

Projet auprès de :



# ALIMENTS & BOISSONS

*Délégation  
allemande  
en France*



*Réunions*  
**B2B FRANCE  
ALLEMAGNE**

*25-28 novembre*  
**2025**

Partenaire :



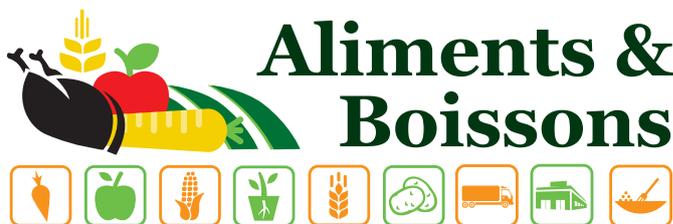
Soutenu par :



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat

# Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons

À la demande du **Ministère fédéral allemand de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Territoire (BMLEH)**, **SBS Systems for Business Solutions**, en collaboration avec **abc Gourmet**, organise un **voyage d'affaires en France du 25 au 28 novembre 2025**, dédié au secteur alimentations et boissons. Nous invitons les acheteurs, importateurs, distributeurs et experts du marché français à rencontrer 12 fabricants allemands soigneusement sélectionnés et à découvrir de nouvelles opportunités commerciales.

Pourquoi participer?

- Rencontres B2B personnalisées: échanges possibles directement dans votre siège social (HQ) ou vos points de vente, facilitant des discussions concrètes et adaptées à vos besoins.
- Événement de présentation gratuit à Paris le 26 novembre: démonstration des produits allemands autour d'un Déjeuner de réseautage convivial et professionnel.
- Accès à des produits innovants et analyses de marché: identifiez de nouvelles opportunités et enrichissez votre offre.
- Réseautage privilégié : échangez avec des partenaires allemands et consolidez des relations commerciales durables, renforçant les liens entre les entreprises agroalimentaires allemandes et leurs partenaires français.

Inscrivez-vous dès maintenant et ne manquez pas cette opportunité unique de rencontrer des entreprises allemandes de premier plan et de découvrir leurs produits. Pour toute demande de rencontre avec nos entreprises allemandes dans le cadre d'un événement B2B ou pour assister à la présentation à Paris, contactez-nous.

### PRÉSENTATION DES ENTREPRISES ALLEMANDES PARTICIPANT AU PROJET:

**ACAI GmbH • Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG**

**Armbruster W. Teigwarenfabrik GmbH • Baikal Getränke GmbH**

**Barnhouse Naturprodukte GmbH • TH FOOD / Beys Food**

**GOLDSTEIG Käsespezialitäten Bayerwald GmbH**

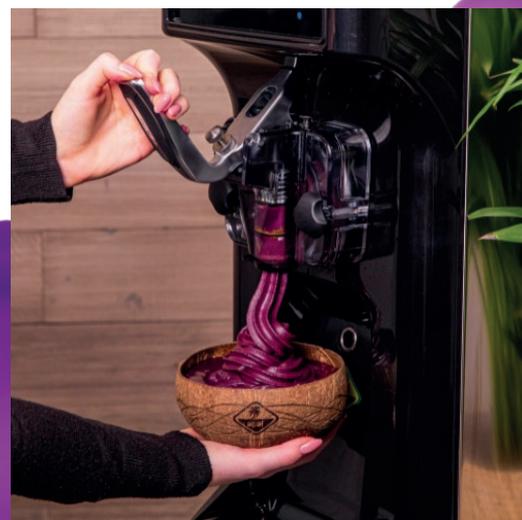
**Holle Europe GmbH • NABA Feinkost GmbH**

**organic veggie food GmbH - SOTO Bio-Spezialitäten**

**Brauerei C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG**



FINE FRUITS CLUB



### Résumé

Producteur de purées de fruits surgelées haut de gamme et de mélanges pour smoothies frais et naturels.



