

L'ECHO.

Printemps 2023

Le magazine de Zeelandia
pour la boulangerie belge
et luxembourgeoise.

L'efficacité
**de manière
artisanale.**



Zeelandia

Contenu.



Gâteau à la Crème. **Concepts d'artisanat.**

8

6

12

Tarte Crème Brûlée.



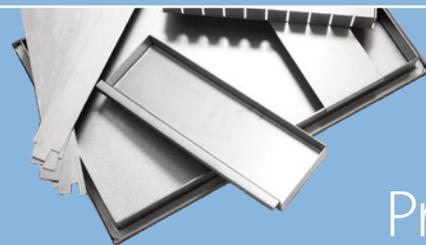
18

Layer Cake au Citron.



16

Cadre pâtisserie.



22

Maestro Premium en poudre.

Premium en poudre.

Soyez surpris.

Tout le monde le sait. Parfois, vous lisez ou entendez quelque chose qui vous inspire et pensez : je veux aussi essayer cela. Pourtant, notre préférence pour le traditionnel va toujours à l'encontre de telles idées innovantes. Nous tenons à nos habitudes ; nous effectuons la plupart de nos activités quotidiennes sur pilote automatique. Surtout dans une boulangerie où un processus recommence presque chaque jour afin d'approvisionner le magasin et livrer les clients.

Durant cette période de crise marquée par l'augmentation des coûts de l'énergie, des matières premières et de la main-d'œuvre, le changement relève du défi. Dans la boulangerie artisanale, je constate toutefois de nombreuses initiatives tournées vers l'innovation. Cela mérite un grand compliment.

Ce Echo veut également vous surprendre. Comment préparer de délicieux produits en un minimum de temps ? Des outils et des astuces pratiques me permettent-ils de rationaliser ma production ? Il s'agit vraiment d'en prendre connaissance et d'en tirer parti. En outre, nos chefs se tiennent toujours prêts à vous aider.

Bien que la partie « Rationalisation de la production » soit au cœur de cet Echo, nous proposons encore de nombreux sujets appétissants. Ainsi, nous vous emmenons vers notre nouvelle usine dernier cri située à Renaix. Nous y produisons des garnitures de fruits et des confitures. Aldia vous ouvre les portes de son site flambant neuf et s'apprête à agrémenter votre année 2023 de fraîcheur fruitée.

Je vous souhaite beaucoup de plaisir de lecture et déjà un vif succès pour les ventes de Pâques.

Marc Cuypers
Directeur général
Zeelandia
BeLux et France



4

Plus grand et (encore) meilleur

Un avenir rafraîchissant et fruité pour Aldia.

L'entreprise de transformation de fruits Aldia ouvre les portes de sa nouvelle usine à Renaix.

L'année dernière, Aldia a ouvert une nouvelle usine à Renaix. Ce déménagement d'Audenarde à Renaix marque le début d'un nouveau chapitre. Une histoire de croissance, d'innovation et de responsabilité sociale.

Le site de Renaix offre des améliorations d'un point de vue infrastructure et technologie. Les avancées technologiques innovantes permettent d'élargir la gamme ainsi que d'offrir une qualité et une efficacité encore meilleure des produits existants. Grâce aux nouvelles installations,

il devient plus facile de travailler nos produits, et la présentation du résultat final en boutique est encore plus joli que jamais auparavant.

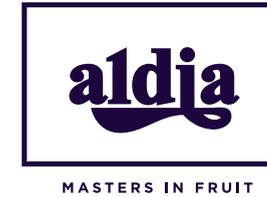
Aldia peut de nouveau faire des avancements en termes de durabilité et de responsabilité sociale depuis le nouveau siège. Aldia s'évertue à produire avec aussi peu d'additifs et de conservateurs que possible.

Par ailleurs, la nouvelle usine de Renaix fonctionne exclusivement à l'électricité verte et elle utilise des installations dont les

systèmes de réfrigération et de chauffage utilisés pour le processus de production offrent un rendement élevé. De cette manière, Aldia maintient l'impact sur l'environnement aussi bas que possible. Le bien-être de tous les collaborateurs se situe en haut de la liste des priorités d'Aldia et Zeelandia. Le nouveau lieu de travail à Renaix est doté d'équipements modernes et améliorés pour que les employés profitent plus que jamais de conditions de travail agréables.

