



Kreglinger specialties

Contents Table de Matières




Company History Histoire de l'Entreprise	02	
Food Specialty Ingredients Ingrédients Alimentaires Spécialisés	04	Natural and Organic Naturel et Biologique
	05	Clean Label Clean Label
	06	Functional Ingredients Ingrédients Fonctionnels
	07	Health and Nutritional Ingredients Ingrédients pour la Santé et la Nutrition
	08	Overview Kreglinger's Specialties Sommaire des Spécialités Kreglinger
	09	Overview Kreglinger's Specialties Sommaire des Spécialités Kreglinger
	10	Application Laboratory Laboratoire d'Applications
Kreglinger Specialties and Services Spécialités et Services de Kreglinger	11	Other Kreglinger Specialties and Services Autres Spécialités et Services de Kreglinger
Company's Quality Profile La Politique Qualité de l'Entreprise	12	Our Quality Management Notre Assurance Qualité



Company History

Histoire de l'Entreprise

 G & C Kreglinger was founded in Antwerp, Belgium, in 1797 as a trading company specialising in the trade of wool and sheepskins. G & C Kreglinger has since become the group's European holding company which remains a Belgian privately owned company.

Kreglinger Europe N.V., based in Antwerp, covers a wide range of different activities. These include the promotion and distribution of specialty ingredients, both natural and chemical, which find applications in Food and Beverage, Cosmetics and Personal Care, Pharmaceutical, Plastic, Rubber, Coating and Petroleum products and Crop Protection.

The development of Kreglinger is, to a great extent, built upon its long term partnerships with international suppliers, each are specialist in their own field. Kreglinger has represented some of its partners for more than 50 years. While the company continues to grow, it is very proud to be one of the last independent distribution companies for specialty ingredients in the European market.

If you would like to know more about us and our activities, please visit our website: www.kreglinger.com.


Our specialty distributions activities are closely linked to the logistics and forwarding services offered by Kregspedi; Logistics is the second important activity of the Kreglinger group in Europe. Please visit: www.kreglingerlogistics.com.

Kreglinger Australia Pty Ltd. is the second pillar of the Kreglinger group. Established in Keilor, Victoria in 1893, its main activities range from sheep and lambskin trade, land development and real estate, to bottling and marketing of Tasmanian rain water "9" and wine production on its two wine estates in Northern Tasmania (Pipers Brook Vineyard) and South-Australia (Norfolk Rise Vineyard). Find out more on: www.kreglingerwineestates.com





Company History Histoire de l'Entreprise

 G & C Kreglinger a été fondée en 1797 à Anvers, en Belgique, en tant que société commerciale spécialisée dans la vente de laine et de peaux de mouton. Depuis, G & C Kreglinger est devenue la société de portefeuille européen du groupe, qui demeure néanmoins une entreprise Belge privée.

Basée à Anvers, Kreglinger Europe N.V. déploie une large gamme d'activités distinctes, parmi lesquelles la promotion et la distribution d'ingrédients de spécialité (naturels et chimiques) destinés aux industries agroalimentaire et pharmaceutique, ainsi qu'aux secteurs de la cosmétique et de l'hygiène, du plastique, du caoutchouc, des revêtements, des produits pétroliers et de la protection des récoltes.

Le développement de Kreglinger est bâti, en grande partie, sur des partenariats à long terme conclus avec des fournisseurs internationaux spécialisés chacun dans leur domaine. Kreglinger travaille avec certains de ces partenaires depuis plus de cinquante ans. Toujours en pleine croissance, la société s'enorgueillit de figurer parmi les derniers distributeurs indépendants d'ingrédients spécialisés sur le marché Européen.

Si vous souhaitez obtenir un complément d'information sur nos activités, veuillez consulter notre site internet : www.kreglinger.com.

Nos activités de distribution d'ingrédients spécialisés sont étroitement liées aux services de logistique et d'expédition assurés par Kregspedi ; de fait, la logistique constitue la deuxième activité la plus importante du groupe Kreglinger en Europe. Pour plus d'informations, veuillez consulter ce site : www.kreglingerlogistics.com.


Kreglinger Australia Pty Ltd. est le second pilier du groupe Kreglinger. Établie en 1893 à Keilor, dans le Victoria, elle opère essentiellement dans le commerce de peaux de mouton et d'agneau, l'embouteillage et la commercialisation d'eau de pluie Tasmanienne sous la marque « 9 » et la production vinicole dans ses deux vignobles au nord de la Tasmanie (Pipers Brook Vineyard). Pour tout complément d'information : www.kreglingerwineestates.com.