FINE FRUITS CLUB

## ACAI GmbH

Erasmusstraße 1  
10553 Berlin  
Allemagne

[www.acai.eu](http://www.acai.eu)

Personne de contact :

M. Hanns-Wirich Hofius

E-mail : [info@acai.eu](mailto:info@acai.eu)

Téléphone : +49 30 20917988

### Profil de l'entreprise

La société ACAI GmbH, basée à Berlin, est spécialisée dans la production et la distribution de purées de fruits surgelées, de mélanges pour smoothies et de produits à base d'acaï.

Elle propose des produits de haute qualité, 100 % naturels, reconnus pour leur préparation simple et rapide.

### Produits et services

- Purées de fruits pour smoothies et bowls
- Purées de fruits pour crèmes glacées
- Mélanges pour smoothies et bowls
- Mélanges pour açaï bowls adaptés aux machines à glace
- Mélanges pour frappés

### Normes de qualité et certifications

Tous les produits d'ACAI GmbH sont élaborés à partir d'ingrédients 100 % naturels, sans aucun additif artificiel.

Beaucoup d'entre eux sont certifiés selon des normes biologiques reconnues.

L'entreprise accorde également une grande importance à une production durable, privilégiant des méthodes de culture respectueuses de l'environnement et des pratiques commerciales équitables.

### Références et activités d'exportation

ACAI GmbH approvisionne à la fois le marché allemand et une clientèle internationale.

Orientée vers l'exportation, l'entreprise propose des solutions adaptées aux établissements de restauration, aux détaillants et aux clients particuliers dans plusieurs pays.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

- Secteur HORECA : restaurants, cafés, bars à smoothies et hôtels souhaitant offrir à leurs clients des préparations saines et rapides.
- Commerces de détail : supermarchés, magasins bio et boutiques en ligne souhaitant élargir leur gamme avec des produits fruités de qualité supérieure.

### Avantages concurrentiels

Les produits d'ACAI GmbH permettent une préparation rapide et facile de smoothies et de bowls, parfaitement adaptée à un mode de vie actif.

La large gamme de purées de fruits et de mélanges couvre une variété de goûts et de besoins.

La société garantit une qualité optimale grâce à l'utilisation exclusive d'ingrédients 100 % naturels et, dans la mesure du possible, issus de l'agriculture biologique.

De plus, ACAI GmbH met un accent particulier sur la durabilité, notamment à travers des procédés de production écologiques et des pratiques commerciales équitables.

Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :





## Résumé

Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG est une brasserie familiale située au cœur de la Forêt-Noire, qui brasse depuis 1880 des spécialités de bière authentiques et pleines d'âme.



## Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG

Klosterplatz 1  
72275 Alpirsbach  
Allemagne

[www.alpirsbacher.de](http://www.alpirsbacher.de)

Personne de contact :

M. Christian Link

E-mail : [christian.link@alpirsbacher.de](mailto:christian.link@alpirsbacher.de)

Téléphone : +49 7444 98 300

### Profil de l'entreprise

La société Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG est une brasserie privée traditionnelle située à Alpirsbach, au cœur de la Forêt-Noire. Ses origines remontent à 1877, lorsque la famille Glauner reprit la brasserie du monastère et en fit un symbole du savoir-faire brassicole artisanal et de l'attachement à la région. L'entreprise se distingue par des bières authentiques, brassées de manière artisanale selon le Décret de pureté allemand de 1516, tout en alliant les technologies de brassage les plus modernes à une exigence de qualité absolue.

### Produits et services

Une sélection variée de bières et de spécialités brassées avec une eau de source cristalline provenant directement de la Forêt-Noire.

### Normes de qualité et certifications

La brasserie accorde une importance primordiale à la qualité et à la durabilité. Elle brasse exclusivement avec des ingrédients naturels – eau, malt, houblon et levure – conformément au Décret de pureté.

L'eau de brassage, d'une pureté exceptionnelle, issue des sources de la Forêt-Noire, constitue l'un des principaux facteurs de qualité.

De plus, Alpirsbacher mise sur des procédés de production modernes et à haute efficacité énergétique ainsi que sur des solutions d'emballage respectueuses de l'environnement, afin de préserver les ressources et de réduire son empreinte écologique.

