

# Stoffels

TASTE COMES NATURALLY



We innovate  
to serve  
**YOUR NEEDS**

Chez Stoffels, nous continuons à être une source d'inspiration pour nos clients et nos partenaires grâce à des innovations précieuses. Une passion sans faille nous permet de repousser les limites et de créer des solutions neuves ou améliorées pour le secteur. La qualité, le goût et l'innovation sont nos principales priorités. Nous sommes des producteurs axés sur le marché qui aime innover en étroite collaboration avec nos partenaires.

Découvrez-en plus >>

[www.stoffels-tomaten.be](http://www.stoffels-tomaten.be)

Stoffels est un producteur Belge qui **cultive, emballe et vend** des tomates au goût exceptionnel.

### Notre manière de procéder

Les goûteurs expérimentés de Stoffels déterminent avec le plus grand soin les variétés de tomates qui correspondent à notre assortiment. Nos variétés sont sélectionnées sur base d'une qualité impeccable, d'un goût unique et de la stabilité des saveurs. Pour chacune de nos variétés, nous avons un contrat de licence exclusif avec le cultivateur. Nous avons choisi de travailler avec des partenaires exclusifs tout au long de la chaîne. Et nous sommes en mesure de garantir la continuité toute l'année.

### Nous innovons pour répondre à vos besoins !

Nous sommes convaincus que des produits spéciaux méritent un branding spécial et qu'une bonne connexion avec le client est essentielle pour lancer de nouveaux concepts avec succès. C'est pourquoi nous commercialisons et vendons tous nos produits. Stoffels est un producteur indépendant et il n'y a donc pas de système de criée. Le circuit court entre le producteur et le consommateur final garantit que toutes les tomates arrivent en magasin dans un état d'extrême fraîcheur. Ceci nous permet également de soutenir de manière optimale la vente au détail et de fournir des solutions personnalisées.



100%  
**Stoffels**  
TASTE COMES NATURALLY



JOIN US!  
**REDUCE  
PLASTIC!**



# Un grand choix de variétés de tomates uniques

 **TOMA'DOR**



 **TOMA'GUSTO**



 **TOMA'RITO**



**TOMA'MUSE** 



 **TOMA'COLOR**



**TOMA'MINI**



**TOMA'BOX**



★★★★★ **TOMA'CHEF**



**TOMA'SHAKER**



100 % goût,  
100 % nature,  
100 % Stoffels !



★★★★★ **TOMA'CHEF**

Gamme de tomates sélectionnée pour une cuisine raffinée, uniquement disponibles en petits volumes.

# Une entreprise durable est une entreprise où les individus se respectent et respectent l'environnement

Stoffels prend les intérêts des hommes et de l'environnement à cœur. L'entreprise est pionnière dans la gestion durable de l'énergie. Elle a également toujours pris les devants dans les domaines de l'utilisation économique de l'eau, ainsi que de la protection et de la fertilisation des cultures. Nos relations avec le personnel, les clients et les consommateurs sont basées sur le respect. C'est seulement ainsi que nous réussissons à obtenir un produit durable et de valeur dans le commerce.



## Moins de protection des produits et de fertilisants

Nous considérons comme nécessaire le respect envers la nature. C'est la raison pour laquelle nous faisons un usage maximal des moyens biologiques pour lutter contre les champignons et les insectes. Tous nos produits sont prêts à être mangés, ce qui signifie qu'il n'est pas nécessaire de les laver avant de les manger. Chez Stoffels, nous avons pour ambition de travailler sans résidu.



## Récupération de la chaleur

Un couplage chaleur/force fournit l'énergie nécessaire au chauffage de la serre. Les moteurs à gaz sont refroidis avec de l'eau et ainsi, nous pouvons chauffer la serre. Les gaz résiduels libérés sont purifiés. Les émissions de CO2 sont exploitées par les plantes et transformées en oxygène. Nous refournissons au réseau l'électricité produite.



## Réutiliser les déchets organiques

Les déchets sont transformés en matière première suivant le principe « Du berceau au berceau ». Le milieu de croissance pour la culture est le coco, un résidu de la culture de la noix de coco. Celui-ci est ensuite à nouveau transformé dans la pépinière. Tous les résidus de cultures sont compostés, tout comme les emballages utilisés sont toujours recyclables.



## Réduire la consommation d'eau

Notre serre fonctionne au maximum à l'eau de pluie. Le recyclage à 100 % de l'eau de pluie permet de n'avoir aucune perte dans les cours d'eau ou dans la nature.



## Join us reduce plastic

Nous essayons d'éviter le plastique et nous misons sur les matières premières bio pour nos matériaux d'emballage. Nous nous concentrons également sur une fin de vie claire. Selon notre principe « reduce-reuse-recycle », nos emballages doivent être clairement recyclables ou compostables. Afin de donner de la puissance à ce message, nous recherchons activement des certificats reconnus.



## Diversité et respect

Le personnel est le capital humain d'une entreprise. La réussite d'une entreprise dépend de sa politique du personnel. Dans notre entreprise, nous investissons dans le coaching, la formation et l'accompagnement des membres du personnel. Résultat : un cadre du personnel motivé avec l'attention nécessaire à la diversité de chaque individu.



Automato

Vous souhaitez nous  
contacter ?  
N'hésitez pas !

JOIN US  
ON SOCIALS!



Stoffels Tomaten  
Kleine Gammel 61  
2310 Rijkevorsel  
T +32(0)3 314 24 48  
F +32(0)3 314 17 09  
info@stoffels-tomaten.be  
www.stoffels-tomaten.be