L'avenir est rafraîchissant, doux et fruité.

@Aldia.



Chiffres et anecdotes.

5

1924 La création d'Aldia.

Aldia est une entreprise de transformation de fruits, connue pour la production et la vente de garnitures aux fruits, de confitures et gelées, destinées à un usage par les industriels ou les PME.

L'entreprise fonctionne à **100 %** avec de l'électricité 100 % verte

2022 Déménagement d'Audenarde vers le nouveau site de Renaix. Ce site avec une usine flambant neuve couvre une superficie de **2,5 ha**.



2010
Adhésion au
Groupe Zeelandia

L'entreprise compte
60 employés permanents.



Il existe **trois activités**

chez Aldia :

- 1. La marque maison Aldia**
- 2. La gamme FRUITFUL de Zeelandia**
- 3. Produits sur mesure**



La gamme d'Aldia comprend
plus de 150 recettes
sous **15 formats**
d'**emballage différents** :
de 15 kg à 1 500 kg

2,5 ha

Un Gâteau à la Crème qui transforme la production à grande échelle en art artisanal



> pag. 8

> pag. 12



un classique aux touches innovantes sous le nom de "Tarte Crème Brûlée"



Un cadre pâtisserie qui combine parfaitement les avantages de la production à grande échelle avec la classe de l'artisanat

> pag. 16

3 concepts

L'efficacité de manière artisanale.

Développés entièrement en interne avec un facteur commun : optimiser votre production sans perdre la puissance de l'artisanat.

La réussite d'une boulangerie repose toujours sur des bases solides. Un fondement qui soutient sans effort toute votre créativité et la fait progresser au niveau supérieur. Et surtout, en ces temps actuels de turbulences, il est crucial de trouver un soutien de goût. Nos chefs Zeelandiens sont donc heureux de vous présenter trois concepts uniques. Car pour cette Echo, les recettes font place à des concepts bien réfléchis qui vous laissent le temps et l'espace de créer plutôt que d'éliminer.

Les pages suivantes vous trouverez présenteront chaque concept individuellement en expliquant les bases en détail. Nos chefs se feront ensuite un plaisir de vous donner de l'inspiration en vous montrant une application entièrement terminée. Feuillotez rapidement pour trouver de l'inspiration !

Bon appétit !

Gâteau à la Crème.



Gâteau à la Crème.

Un concept qui transforme la production à grande échelle en art artisanal. Avec le Gâteau à la Crème, vous disposez d'une base solide de pâte levée et de gâteau au chocolat, avec une marge de variation et de personnalisation, sans avoir à vous soucier de l'investissement en temps. Parce qu'en 5 courtes étapes, vous pouvez ajouter des délices innovatifs à votre vitrine, qui seront appréciés non seulement par vous-même mais aussi par vos clients. Découvrez ci-dessous la base de votre Gâteau à la Crème !

- 1** Étaler la pâte sur la position 2 du laminoir et découpez des bandes de 9 cm de large et de la longueur des filets à baguette.
- 2** Après qu'elles soient poussées, appliquez une fine ligne de FRUITFUL JAM FRAMBOISE sur les bandes. Là, vous pouvez facilement varier avec la confiture de votre choix. Pochez ensuite une bande de gâteau au chocolat jusqu'à 2 cm de part et d'autre pour éviter que le gâteau ne coule pendant la cuisson. Là aussi, vous pouvez varier à votre guise avec différentes saveurs de gâteaux.
- 3** Laisser refroidir les bandes cuites.
- 4** Pocher la crème prise sur les bandes et laisser prendre au congélateur. De cette façon, vous pourrez facilement couper le gâteau plus tard.
- 5** Abricoter le tout après refroidissement et couper à la longueur désirée.
- 6** Terminez votre Gâteau à la Crème au choix.