### Références et activités d'exportation

Alpirsbacher Klosterbräu compte parmi les marques de bière régionales les plus connues du sud de l'Allemagne et jouit d'une réputation qui dépasse largement les frontières de la Forêt-Noire.

Ses produits sont distribués dans tout le pays, tant dans le commerce de détail que dans la restauration, et sont exportés vers de nombreux pays européens.

La brasserie est reconnue par les amateurs de bière comme par les experts pour son goût authentique et la qualité irréprochable de ses produits.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Commerçants de détail, supermarchés, grossistes en boissons et établissements de restauration.

### Avantages concurrentiels

Alpirsbacher Klosterbräu séduit par une parfaite alliance entre tradition et innovation. En tant que brasserie privée indépendante, elle reste fidèle à son savoir-faire artisanal tout en faisant preuve d'une grande flexibilité face aux tendances du marché.

La combinaison de ses racines régionales, d'ingrédients purs, d'une gestion durable et d'une expérience gustative unique fait de cette marque un pilier incontournable de la culture brassicole allemande.

Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :



Projet auprès de :



ARMBRUSTER



**VOTRE PARTENAIRE PRÉFÉRÉ  
EN MATIÈRE DE PÂTES**

Résumé

Producteur de pâtes disponibles dans plus de 70 formes et différentes qualités, fabriquées grâce au savoir-faire et à l'expertise acquis au cours de plus d'un siècle d'histoire.



## Armbruster W. Teigwarenfabrik GmbH

Lossenfeld 17  
77731 Willstätt  
Allemagne

[www.nudelgenuss.de](http://www.nudelgenuss.de)

Personne de contact :

M. Björn Stock

E-mail : [stock@armbruster-teigwaren.de](mailto:stock@armbruster-teigwaren.de)

Téléphone : +49 7852 93 640

### Profil de l'entreprise

Armbruster Teigwaren est une entreprise alimentaire allemande spécialisée dans la production de pâtes de haute qualité. Elle allie des recettes traditionnelles à des procédés de fabrication modernes afin de proposer des pâtes, nouilles et spécialités destinées aussi bien au commerce de détail qu'à la restauration.

### Références et activités d'exportation

Armbruster Teigwaren approvisionne des supermarchés, des épiceries fines et des établissements de restauration dans toute l'Allemagne. L'entreprise possède également une solide expérience dans l'exportation de pâtes vers divers marchés européens.

### Produits et services

- Pâtes fraîches et sèches (nouilles, pâtes, lasagnes, spätzle)
- Développement de produits sur mesure pour le commerce et la restauration

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

- Commerçants de détail et supermarchés
- Établissements de restauration et sociétés de catering
- Distributeurs

### Normes de qualité et certifications

L'entreprise produit selon les normes HACCP reconnues et utilise exclusivement des matières premières sélectionnées issues de cultures contrôlées.

La durabilité et une production respectueuse des ressources sont au cœur de sa philosophie.

### Avantages concurrentiels

Armbruster Teigwaren associe des recettes traditionnelles à des standards de production modernes, garantissant ainsi une qualité constante et un goût authentique. L'entreprise se distingue également par sa flexibilité en matière de volumes et de conditionnements, afin de répondre aux besoins variés de ses clients.

### Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :



Projet auprès de :



# WOSTOK



## Résumé

Boissons gazeuses élaborées à partir d'ingrédients naturels et biologiques, aux combinaisons de saveurs uniques.

## Profil de l'entreprise

Baikal Getränke GmbH, basée à Berlin, produit depuis 2009 des limonades sous la marque WOSTOK. Fondée par Joris van Velzen, l'entreprise est née d'une passion pour des saveurs originales rappelant les anciennes limonades russes et soviétiques, telles que la célèbre «Baikal».

WOSTOK marie cette inspiration traditionnelle à des standards biologiques modernes et à des arômes surprenants.

## Produits et services

Une gamme de boissons rafraîchissantes gazeuses bio, caractérisées par des combinaisons de saveurs originales et créatives.

