle und Fetten** etabliert.

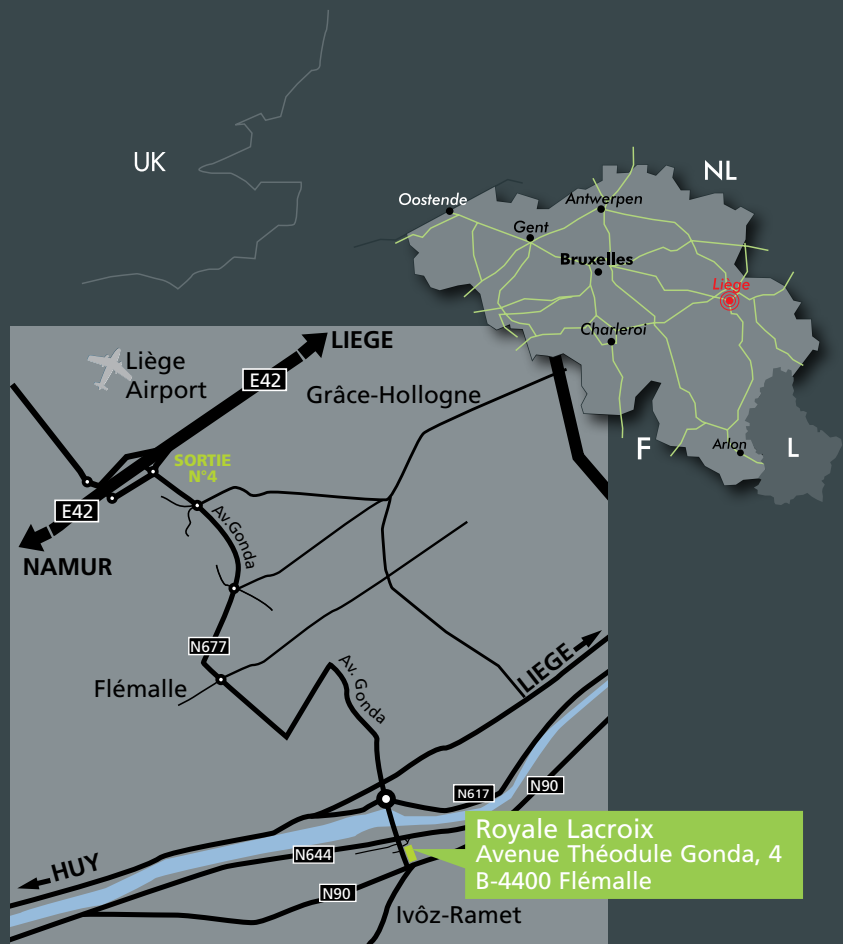
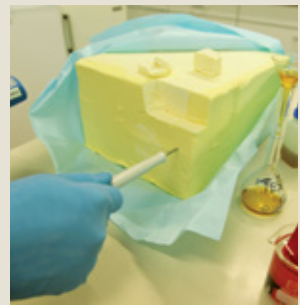
Mit Hinsicht zu unserer langjährigen Erfahrung, passen wir, unsere Produktionsverfahren, Maschinen und Diensten zu dem höchst modernsten Niveau, permanent an.

Mit diesem Akzent auf dem Motto **"Totale Qualität"**, sind wir in der Lage die strengsten Anforderungen unserer Kundschaft ständig zu treffen

Royale Lacroix besitzt die folgenden Zertifizierungen: FSSC 2200, RSPO, Bio.

Desde 1930, **Royale Lacroix** es uno de los principales fabricantes en el sector **de margarinas, aceites y materias grasas**. Fruto de nuestra larga experiencia nos adaptamos continuamente a los últimos avances de la tecnología. Respondemos a nuestros clientes con un deseo constante de **"calidad total"** en productos y servicios.

Royale Lacroix está certificada por FSSC 2200, RSPO y BIO.