Natural and Organic

Naturel et Biologique



 Kreglinger specialties is committed to keeping up-to-date with current trends in the food Ingredients industry. One key trend is Natural and Organic.

'Natural' includes ingredients of natural source and no added artificial preservatives and/or additives.

'Organic' defines ingredients which are produced in an environmental and sustainable manner and with strict limitations to the use of chemical pesticides, fertilizers and antibiotics. Also genetically manipulated ingredients are not allowed.

Kreglinger specialties fulfills the consumers' demand by offering the following ingredients:

- Aromatising extracts*
- Cereals*
- Colorants
- Dehydrated fruit & vegetables*
- Flavours*
- Fibres*
- Hydrocolloids*
- Proteins
- Rice derivatives*
- Sugar replacers & sweeteners

**available in organic form*

 Kreglinger specialties s'engage à s'insérer dans les tendances actuelles de l'industrie agroalimentaire. Une des tendances clés est le Naturel et le Biologique.

Le mot 'Naturel' comprend les ingrédients de source naturelle, sans conservateur et/ou additifs.

Le mot 'Biologique', quant à lui, définit les ingrédients produits de manière durable, avec une utilisation très limitée de pesticides chimiques, d'agents fertilisants et d'antibiotiques. Enfin, les organismes génétiquement modifiés sont strictement interdits.

Kreglinger specialties répond à la demande des clients en offrant les ingrédients suivants:


- Aromes*
- Céréales*
- Colorants
- Dérivés de riz*
- Extraits aromatisants*
- Fruits et légumes déshydratés*
- Fibres*
- Hydrocolloïdes*
- Protéines
- Substituts du sucre et édulcorants

** disponible sous forme biologique*




Clean Label Clean Label



 There is a growing need by consumers for foods with a healthier nutrient profile and simpler ingredient listing. 'Clean labeling' stands for the removal of chemical sounding ingredients such as artificial food additives, E-numbers and reduction of sugar, fat or salt.

Kreglinger specialties follows the 'Clean Label' trend by offering ingredients from natural origin:

- Emulsifiers
- Fat replacers
- Flavour enhancers
- Foaming agents
- Maltodextrin replacer
- Proteins
- Shelf life extenders (anti-oxidants)
- SiO₂ replacer - extrusion & anti-caking agent
- Soy lecithin replacer
- Sugar replacers & sweeteners
- Texturisers & gelling agents

 Il existe un besoin croissant des consommateurs envers une nourriture au profil nutritif plus sain, avec une liste d'ingrédients plus simple. Le 'Clean Label' concourent pour l'élimination des ingrédients chimiques tels que les additifs alimentaires artificiels, les numéros-E et la réduction du sucre, des matières grasses et du sel.

Kreglinger specialties suit la tendance des 'Clean Label' en offrant des ingrédients d'origine naturelle:


- Agents de prolongement de la durée de vie (antioxydant)
- Agent moussant
- Emulsifiants
- Exhausteurs de goût
- Protéines
- Substitut de maltodextrine
- Substituts de matières grasses
- Substitut de lécithine de soja
- Substitut du SiO₂ - agent d'extrusion et antimottant
- Substituts du sucre et édulcorants
- Textures et gélifiants

X No E numbers
X No chemical additives & preservatives
• Natural
• Health



Functional Ingredients Ingrédients Fonctionnels




 Functional foods are fortified, enriched or enhanced foods which offer health benefits that enhance basic nutrition. Some foods may have a nutrient decreased or removed, also from a health aspect, for example fat. Functional ingredients can improve the product's processing and quality. They also give extra characteristics, during production and/or by absorption of water, to the final product such as texture.

Kreglinger specialties portfolio consists of:

- Emulsifiers & stabilisers
- Glazing agents
- Mouth feel agents
- Organoleptic improvers
- Shelf life extenders
- Soluble & insoluble fibres
- Texturisers & gelling agents

These functional foods and ingredients can be applied in the following fields: **Bakery, Meat, Confectionery, Dairy, Snacks, Soups & Sauces and Sport Nutrition.**

 Les aliments fonctionnels sont fortifiés, enrichis ou améliorés de manière à offrir un avantage à la nutrition de base. Certains ingrédients présentent un défaut ou une absence de propriété nutritive, comme les matières grasses par exemple. Les ingrédients fonctionnels peuvent améliorer la transformation du produit ainsi que sa qualité. Ils peuvent donner des caractéristiques supplémentaires, pendant la production et/ou sur le produit fini modifiant sa texture par absorption de l'eau.