## Normes de qualité et certifications

WOSTOK utilise exclusivement des matières premières issues de l'agriculture biologique certifiée et détient une certification écologique (organisme de contrôle : DE-ÖKO-070). Tous les ingrédients proviennent de la culture biologique, et la production se déroule sans additifs artificiels. L'entreprise privilégie par ailleurs des emballages respectueux de l'environnement, notamment des bouteilles en verre consignées.

## Références et activités d'exportation

La marque est solidement implantée en Allemagne : WOSTOK est présente aussi bien dans les magasins bio et supermarchés que dans la restauration et les commerces spécialisés en boissons.

L'entreprise exporte également ses produits vers plusieurs pays européens. En 2021, environ 3 millions de bouteilles ont été produites et distribuées dans une dizaine de pays.

## Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Magasins bio, commerces spécialisés, grossistes en boissons, établissements de restauration et détaillants en ligne souhaitant proposer des boissons rafraîchissantes haut de gamme au design affirmé.

## Avantages concurrentiels

WOSTOK séduit par l'originalité de ses combinaisons de saveurs, souvent inattendues, associées à une qualité biologique irréprochable. La marque se distingue par son design unique, l'utilisation d'ingrédients bio et son engagement en faveur du développement durable (notamment grâce à l'emploi de bouteilles en verre consignées). Son ancrage berlinois et son storytelling inspiré des limonades d'autrefois confèrent à WOSTOK une identité forte et authentique, qui attire un public sensible à la créativité et à l'authenticité.

Ces atouts lui assurent une place singulière sur le marché des boissons rafraîchissantes.

## Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

# Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



# Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :



**barnhouse**

BIO SEIT 1979

# PRODUCT RANGE

## *Barnhouse Crunchy Cereals*



### Résumé

Pionniers dans la production de muesli croustillant biologique.

### Profil de l'entreprise

Barnhouse est un pionnier du secteur allemand des produits biologiques et est reconnu pour son muesli croustillant de haute qualité. Depuis 1979, l'entreprise produit exclusivement des aliments biologiques à Mühldorf am Inn et figure parmi les tout premiers fabricants de muesli croustillant bio en Allemagne.

### Produits et services

Krunchy Muesli: différentes variétés telles que avoine classique, chocolat-noisette, framboise et versions à faible teneur en sucre.

### Normes de qualité et certifications

Tous les ingrédients agricoles utilisés par Barnhouse GmbH proviennent à 100 % de l'agriculture biologique contrôlée et répondent aux plus hautes exigences de qualité bio. L'entreprise est certifiée selon la norme DE-ÖKO-007, garantissant une traçabilité complète de l'origine de ses matières premières. De plus, Barnhouse accorde une grande importance à la durabilité : en privilégiant les ingrédients régionaux et une production économe en ressources, elle réduit de manière constante son empreinte écologique.

### Références et activités d'exportation

L'entreprise est active à la fois sur le marché allemand et dans plusieurs pays européens.

Ses produits sont distribués via les magasins bio, les supermarchés spécialisés, les boutiques diététiques ainsi que sa propre boutique en ligne.

Grâce à l'introduction de produits innovants aux ingrédients spécifiques – tels que le Krunchy Low Sugar –, Barnhouse démontre sa capacité d'innovation et son aptitude à répondre aux tendances nutritionnelles actuelles.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

- Commerce de détail: supermarchés bio, supermarchés classiques, magasins diététiques
- Restauration: hôtels, cafés, sociétés de restauration collective et de catering

### Avantages concurrentiels

Avec plus de 40 ans d'expérience dans la fabrication de muesli croustillant biologique, Barnhouse bénéficie d'un savoir-faire unique. L'entreprise met l'accent sur l'innovation et fait évoluer en permanence ses produits afin de s'adapter aux nouvelles tendances alimentaires. La qualité supérieure reste toujours la priorité, assurée par une sélection rigoureuse des ingrédients et un contrôle constant des processus de production.

### Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :



*...The taste lays  
under our wings.*

*Chicken and turkey butchering.*



We value

high-quality processing with

***modern machines***



*Out and about for you!*

#### Résumé

Producteur de viande congelée pour kebab, spécialisé dans la transformation et la distribution de produits de volaille et de bœuf de haute qualité, certifiés halal.



## TH FOOD / Beys Food

Brüsseler Str. 10  
45968 Gladbeck  
Allemagne

[www.beysfood.eu](http://www.beysfood.eu)

Personne de contact :

M. Servet Ucar

E-mail : [sucar@beysfood.eu](mailto:sucar@beysfood.eu)

Téléphone : +49 2043 - 401 21 11

### Profil de l'entreprise

TH FOOD est une entreprise alimentaire moderne basée en Europe, qui développe et commercialise sous la marque Beys Food des produits innovants prêts à consommer. L'entreprise allie créativité culinaire et efficacité technologique pour proposer des produits de haute qualité et savoureux sur le marché international.

### Produits et services

La gamme comprend des plats préparés surgelés et réfrigérés, caractérisés par une manipulation simple, une valeur nutritive élevée et un goût authentique. TH FOOD approvisionne aussi bien le commerce de détail alimentaire que la restauration et les consommateurs professionnels.

### Normes de qualité et certifications

La production respecte les normes européennes d'hygiène (HACCP) et des directives modernes de qualité. Les matières premières proviennent majoritairement de fournisseurs certifiés et le développement des produits prend en compte les tendances actuelles en matière de nutrition et de durabilité.

### Références et activités d'exportation

TH FOOD collabore avec des partenaires commerciaux dans plusieurs pays européens. L'entreprise est parfaitement équipée pour l'exportation et possède une expérience solide dans la distribution internationale de produits surgelés et frais.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Distributeurs, chaînes de commerce et importateurs alimentaires souhaitant intégrer des produits prêts à consommer de haute qualité dans leur assortiment.

### Avantages concurrentiels

Grâce à sa flexibilité, ses procédés de production efficaces, ses solutions d'emballage modernes et son fort potentiel d'innovation, TH FOOD bénéficie d'un avantage concurrentiel clair. La combinaison de la qualité, de l'orientation service et de l'adaptabilité fait de l'entreprise un partenaire attrayant pour le commerce et la restauration.

Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :





## COMPANY PORTRAIT



**GOLDSTEIG. NATURAL. MODERN. BAVARIAN.**

### Résumé

Producteur de mozzarella haut de gamme et de spécialités fromagères régionales, fabriquées en Bavière grâce à des décennies d'expertise et à un engagement fort en faveur de la qualité et de la tradition.



## GOLDSTEIG Käsespezialitäten Bayerwald GmbH

Siechen 11  
93413 Cham  
Allemagne

[www.goldsteig.de](http://www.goldsteig.de)

Personne de contact :

Mme Cristina Elena Fat

E-mail : [fat.cristina@goldsteig.de](mailto:fat.cristina@goldsteig.de)

Téléphone : +49 9971 84 40

### Profil de l'entreprise

Goldsteig Käseereien Bayerwald GmbH est un important producteur allemand de spécialités fromagères, basé à Cham, dans la région de la Forêt bavaroise. Sous la devise «Naturellement entre les mains des agriculteurs», l'entreprise associe un savoir-faire fromager traditionnel à des procédés de production modernes. Goldsteig collabore étroitement avec plus de 2.100 agriculteurs et agricultrices des régions du Bayerwald et de la Forêt de Bohême afin d'utiliser un lait pur et naturel comme base de ses produits. Ses sites de production comprennent le siège principal à Cham, ainsi que des établissements à Tittling et Stephansposching.

### Produits et services

Produits laitiers et spécialités fromagères.

### Normes de qualité et certifications

Goldsteig accorde une importance primordiale à l'authenticité naturelle et à une production responsable. Le lait provient d'exploitations agricoles qui pratiquent une alimentation sans OGM.

L'entreprise produit au cœur d'une région appelée « le Toit vert de l'Europe », symbole d'un environnement préservé. Des procédés de fabrication modernes et un système rigoureux d'assurance qualité garantissent des produits premium.