Les avantages du chef et pour le chef

- Vous pouvez immédiatement faire une grande quantité de pâte et stocker les bandes coupées au congélateur afin de gagner du temps.
- Vous pouvez également choisir de garnir et congeler les bandes immédiatement. De cette façon, vous avez toujours des bandes cuites au congélateur que vous pouvez facilement travailler par la suite. Et vous pouvez facilement varier selon la saison et adapter différents thèmes en relation avec les événements festifs que vos clients célèbrent tout au long de l'année : la Saint Valentin, Pâques, la Fête des Mères...
- Vous pouvez aussi varier à volonté avec les crèmes prises, selon le thème et la saison. Une touche rafraîchissante au printemps, ou chaleureuse à l'automne et en hiver.
- Si vous avez un stock de bandes prêtes au congélateur, vous pouvez en sortir un assortiment ou un parfum chaque jour pour gâter vos clients.

Découvrez la [recette complète](#) ➔

Pâte levée

Farine	3 000 g
Levure	210 g
Eau	1 070 g
Œufs	300 g
Sucre	180 g
Sel	51 g
LUXAFRESH GOLD	600 g
MARGARINE CAKE/BRIOCHE	450 g

Gâteau au chocolat

CAKE DOUBLE CHOC	2 000 g
Eau	400 g
Œufs	400 g

Crème pâtissière

RAP'E	800 g
Eau	2 000 g

Divers

Crème fouettée	2 500 g
Chocolat fondu	250 g
FRUITFUL JAM FRAMBOISE	700 g

Préparation**Pâte**

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène.
Température de la pâte : 25 °C.
Temps de repos : 15 min.
Étalez la pâte à 2 mm du laminoir.
Placez-la au congélateur pour assurer une belle découpe.
Découpez-la en bandes de 9 cm de large et de la longueur de vos filets à baguettes.

Gâteau au chocolat

Mélangez tous les ingrédients en première vitesse durant 5 min à la feuille.

Crème pâtissière

Mélangez tous les ingrédients en deuxième vitesse (au fouet) durant 4 min.
Laissez reposer 10 min et battre à nouveau durant 1 min à la plus haute vitesse.

Assemblage

Placez les bandes de pâte levée dans les filets à baguettes.
Pousse : 50 min.
Après la pousse, pochez une fine bande de FRUITFUL JAM FRAMBOISE.
Ensuite, ajoutez la garniture du gâteau au chocolat (100 g de garniture par bande de 56 cm), en restant à 2 cm du bord.
Cuisson : 225 °C durant 10-11 min.

Finition

Lissez la moitié de la crème pâtissière à l'aide du chocolat fondu et mélangez-la à la moitié de la crème fraîche fouettée (crème prise).
Mélangez le reste de la crème pâtissière à l'autre moitié de la crème fouettée.
Remplissez 2 poches à douille (1 pour chaque crème prise) et replacez les deux poches dans 1 poche à douille avec un embout pour saint-honoré de 18 mm.
À l'aide de celle-ci, décorez la barquette de lignes ondulées.
Après la congélation, pulvérisez la préparation de PALETTA SPRAY NEUTRE et découpez-la en morceaux de 10 cm.
Garnissez le dessert à votre guise.

Recette pour
140 pièces

Gâteau à la Crème.

Gâteau à la Crème.

Astuce du chef

La crème pâtissière peut se décliner en une infinité de variétés. Avez-vous besoin d'avantage d'idées ? Que pensez-vous des saveurs suivantes :

- 250 g de chocolat fondu pour 1400 g de crème pâtissière
- 40 g d'essence de café moka pour 1400 g de crème pâtissière
- 40 g de caramel pour 1400 g de crème pâtissière
- 140 g de NOISIKREM pour 1400 g de crème pâtissière
- 700 g de CRÈME FRUITFUL AU CITRON pour 1400 g de crème pâtissière
- 150 g de mélange à la pistache pour 1400 g de crème pâtissière

Encore besoin d'inspiration ?

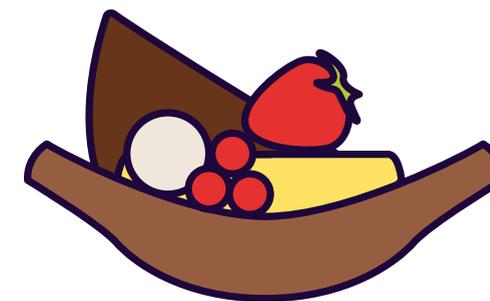
Découvrez toutes les recettes sur notre site web.



Tarte Crème Brûlée.