Le portefeuille de Kreglinger specialties contient donc:

- Agents de brillance
- Agents de prolongement de la durée de vie
- Agents de sensation buccale
- Améliorants organoleptiques
- Émulsifiants et stabilisants
- Fibres solubles et insolubles
- Texturants et gélifiants

Ces aliments et ingrédients fonctionnels peuvent être utilisés dans les secteurs suivants: **Boulangerie, Boucherie, Confiserie, Produits laitiers, Snacks, Soupes et Sauces** et enfin la **Nutrition sportive.**

Health and Nutritional Ingredients Ingrédients pour la Santé et la Nutrition




 Health and Nutrition are a growing concern amongst the population. Increased awareness of the link between diet and diseases like obesity, diabetes, osteoporosis, gastrointestinal conditions, cancer, ... have changed the consumer's food choices. Also the effect on our personal well-being results in a greater attention in the selection of food.

Kreglinger specialties includes in its portfolio ingredients that meet the consumers expectations in this important field of ' Health and Nutrition ':

- Cereals
- Dehydrated fruit & vegetables
- Encapsulated minerals & phytosterols
- Fibres
- Hydrocolloids
- Natural anti-oxidants
- Natural extracts from spices & plants
- Rice derivatives
- Sugar replacers & sweeteners
- Vitamins



We are also proud to mention that the European Food Safety Authority (EFSA) recently issued a positive scientific opinion on a digestive health claim for the natural sugar beet fibres we have available in our portfolio.

 La Santé et la Nutrition sont des préoccupations grandissantes parmi les consommateurs. La sensibilisation accrue concernant le lien entre nutrition et pathologies comme l'obésité, le diabète, l'ostéoporose, les conditions gastro-intestinales, le cancer, ... a changé son comportement quant à son choix d'alimentation.

Kreglinger specialties possède dans son portefeuille des ingrédients qui répondent aux attentes du consommateur au niveau de cet important secteur de la ' Santé et Nutrition ':

- Antioxydants naturels
- Céréales
- Dérivés de riz
- Extraits naturels d'épices et de plantes
- Fibres
- Fruits et légumes déshydratés
- Hydrocolloïdes
- Minéraux et phytostérols encapsulés
- Substituts de sucre et édulcorants
- Vitamines



Nous sommes aussi fiers de mentionner que l'Autorité Européenne de la Sécurité Alimentaire (AESa) a récemment publié un avis scientifique positif quant aux bienfaits digestifs de la fibre de betterave à sucre que nous avons dans notre portefeuille.



PROBLEMS SOLUTIONS

Functional Ingredients

	Emulsifiers & stabilisers	Functional foods	Glazing agents	Mouth feel agents	Organoleptic improvers	Shelf life extenders	Soluble & insoluble fibres	Texturisers & gelling agents	Clean Label	Natural	Organic
Cereals		●					●		●	●	●
Colours					●				●	●	
Dehydrated fruit & vegetables		●					●		●	●	●
Encapsulated minerals & phytosterols		●							●	●	
Fat replacers	●	●		●			●	●	●	●	
Fibres		●					●		●	●	●
Flavours & aroma's					●				●	●	●
Hydrocolloids	●	●		●			●	●	●	●	●
Natural anti-oxidants		●				●			●	●	●
Natural extracts from spices & plants		●			●	●			●	●	●
Proteins	●	●		●				●	●	●	
Rice derivatives	●	●							●	●	●
Sucrose esters			●		●					●	
Sugar replacers & sweeteners		●			●		●		●	●	

Health & Sport Nutrition

	Anti-oxidants	Calorie reduction	Dairy free diet	Egg free diet	Fat replacement	Fibre enrichment	Gluten free diet	High bioavailability	Lowering LDL - cholesterol	Low glycemic index	Omega 3	Prebiotic	Rich in proteins	Slow energy release	Tooth friendly	Vitamins & minerals
Cereals	●			●		●	●		●	●	●	●	●			●
Dehydrated fruit & vegetables	●					●						●				●
Encapsulated minerals & phytosterols	●		●					●	●		●		●			●
Fibres						●	●		●	●		●				
Hydrocolloids		●		●	●	●	●		●	●		●				
Natural extracts from spices & plants	●															●
Rice derivatives	●	●	●	●	●		●				●		●			●
Sugar replacers & sweeteners		●								●		●		●	●	
Vitamins	●															●