### Références et activités d'exportation

La marque Goldsteig est bien établie dans la distribution alimentaire allemande ainsi que dans le secteur de la restauration. Grâce à la notoriété de la marque et à la qualité de ses produits, Goldsteig exporte ses spécialités fromagères dans presque tous les pays européens.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Commerces de détail, supermarchés, magasins spécialisés, établissements de restauration et chaînes de distribution à bas prix.

### Avantages concurrentiels

Goldsteig se distingue par la combinaison d'un fort ancrage régional et d'une qualité de produit exceptionnelle. La coopération étroite avec de nombreux producteurs et productrices de lait assure un approvisionnement stable en lait naturel. Grâce à ses propres sites de production l'entreprise allie efficacité industrielle et respect des méthodes fromagères traditionnelles. L'identité de marque « Naturellement entre les mains des agriculteurs » renforce la confiance des distributeurs comme des consommateurs. Enfin, Goldsteig bénéficie d'une position solide sur les marchés européens et d'une image de marque premium.

Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :





**Holle**  
biodynamisch  
seit  1934



**Gross werden mit dem Besten aus der Natur.**  
**Growing up with nature's best.**



#### Résumé

Pionnier et premier fabricant Demeter d'aliments biodynamiques pour bébés et nourrissons de la plus haute qualité biologique.

### Profil de l'entreprise

Holle Europe GmbH, anciennement Holle Nahrungsmittel AG, incarne depuis 1934 la production d'aliments pour bébés de haute qualité issus de l'agriculture biodynamique. En tant que premier fabricant certifié Demeter spécialisé dans la nutrition infantile, Holle s'engage résolument en faveur de matières premières provenant exclusivement de l'agriculture biodynamique et biologique. Aujourd'hui, la gamme comprend plus de 90 produits d'une qualité biologique irréprochable, distribués dans plus de 50 pays à travers le monde, faisant de Holle l'un des leaders internationaux dans le domaine de l'alimentation durable pour bébés et jeunes enfants.

### Produits et services

Aliments pour bébés et produits pour enfants certifiés Bio et Demeter.

### Normes de qualité et certifications

Holle Europe GmbH opère en étroite collaboration avec sa société mère, Holle baby food AG, et applique les mêmes exigences rigoureuses en matière de qualité. L'entreprise se distingue par ses standards élevés de certification biologique et Demeter, son refus absolu de tout additif chimique et ses exigences strictes de traçabilité et de durabilité. Le contrôle qualité s'étend de la sélection des matières premières jusqu'à la transformation et l'emballage des produits.

### Références et activités d'exportation

Les produits Holle sont disponibles dans plus de 50 pays. En tant qu'entité européenne, Holle Europe GmbH représente la marque au sein des États membres de l'Union européenne et contribue à la distribution des produits à travers différents canaux de vente : magasins bio, boutiques diététiques, pharmacies et plateformes de commerce en ligne.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Pharmacies – Marques de distributeur (Private Label).

### Avantages concurrentiels

Holle Europe GmbH bénéficie de la force de la marque Holle baby food AG, forte de près d'un siècle d'expérience dans la production d'aliments bio et Demeter pour bébés. La combinaison de tradition et d'innovation permet de proposer des produits alliant qualité exceptionnelle, responsabilité écologique et engagement social. Grâce à sa situation stratégique à Lörrach, Holle Europe agit efficacement pour mettre en œuvre les réglementations européennes, mutualiser les démarches administratives et garantir un service rapide. Un autre atout majeur réside dans l'engagement constant pour la biodiversité réelle et la durabilité, qui se reflète dans l'ensemble du processus de production et de distribution.

### Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :



NABA  
Bio in Bestform

  
InnFood  
Organic

# WELCOME TO NABA FEINKOST and INNFOOD ORGANICS

## Résumé

Producteur de plus de 300 pâtes à tartiner, sauces, soupes et plats cuisinés biologiques de haute qualité pour une alimentation végétalienne et végétarienne saine et économe en ressources.