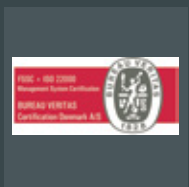
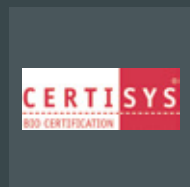
**ROYALE
LACROIX**

T. +32 4 338 84 84

F. +32 4 337 67 40

E. info@royalelacroix.be

www.royalelacroix.be



**ROYALE
LACROIX**



taste



INDUSTRY

Tous les secteurs de l'industrie agroalimentaire sont couverts, p.e. : biscuiteries, viennoiseries, plats cuisinés et de nombreux autres. Quelle que soit votre demande, **Royale Lacroix a certainement la solution.**

All sectors of the food industry are covered, e.g.: biscuits, pastries, prepared dishes and other applications. Whatever your application, **Royale Lacroix certainly has the solution.**

Wij zijn thuis in alle sectoren van de voedingsindustrie: van koekjes-fabrikant over bladerdeeg tot bereide gerechten, alsook alle andere mogelijke toepassingen. Welke uw noden ook zijn, **Royale Lacroix heeft zeker de oplossing in huis.**

Mit unserer Produktlinie decken wir alle Bedürfe der Ernährungsindustrie, Keksfabriken, Tiefgefrorene Fertiggerichte, feinsten, "Viennoiseries,, und "Croissants,, und viele anderen. Egal Ihre Anforderung, **Royale Lacroix hat bestimmt die Lösung für Sie.**

Todos los sectores de la industria agroalimentaria están cubiertos, pastelería, galletería, bollería, platos preparados y otros. A cualquier demanda **Royale Lacroix en este campo tiene la solución.**



BAKERY

Les utilisateurs artisanaux et industriels nous font confiance depuis de nombreuses années. Les qualités **Royale Lacroix** allient la facilité de l'emploi et le goût grâce à une sélection très fine des matières premières. Marques commercialisées: King Azur, Ravi, Bomar,...

Artisanal and industrial users trust us for many years. **Royale Lacroix's** qualities combine ease of use and taste thanks to the very careful selection of raw materials. Brands marketed: King Azur, Ravi, Bomar,...

De ambachtelijke en industriële gebruikers schenken ons hun vertrouwen sinds jaren. Door een strenge selectie van onze basisgrondstoffen, zijn de producten van **Royale Lacroix** gekend voor een gemakkelijke verwerking en goede smaak. Gecommercialiseerde merken: King Azur, Ravi, Bomar,...

Wir genießen jetzt seit Jahre die Anerkennung der industriellen sowie der kleineren Fachkunden in dem Sektor. Die Qualität **Royale Lacroix** verknüpft, dank der sorgfältigsten Selektion der Rohstoffe, die beste Verarbeitungsfähigkeit mit einem unvergleichbaren Geschmack. Unsere Marken: King Azur, Ravi, Bomar,...

Tanto los utilizadores artesanales como los industriales nos han dado su confianza a lo largo de los años. Las calidades **Royale Lacroix** tienen la facilidad del uso y el gusto gracias a una selección muy cuidada de las materias primas. Marcas comercializadas: King Azur (25% mantequilla), Ravi, Bomar,...



natural

ROYALE LACROIX

STORE & RESTAURANT

L'excellence de la gamme **Royale Lacroix** permet l'élaboration de plats cuisinés raffinés. Notre assortiment est adopté par les restaurateurs et les collectivités. La résistance aux hautes températures et le respect de la saveur des aliments en font un produit incontournable dans son domaine. Marques commercialisées: Valor, Sixtelle,...

The excellence of **Royale Lacroix's** range allows the development of sophisticated dishes. Our assortment is adopted by many restaurants and communities. Resistance to high temperatures and respect for food flavor make it a must-have product in its field. Brands marketed: Valor, Sixtelle,...

De uitmuntendheid van de producten van **Royale Lacroix** laat een uitstekende verwerking toe voor de bereiding van gerechten. Vele restauranthouders en grootkeukens hebben onze producten reeds ontdekt en geapprecieerd. De weerstand aan hoge temperaturen van de producten en hun respect voor de authentieke smaak van de gebruikte voedingsstoffen maken dat ze onmisbaar zijn geworden in de Horeca. Gecommercialiseerde merken: Valor en Sixtelle,...

Die Exzellenz der **Royale Lacroix** Produkte, passt zu der raffiniertesten Küche. Die sind schon von manchen Restaurants, Schule, Krankenhäusern, Cateringfirmen, gut angenommen. Die Resistenz zu den hohen Temperaturen, sowie die Fähigkeit den Geschmack der Zutaten voll zu bewahren, sind die Hauptmerkmale von Produkten, die für den Sektor unentbehrlich gekommen sind. Unsere Marken: Valor, Sixtelle,...

La excelencia de la gama **Royale Lacroix** permite la elaboración de platos cocinados refinados. Nuestra gama está adaptada a la restauración y las colectividades. La resistencia a las altas temperaturas y el respeto por los sabores de los alimentos hacen de nuestros productos una fuente insustituible en su elaboración. Marcas comercializadas: Valor, Sixtelle (margarina ligera, 60%mg),...

savour