PROBLEMS SOLUTIONS

Ingrédients Fonctionnels


	Agents de brillance	Agents de prolongement de vie	Agents de sensation buccale	Aliments fonctionnels	Améliorants organoleptiques	Emulsifiants et stabilisants	Fibres solubles et insolubles	Texturants et agents gélifiants	Clean Label	Produits biologiques	Produits naturels
Antioxydants naturels		●		●					●	●	●
Arômes et parfums					●				●	●	●
Céréales				●			●		●	●	●
Colorants					●				●		●
Dérivées de riz				●		●			●	●	●
Esters de saccharose	●				●						●
Extraits naturels d'épices et de plantes		●		●	●				●	●	●
Fibres				●			●		●	●	●
Fruits et végétaux déshydratés				●			●		●	●	●
Hydrocolloïdes			●	●		●	●	●	●	●	●
Minéraux et phytostérols encapsulés				●					●		●
Protéines			●	●		●		●	●		●
Substituts de matières grasses			●	●		●	●	●	●		●
Substituts de sucre et édulcorants				●	●		●		●		●

Santé & Nutrition Sportive

	Antioxydants	Enrichissement en fibre	Faible indice glycémique	Faible libération d'énergie	Haute biodisponibilité	Omega 3	Prébiotique	Réduction des calories	Réduction du LDL-cholesterol	Régime sans gluten	Régime sans œuf	Régime sans produits laitiers	Respectueux des dents	Riche en protéines	Substituts de matière grasse	Vitamines et minéraux
Céréales	●	●	●			●	●		●	●	●			●		●
Dérivées de riz	●					●		●		●	●	●		●	●	●
Extraits naturels d'épices et de plantes	●															●
Fibres		●	●				●		●	●						
Fruits et végétaux déshydratés	●	●					●									●
Hydrocolloïdes		●	●				●	●	●	●	●				●	
Minéraux et phytostérols encapsulés	●				●	●			●			●		●		●
Substituts de sucre et édulcorants			●	●			●	●					●			
Vitamines	●															●

Application Laboratory Laboratoire d'Applications



 In 2004, Kreglinger specialties opened the ' Food Application Laboratory '.


The application laboratory offers an extra expertise on the Kreglinger food ingredients portfolio and makes it possible to give our customers the correct support and know-how!

The application specialist assists, at request of the customer, in new or ongoing projects and helps answering possible questions:

- How to develop new formulations?
- How to solve formulating problems?
- Is technical information available?
- What are the current food market trends?
- What is written in the legislation?
- Which raw materials are available in the portfolio?

The laboratory is also able to provide ready-to-use formulations. We can offer ideas and solutions to make your project a success!

The application laboratory is also ISO 22000 certified. Quality and working in hygienic conditions are considered a top priority!

 En 2004, Kreglinger specialties a ouvert le ' laboratoire d'applications agroalimentaires '.

Ce laboratoire permet une expertise supplémentaire sur les ingrédients du portefeuille de Kreglinger et permet de donner aux clients un soutien adéquat ainsi qu'un savoir-faire!

Le spécialiste des applications assiste le client, à sa demande, dans de nouveaux projets ou un projet en cours et l'aide à répondre à différentes questions:

- Comment développer de nouvelles formulations?
- Comment résoudre les problèmes de formulations?
- Les informations techniques sont-elles disponibles?
- Que dit la législation?
- Quelle matière première est disponible dans le portefeuille?
- Quelles sont les tendances actuelles du marché agroalimentaire ?


Le laboratoire est aussi capable de fournir des formulations prêtes à l'emploi. Nous pouvons offrir des idées et des solutions pour couvrir votre projet de succès!

Ce laboratoire d'applications est certifié ISO 22000. La qualité et le travail dans des conditions hygiéniques sont considérés comme priorités primaires!



Other Kreglinger Specialties and Services Autres Spécialités et Services de Kreglinger



 In addition to food ingredients, **Kreglinger specialties** also offers speciality ingredients to the **Cosmetics** (hair care, skin care, decorative cosmetics), **Pharma** (ethical pharma and OTC products) & **Food Supplements** and **Technical** (rubber, plastic, coatings, paints, petroleum, ...) **Industries** and distributes speciality products for **Crop Protection** applications.

For all of these specialty ingredients we follow the same philosophy: working with first class producers and renowned partners, each specialists in their field, who can support us with quality products, technical expertise and a reliable supply source.

Our technical sales staff and our application lab, assist customers in product development not just through providing ingredients options, but also in finding the most appropriate solutions for each formulation.

A sale is only complete when a satisfactory commercial deal is combined with a perfect **logistical solution**: the right volume, delivered in time, at the right location.

These logistical solutions are provided by our in house logistics company, **Kreglinger logistics**, who handles all our shipments, from **micro** shipments (samples) to **macro** logistics: full container or truckloads, from America and Australia, from China and Chile, and everywhere in between, to **Antwerp**, our home base both for our administration headquarters and warehouses and from Antwerp, onwards to all our **European customers**.



 Outre ses ingrédients agroalimentaires, **Kreglinger specialties** approvisionne aussi ses ingrédients spécialisés aux **Industries Cosmétiques** (soins pour les cheveux, soins pour la peau et cosmétiques décoratives), **Pharmaceutique** (produits pharmaceutiques éthiques et médicaments en vente libre) et **Compléments Alimentaires, Technique** (caoutchouc, matières plastiques, revêtements, peintures, pétrole, etc.) Enfin, elle distribue des produits spécialisés dans la **Protection des Cultures Agricoles**.

Nous avons choisi de suivre la même démarche pour l'ensemble de nos ingrédients spécialisés: travailler avec des producteurs renommés, de première classe, chacun spécialiste dans son secteur. De cette manière, nous pouvons bénéficier d'un soutien avec des produits de qualité, d'une expertise technique et d'une source d'approvisionnement de confiance.

Notre personnel de vente et notre laboratoire d'applications assistent les clients dans le développement de produit, non seulement en fournissant des options aux ingrédients mais aussi en trouvant des solutions appropriées pour chaque formulation.

Une vente est uniquement achevée lorsque un accord commercial satisfaisant est combiné avec une parfaite **solution logistique**: Le bon volume, livré en temps et en heure, au bon endroit.

Ces solutions logistiques sont fournies par notre société logistique, **Kreglinger logistics**, qui gère la totalité de nos cargaisons. Elle s'occupe des **micro** cargaisons (échantillons) jusqu'au **macro** logistiques: des containers entiers, de l'Amérique à l'Australie, de la Chine au Chili, et partout ailleurs jusqu'à **Anvers**, notre port d'attache à la fois siège de l'administration et des entrepôts, et d'Anvers jusqu'à nos **clients Européens**.

Our Quality Management Notre Assurance Qualité




 Kreglinger specialties works with manufacturers from all over the world that have been carefully selected after an audit of their facilities by our staff members. We purchase and import the goods directly from the factories assuring a full traceability of the goods; these are in general delivered “DDP” to the customers or their toll producers, in the original packaging of the manufacturer and accompanied by the original documents of the manufacturers.

Kreglinger specialties is focusing on the distribution of specialty ingredients. Our staff have been technically trained on the products of our suppliers in order to support our customers’ needs from the R&D level onwards, giving both commercial and technical advice. As samples are often required to perform lab tests, we provide a first class sampling service within the 24 hours of the request, with the original CoA and MSDS of the supplier.

Kreglinger specialties ingredients can also come with gmo free statements, certifications for Halal and/or Kosher, ...

We keep permanent buffer stock in Belgium of our most popular goods, allowing for a maximum flexibility and the shortest delivery time to our customers.

Our company is working under the most current quality standards such as ISO22000 and ISO9001.

 Kreglinger specialties travaille avec des producteurs internationaux qui ont été sélectionnés avec attention après un audit de leurs usines par nos employés. Nous achetons et importons les produits directement depuis les usines pour assurer une parfaite traçabilité; Ceux-ci sont livrés “DDP” aux clients ou à leurs sous-traitants, dans leur emballage original et accompagné de leurs documents originaux.

Kreglinger specialties se concentre sur la distribution d’ingrédients spécialisés. Notre personnel a été formé techniquement aux produits de nos clients de manière à répondre à leur besoin depuis la R&D, en donnant des conseils commerciaux et techniques. Étant donné que les échantillons sont souvent demandés pour réaliser des tests en laboratoire, nous offrons un service d’échantillonnage de première classe dans les 24 heures suivant la demande, avec le CoA original et la fiche technique du fournisseur.

Les ingrédients de Kreglinger specialties peuvent également être vendus avec revendications sans OGM, des certifications Halal et/ou Kasher, ...

Nous gardons de manière permanente des stocks tampons de nos produits les plus populaires en Belgique. Cela nous permet donc d’avoir un maximum de flexibilité et le temps de livraison le plus court pour nos clients.

Notre société travaille sous les plus récentes normes qualité, à savoir ISO 22000 et ISO 9001.