### Profil de l'entreprise

NABA Feinkost GmbH est une entreprise biologique familiale basée à Gierstädt, en Thuringe, qui développe et produit des produits bio depuis 1991. En tant qu'entreprise familiale de deuxième génération, NABA accorde une grande importance à une alimentation durable. L'entreprise se positionne comme un pionnier dans le domaine de la gastronomie végétale bio, offrant des produits simples, plus sains et respectueux des ressources.

### Produits et services

Tartinades, ragoûts, soupes, sauces, salades gastronomiques et plats préparés.

### Normes de qualité et certifications

NABA utilise principalement des ingrédients bio et propose de nombreux produits végétariens ou véganes. Les certifications incluent notamment DE-ÖKO, le label Bio, IFS et EMAS. L'entreprise privilégie les matières premières régionales, développe ses propres projets agricoles, utilise des énergies écologiques (comme l'électricité verte) et pratique une gestion transparente et durable.

### Références et activités d'exportation

L'entreprise est active non seulement sur le marché allemand, mais fournit également des partenaires commerciaux internationaux. NABA produit tant pour ses propres marques que pour des clients en tant que fabricant sous marque de distributeur (Private Label). Le site de Gierstädt sert de site de production central.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Commerçants de détail, supermarchés bio, magasins spécialisés et vente à distance axée sur les produits bio et gastronomiques, ainsi que distributeurs et établissements de restauration.

### Avantages concurrentiels

NABA se distingue par sa combinaison solide d'entreprise familiale expérimentée et de capacité d'innovation. Sa longue expérience dans la production bio et sa faculté à anticiper les tendances et à les transformer en nouveaux produits offrent à l'entreprise un avantage concurrentiel. Les concepts de marques propres (Nabio, Reichenhof), en plus des solutions Private Label, offrent flexibilité dans l'assortiment et la position sur le marché. La durabilité, la qualité et une philosophie bio cohérente sont profondément ancrées dans la culture d'entreprise, depuis la production des matières premières jusqu'à l'installation et l'emballage.

Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :

# SOTO

Natürlich mit Liebe

 **JETZT  
IN NEUEM  
DESIGN!** 



## Résumé

Producteur d'aliments prêts à consommer biologiques, végétaliens et végétariens, fabriqués en Allemagne à partir d'ingrédients régionaux et selon des pratiques durables.



## organic veggie food GmbH - SOTO Bio-Spezialitäten

Handwerkerpark 24  
83093 Bad Endorf  
Allemagne

[www.soto.de](http://www.soto.de)

Personne de contact :

M. Walter Kindermann

E-mail : [walter.kindermann@soto.de](mailto:walter.kindermann@soto.de)

Téléphone : +49 8053 79 52 00

### Profil de l'entreprise

La marque SOTO est gérée par la société organic veggie food GmbH, basée à Bad Endorf (Bavière), et est considérée comme un pionnier dans le secteur bio allemand. Depuis sa création, SOTO s'est spécialisée dans la production de spécialités bio végétaliennes et végétariennes de haute qualité. L'entreprise incarne un plaisir gustatif authentique, une production durable et des ingrédients naturels. Tous les produits sont fabriqués avec un savoir-faire artisanal et un soin particulier aux détails, pour une alimentation consciente et savoureuse.

### Produits et services

Large gamme de produits bio végétariens et végétaliens prêts à consommer.

### Normes de qualité et certifications

SOTO utilise exclusivement des ingrédients 100 % biologiques, de préférence issus de cultures régionales. L'entreprise est certifiée Bioland, Naturland, conforme au règlement bio et IFS. La production met l'accent sur la durabilité et l'économie de ressources, de la sélection des matières premières à l'emballage. Les additifs artificiels, arômes et conservateurs sont systématiquement évités.

### Références et activités d'exportation

Les produits SOTO sont disponibles dans le commerce spécialisé bio allemand, dans les magasins diététiques, supermarchés et sur le marché international. La marque jouit d'une excellente réputation en tant que fournisseur de spécialités bio végétales de qualité et exporte ses produits vers de nombreux pays européens.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Commerçants de détail, supermarchés bio, magasins diététiques, établissements de restauration et grossistes.