Une association unique sortie du chapeau magique de nos chefs Zeelandiens. Avec le 'Tarte Crème Brûlée', vous combinez la base solide d'une pâte levée feuilletée avec un produit favori du public : la crème brûlée. Encore une fois, une association d'une efficacité maximale tout en laissant suffisamment de liberté pour personnaliser la finition. Découvrez ci-dessous la base du succès de votre 'Tarte Crème Brûlée'.

- 1 Coupez des carrés au lieu de cercles dans la pâte feuilletée levée et placez-les en forme de tarte ronde pour donner une dimension supplémentaire à la tarte.
- 2 Ne faites cuire que ce dont vous avez besoin. Vous pouvez facilement conserver les plaques restantes au congélateur. Faites cuire les plaques de pâte feuilletée sans garniture pour ensuite laisser libre cours à vos créations.
- 3 Recouvrez les plaques cuites d'un glaçage SCHOKOBELLA BLANC.
- 4 Posez des petits cercles de Crème Brûlée à base de poudre de CREME BRULEE, de lait et de crème.
- 5 Finisez votre 'Tarte Crème Brûlée' selon la saison ou le thème.



Les avantages du chef et pour le chef

- Puisque vous découpez des morceaux de pâte feuilletée en carrés au lieu de cercles, vous n'avez aucune perte de pâte.
- Vous conservez toujours une bonne quantité de plaques de pâte feuilletée crue au congélateur que vous pourrez ressortir lorsque nécessaire.
- Lorsque vous faites cuire les plaques de pâte feuilletée sans garniture, le produit semi-fini reste neutre, vous avez donc toujours le choix par la suite de les garnir avec ce que vous voulez.
- Grâce au glaçage SCHOKOBELLA BLANC, l'humidité des crèmes ou des fruits est contenue et la base reste croustillante plus longtemps.
- Vous pouvez facilement varier la préparation de la crème brûlée en remplaçant la partie lait par une purée de fruit de votre choix.
- La base solide justifie que vous puissiez facilement varier la finition selon la saison ou le thème, pour que vos clients puissent déguster une variété de parfums.

Découvrez la
recette complète ➤

Recette pour 22
Tartes Crème
Brûlée

Tarte Crème Brûlée.

Pâte feuilletée levée

Farine	2 000 g
Eau	980 g
MARGARINE CAKE / BRIOCHE	185 g
Levure	130 g
Sucre	130 g
Sel	34 g
NORDIX	60 g

SAINT-AUVENT	1 000 g
--------------	---------

Génoise

BISCAMIX	1 000 g
Œufs	1 000 g
Beurre (fondu)	200 g

Crème Brûlée

Crème liquide	2000 g
Lait (ou purée de fruits)	1200 g
CREME BRULEE	600 g

Préparation

Pâte feuilletée

Pétrir une pâte courte avec tous les ingrédients. Etaler la pâte et appliquer le SAINT-AUVENT sur la moitié de la pâte.

Donner 3 tours simples à la pâte, avec les temps de repos nécessaires. Etaler la pâte sur la position 3,5 du laminoir. Découper des carrés de 19 x 19 cm (pour moule à tarte Ø 17 cm).

Placer les plaques de pâte (200 g) dans le moule et laisser pousser 60 min.

Badigeonner d'œuf et enfourner ± 28 min à 190 °C.

Génoise

Battre le BISCAMIX et les œufs à grande vitesse pendant ± 5 min.

Ajouter le beurre fondu petit à petit et battre encore 2 min.

Laisser tourner 1 min à vitesse lente.

Répartir 3 x 600 g de pâte sur 3 plaques 40/60 et égaliser.

Cuire à 230 °C pendant 4-5 min.

Laisser refroidir sous un film plastique.

Après refroidissement, découper des rondelles à l'aide d'un cercle Ø 12 cm.

Mettre de côté.

Crème brûlée

Chauffer la crème liquide et le lait (ou la purée de fruits) à ± 80 °C.

Ajouter la poudre de CREME BRULEE et porter à ébullition.

Remplir des tapis silicone Ø 12 cm et refermer avec une tranche de biscuit.

Congeler.

Dressage

Badigeonner avec du SCHOKOBELLA BLANC fondu.

Déposer un disque de crème brûlée par-dessus et décorer les côtés au choix. (Ganache montée, crème prise, chantilly, fruits, crumble,...)



Encore besoin
d'inspiration ?

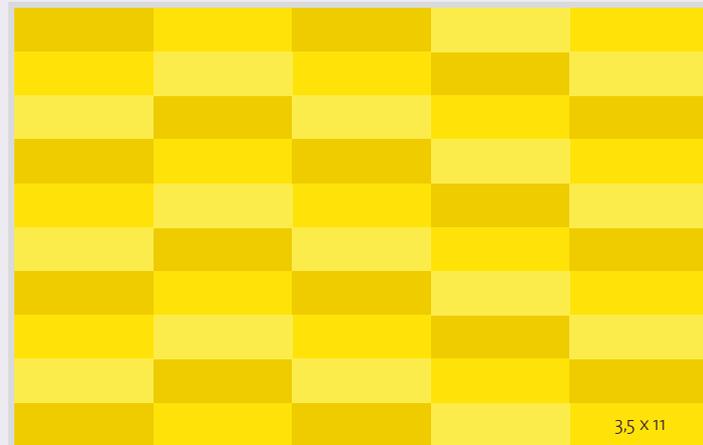
Découvrez toutes
les recettes sur
notre site web.

Un **cadre en inox polyvalent dédié** à la préparation aisée de gâteaux chics et élégants.

Cadre pâtisserie.

C'est du gâteau !

Grâce à ce **cadre pâtisserie innovant**, Zeelandia prouve que la production rationnelle ne s'effectue pas au détriment de la qualité et de la créativité. À l'aide de ce cadre en inox, rationalisez la préparation de 50 gâteaux chics et élégants, sans vous faire de souci au sujet du temps. L'ensemble consiste en un cadre en inox (intérieur 56 x 36 cm), six palettes différentes, une plaque de cuisson (60 x 40 cm), un outil de mesure et de découpe, un caisson pratique et un gabarit de découpe séparé permettant de découper les gâteaux (surgelés) de façon rectiligne. Ainsi, vous disposez de tous les outils assurant une variation infinie.



Avantages du cadre pâtisserie.

- Des gâteaux identiques et de qualité
- Variation infinie
- Production accélérée
- Assortiment de pâtisseries innovant

Préparez **50 gâteaux** de 3,5 x 11 cm à l'aide d'**un seul cadre.**

Comment préparer 50 gâteaux identiques à l'aide d'un seul cadre et en un tour de main ?

Le nec plus ultra d'un travail rationnel qui ne sacrifie pas le savoir-faire. À l'aide de la plaque de mesure, divisez le cadre en inox en 5 bandes égales. Ensuite, vous les taillez à votre guise. De la sorte, vous obtenez toujours un résultat élégant, preuve de votre savoir-faire.

Cadre pâtisserie.



Parties du cadre pâtisserie.

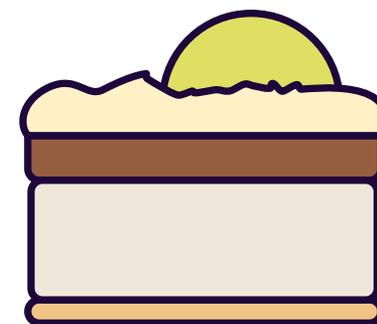
Découvrez le cadre pâtisserie en pratique ➔

Layer Cake au Citron.



Décuplez votre efficacité sans perdre votre inventivité. Le cadre pâtisserie de Zeelandia vous permet de créer rapidement, comme par magie, plusieurs préparations à mettre en vitrine, de quoi régaler vos clients. Vous aussi, profitez du gain de temps et des possibilités infinies offertes par cet outil. Découvrez sans tarder une première application du cadre pâtisserie : le Layer Cake au Citron.

- 1** Tapissez la plaque de cuisson livrée de papier cuisson et placez-y le cadre pâtisserie. Lissez le mélange de miettes de manière homogène et laissez-le durcir.
- 2** Préparez la mousse au citron. Ensuite, étalez-la et égalisez-la à l'aide d'une palette coudée jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 cm.
- 3** Posez la feuille de biscuit au chocolat sur la mousse au citron et imbinez-la avec le sirop. Laissez durcir le tout.
- 4** Après la congélation, étalez la meringue de manière homogène à l'aide d'une palette coudée jusqu'à obtenir une épaisseur de 0,5 cm. Tamponnez la meringue à l'aide d'une spatule et flambez-la. Abricotez le tout et congelez à nouveau.
- 5** Découpez les gâteaux à l'aide du gabarit fourni et garnissez le dessert à votre guise.



Avantages pour le chef

- Le cadre pâtisserie et tous ses accessoires sont fabriqués en inox, d'où leur robustesse. Ainsi, le matériau ne se déformera pas. La plaque de 60 x 40 fournie peut aussi servir de plaque de cuisson. Par exemple, voulez-vous partir d'un fond en croûte ? Vous pouvez travailler directement dans le cadre.
- Le panier fourni offre un résultat ultranet et enlève la mousse superflue lors de l'égalisation.
- Grâce à un bel assortiment de palettes coudées, vos couches ont toujours la même épaisseur.
- La planche à découper en inox fournie vous permet de répartir l'ensemble aisément et proprement. De la sorte, préparer facilement jusqu'à 50 gâteaux identiques de qualité à partir d'un cadre est un jeu d'enfants.
- Grâce à la lyre à gâteau fournie, adieu les découpes de travers. Ainsi, vos parts sont toujours rectilignes et égales.

**Découvrez la
recette complète** ➤

Layer Cake au Citron.

Pâte sablée bretonne

KANOMIX	2 000 g
Œufs	100 g
Eau	50 g
Écorce de citron (zeste)	80 g
Sel	10 g
Beurre	750 g

Fond

SCHOKOBELLA BLANC	650 g
ALASKA EXPRESS CITRON	65 g
Pâte sablée bretonne cuite	580 g

Bavarois au citron

CRÈME FRUITFUL CITRON	300 g
ALASKA EXPRESS CITRON	240 g
Eau	300 g
Crème fraîche	1 200 g

Gâteau roulé au BISCAMIX

BISCAMIX CHOCO	300 g
Œufs	300 g

Sirop d'imbibage

CRÈME FRUITFUL CITRON	300 g
Eau	300 g

Meringue

OVASIL	33 g
Eau (60 °C)	300 g
Sucre	333 g
Sucre glace	333 g
ALASKA EXPRESS CITRON	50 g

Préparation

Pâte sablée bretonne

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène et travaillez celle-ci de préférence à la plus basse température possible. Étalez à 5 mm au laminoir. Émiettez après la cuisson.

Fond

Réchauffez le SCHOKOBELLA BLANC et mélangez-y l'ALASKA EXPRESS CITRON en remuant. Incorporez-y en dernier la pâte sablée émiettee.

Bavarois au citron

Mélangez l'ALASKA EXPRESS CITRON et l'eau et ajoutez-y la CRÈME FRUITFUL CITRON. Incorporez-y en dernier les $\frac{3}{4}$ de crème fraîche fouettée.

Gâteau roulé

Fouettez les ingrédients à haute vitesse durant 7-8 min jusqu'à obtention d'un poids spécifique de 350 g/l. Étalez de manière homogène sur une plaque de cuisson et faites cuire 6-7 min à 230 °C.

Sirop d'imbibage

Mélangez les ingrédients.

Meringue

Mélangez le sucre et l'OVASIL à sec. Ajoutez l'eau et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange léger.

Mélangez le sucre glace et l'ALASKA EXPRESS CITRON et incorporez le blanc d'œuf à la spatule à l'ensemble.

Assemblage

Placez un papier cuisson sur la plaque de cuisson fournie et posez-y le cadre de séparation, les côtés arrondis vers le bas. Étalez les miettes ; répartissez l'ensemble de manière homogène et laissez durcir.

Recouvrez la préparation de mousse au citron et étalez-la à l'aide d'une palette coudée pour atteindre une épaisseur de 3 cm.

Placez-y le gâteau roulé au chocolat et imbibe-le généreusement de sirop.

Laissez durcir au congélateur.

À l'aide de la répartissez la meringue sur 0,5 cm et tamponnez-la à l'aide d'une spatule.

Ensuite, flambez la meringue. Avant la congélation, pulvérisez-la de PALETTA SPRAY NEUTRE.

Finition

À l'aide de la lyre (voir plus haut) à gâteau, découpez en 50 pièces et garnissez à votre guise.

Layer Cake au Citron.

Recette pour
50 pièces découpés
à la lyre



Encore besoin
d'inspiration ?

Découvrez toutes
les recettes sur
notre site web.



MAESTRO

QUALITÉ PREMIUM

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

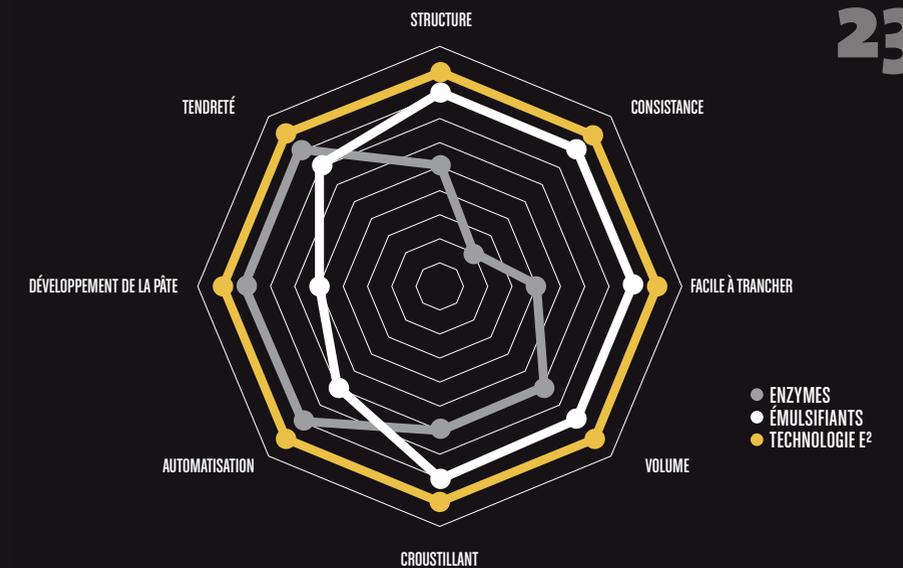
MEILLEUR.PAIN MAESTRO PREMIUM EN POUDRE



Pour le choix de son pain, le client donne la priorité à la qualité. Saviez-vous que l'odeur du pain compte parmi les odeurs les plus appréciées au monde ? Mieux encore, il résulte d'une étude que le goût d'un pain tout frais, qui sort du four, est difficilement égalable. Vous êtes le maestro, un grand professionnel. Jour après jour, vous créez avec passion, vous repoussez la barre plus haut et vous n'acceptez que le meilleur. Vos clients profitent de votre travail artisanal, de votre savoir-faire et d'un assortiment de pains appétissants et frais d'une qualité supérieure.

De plus, le moelleux du pain prolongée apportée par la poudre Maestro Premium permet à vos clients de profiter plus longtemps de votre pain. Ainsi, vous contribuez vous aussi à réduire le gaspillage alimentaire.

Maestro Premium en Poudre.



TECHNOLOGIE E2 POUR DU MEILLEUR PAIN



La poudre Maestro Premium doit ses performances exceptionnelles à la toute nouvelle technologie E2. Un cocktail unique d'enzymes et d'émulsifiants complémentaires, qui garantit un résultat optimal pour tous vos pains. Cette nouvelle Technologie E2 a été entièrement développée en interne chez Zeelandia, grâce à des années d'expérience et d'expertise dans le secteur du pain. L'aboutissement de ces compétences internes : un excellent améliorant sous forme de poudre qui respecte le travail artisanal tout en s'appuyant sur les technologies les plus avancées.

EFFET SYNERGÉTIQUE ENZYMES + ÉMULSIFIANTS

La Technologie E2 veille à une interaction optimale entre les émulsifiants et les enzymes. L'action de la poudre Maestro Premium est ainsi maximisée et son effet est plus important que la somme des prestations individuelles des émulsifiants et des enzymes. Ainsi, nous avons créé un améliorant exceptionnel chez Zeelandia garant d'un résultat optimal.



Suivez-nous sur
Facebook & Instagram.
@zeelandiabelux

Nous espérons
vous avoir
inspiré ...

L'Echo est une édition de
nv Zeelandia sa
E.R. Marc Cuypers
Industriepark noord
Nijverheidsstraat 58-60
BE - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E customerservice@zeelandia.be
I www.zeelandia.be
W WhatsApp +32 475 49 62 12

 **Zeelandia**