### Avantages concurrentiels

SOTO combine la fabrication artisanale traditionnelle avec une expertise bio moderne. Le focus sur les ingrédients régionaux, les processus durables et le goût authentique fait de la marque un leader dans le domaine de l'alimentation végétale. L'engagement en faveur de la qualité, de la durabilité et de la responsabilité sociale renforce la confiance des partenaires commerciaux et des consommateurs. SOTO représente ainsi le concept de « bio-convenience » au plus haut niveau – naturel, simple, bio.

Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par :

Projet auprès de :





# VELTINS



## Résumé

Brasserie familiale depuis 1824, réputée pour sa Pilsener haut de gamme brassée avec une eau de source douce, dans un souci de pureté, de tradition et d'innovation.

### Profil de l'entreprise

La brasserie C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG, située à Meschede-Grevenstein (Rhénanie-du-Nord-Westphalie), fait partie des brasseries privées traditionnelles d'Allemagne. Depuis sa création en 1824, elle est passée d'une brasserie régionale à un acteur majeur du marché allemand de la bière et des boissons.

### Produits et services

VELTINS propose une gamme variée de bières et de mélanges à base de bière, réputés pour leur fraîcheur, leur pureté et leur haute qualité de fabrication. Outre le pils classique, la gamme comprend également des variétés modernes et des spécialités.

### Normes de qualité et certifications

VELTINS accorde une importance primordiale à la qualité et à la pureté. La production utilise de l'eau de brassage naturelle, du malt d'orge, du houblon et de la levure. Pour certaines variétés, la brasserie renonce volontairement aux extraits de houblon afin de préserver le goût naturel. De plus, VELTINS veille à des procédés de production respectueux des ressources et à des solutions d'emballage écologiques.

### Références et activités d'exportation

VELTINS est présente dans toute l'Allemagne et figure parmi les marques de bière premium les plus reconnues sur le marché national. Ses produits sont appréciés tant dans le commerce de détail que dans la restauration. VELTINS exporte également ses bières vers plusieurs pays européens et développe continuellement ses activités internationales.

### Groupes cibles / Partenaires commerciaux idéaux

Commerce de détail : supermarchés Restauration : hôtels, cafés, entreprises de catering, restaurants.

### Avantages concurrentiels

VELTINS possède plus de 200 ans de tradition brassicole et d'expérience, combinés à une identité de marque forte qui inspire confiance aux consommateurs. La brasserie propose une large gamme de produits premium, allie tradition et innovation de manière unique et mise simultanément sur des procédés de production modernes et durables. Ces atouts permettent à VELTINS de conserver une position de leader tant sur le marché national qu'à l'exportation.

### Projet

[bmel.de](http://bmel.de)  

## Voyage d'affaires

France  
25-28  
novembre



## Aliments & Boissons



Soutenu par:

Projet auprès de:

Contact  
Exécuteur du projet :



**SBS**

systems for business solutions

**SBS systems for business solutions GmbH**

**Berlin office**

Budapester Straße 31

+49 (0)30 5861 994-10

+49 (0)30 5861 994-99

info@sbs-business.com

**Rome office**

Via Appia Nuova, 666

+39 06 390 311 90

+39 06 390 311 61

**Isabel Kotnyek**

i.kotnyek@sbs-business.com

Phone : +49 (0)30 8145981-41

**Monica Di Benedetto**

m.dibenedetto@sbs-business.com

+49 (0)30 8145981-40

www.sbsbusiness.eu | www.germantech.org | www.agrifoodble.de | [LinkedIn](#)

**Business success through cross-culture thinking**

Partenaire :



**ABC GOURMET**

**Magali Caignec**

contact@abcgourmet.fr

+33 (0) 6 85 05 73 11



# Réunions B2B France - Allemagne

25 - 28  
Novembre  
2025

Participants allemands :



Projet de :



Partenaire :



Soutenu par :



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat