



BELGOSUC

Sucres Spéciaux

CATALOGUE





L'un des principaux producteurs européens de spécialités à base de sucre, basé en Belgique.

Nous sommes fort de plus de 30 ans d'expérience dans l'industrie européenne du sucre et audité par plusieurs grandes multinationales de l'alimentation.

Nos lignes de productions sont certifiées Casher, Halal et Biologique, sont conformes à la certification FSSC 22000 et au système de sécurité alimentaire.



Qui sommes-nous ?

1990

Création d'Eurosuc SA

1995

EUROSUC devient BELGOSUC

2004-2005

Extensions des entrepôts avec 4500 m²

2014-2023

Agrandissement du parc , création de nouveaux ateliers

2024-2025

Investissement majeur de 11 millions d'euros visant à renforcer durablement la capacité de production, optimiser les infrastructures et accompagner la croissance future.

Le site industriel atteint désormais une superficie totale de 15 000 m², répondant aux standards les plus exigeants du secteur.

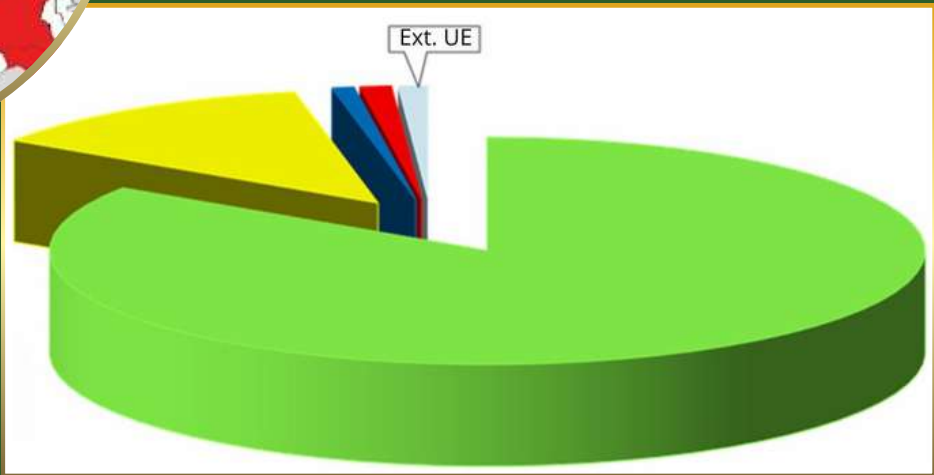


Chiffres Clés

	2025	2024	2023	2022
Chiffres d’Affaires (M€)	110	134	142	110
Tonnage (kT)	139	135	134	145
Investissements (M€)	11		2,5	3
Personnel	80	80	80	80



Ventes Géographique





Nos Produits peuvent être trouvés dans....



Crème glacée



Pâtisserie



Boissons



Chocolaterie



Biscuiterie



**Alimentation
Animale**



Produits laitiers



Confiserie



Grossistes



Industrie pharmaceutique



Le Fondant

Nos fondants sont destinés à la confiserie, la boulangerie, pâtisserie industrielle ou artisanale également dans la fabrication de desserts, la chocolaterie et la production de praliné.

Notre gamme variée répondra aux besoins de nos clients et des consommateurs .

Belgofondant

Gamme complète avec différents spectres de sucres et de matières sèches pour l'industrie et la confiserie artisanale.

Applications

Pour l'intérieur des pralines, truffes, crèmes, crèmes au beurre, glaçages...

Avantages à l'emploi

Facilité d'application et de mise en œuvre.

Couleur extra blanche.

Conservation plus longue.

Emballage

- Seau de 7 et 15 kg
- Carton de 15 kg
- Bac plastique de 15 kg (emballage consigné)



Également disponible en BIO



Fondacrème



Applications

Pour glaçage et crème à fourrer .

Avantages à l'emploi

Sèche rapidement en gardant sa brillance, pour la congélation.

Emballage

- Seau de 15 kg

Belgofondant prêt à l'emploi

Applications

Pour glaçage en boulangerie et pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Facile à travailler.

Prêt à l'emploi .

Emballage

- Seau de 15 kg



Belgospra

Applications

Prêt à être pulvérisé.

Emballage

- Seau de 15 kg -

IBC de 1300 kg



Belgofreeze Belgoglaze



Applications

Pour glaçage en boulangerie et pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Stable au gel et au dégel.

Texture plus douce.

Emballage

- Seau de 15 kg

Cacaofondant

Applications

Pour glaçage en boulangerie et pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Déjà coloré.

Gain de temps.

Emballage

- Seau de 7 kg et 15 kg



Fondant sur mesure

Fondants produit selon les spécifications de nos clients
(également en contenants) avec arômes et en couleur.

"Besoin d'un développement
de recette sur mesure ,
contactez -nous."

Le Sucre Liquide

Nos sucres liquides se retrouvent dans différents domaines dont la confiserie, l'industrie de gâteaux et biscuits, de la brasserie, dans les boissons gazeuses, également dans les produits laitiers et dans le domaine pharmaceutique.

Sirosuc (canne et betterave)

Sirop liquide sirupeux, limpide et inodore.

Applications

En brasserie, augmente l'alcool, allège la bière, facilite dosage, fermentation rapide, régularité.

Idéal pour donner du brillant sur les brioches.

Sucre les glaces et sorbets.

En dilution de fondants, préparation pour sauces et coulis.

Avantages à l'emploi

Prêt à l'emploi.

Composition constante, dosage facile.

Emballage

- Jerrican de 6 kg (carton de 2 x 6kg)

- Jerrican de 25 kg - IBC de 1300 kg

Également disponible en BIO .



BE-BIO-01



Sirop simple

Applications

Destiné à l'industrie pharmaceutique.

Avantages à l'emploi

Facilité de mise en œuvre .

Emballage

- IBC de 1300 kg



Le Sucre Inverti

Le sucre inverti est un sirop de saccharose entièrement inverti par hydrolyse acide et enzymatique, avec différents taux de matière sèche. C'est un sirop utilisé dans de nombreux secteurs (confiserie, boulangerie, industrie alimentaire...). Il apporte une belle coloration, stabilise l'humidité, limite le durcissement, abaisse le point de congélation et améliore la structure. Il aide aussi les produits à conserver leur fraîcheur et à prolonger leur durée de conservation.

Invertsuc

Sirop de sucre totalement inverti avec différentes matières sèches selon les spécificités du produit.

Applications

Glaces et sorbets.

Brioche, viennoiseries, chocolats.

Avantages à l'emploi

Prêt à l'emploi.

Améliore la croûte en pâtisserie.

Apporte du moelleux et prolonge la conservation.

Stabilisant d'humidité naturelle.

Emballage

- Jerrican de 25kg

- IBC de 1300kg

Également disponible en BIO



BE-BIO-01

risuc

Sirop de sucre partiellement inverti.

Applications

Glaces et sorbets.

Brioche, viennoiseries.

Avantages à l'emploi

Prêt à l'emploi.

Améliore la croûte en pâtisserie.

Apporte du moelleux et prolonge la conservation.

Emballage

- Jerrican de 25kg

- IBC de 1300kg

Cremesuc

Sucre inverti en pâte, parfait pour rehausser les saveurs et les arômes.

Applications

Pour les biscuits, glaces et crèmes glacées.

Les pralines, truffes, crème à fourrer.

Les gaufres.

Avantages à l'emploi

Donne une belle coloration.

Abaisse le point de congélation, améliore la structure.

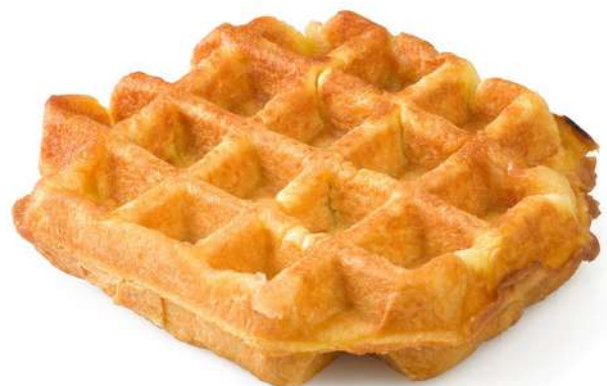
Evite le durcissement de la crème à fourrer et du biscuit.

Stabilise l'humidité.

Garde les produits frais.

Emballage

- Seau de 7kg, 15kg ou 25 kg



Candi

Candimic sirop de candi

Sirop de candi brun foncé, partiellement inverti. Utilisé principalement en brasserie.

Applications

En brasserie pour colorer et parfumer.

Pour les biscuits, spéculos, crêpes.

Colore et aromatise.

Avantages à l'emploi

Développe le goût, l'arôme de candi.

Garantit une belle couleur brune naturelle.

Emballage

- Jerrican de 25 kg - IBC de 1300 kg

Cassonade

Sucre brun avec arôme de candi. Différentes intensités de couleurs.

Granulométrie variant entre 250 µm et 600 µm.

Applications

Pour les biscuits, spéculos, crêpes.

Tarte au sucre, pain d'amandes.

Confiserie.

Avantages à l'emploi

Développe le goût, et l'arôme de candi.

Garantit une belle couleur brune naturelle.

Donne une texture très fine et croustillante.



Emballage

- Sac de 10 kg ou 25 kg

Sucre de candi

Miettes et cordes.

Foncées et blanches.

Applications

En brasserie pour colorer et parfumer.

Emballage

- Carton de 5 kg

- Sac de 25 kg



Melasuc

Melasuc CM

Mélange de sucre liquide avec de la mélasse de canne.

Couleur: 230 EBC –11 500 ICUMSA

Couleur: 150 EBC –7500 ICUMSA

Applications

Brasserie et pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Réhausse le goût et apporte de la couleur .

Emballage

- IBC de 1300 kg



Melasuc BM



Mélange de sucre liquide avec de la mélasse de betterave.

Applications

Brasserie et pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Réhausse le goût.

Apporte de la couleur.

Emballage

- IBC de 1300 kg

produit en cours
de
développement

Melasuc P

Sucre sec brun clair/foncé obtenu à partir d'un mélange de sucre de betterave, de mélasse de canne et de sirop de sucre inverti.

Couleur: 200 EBC –10 000 ICUMSA

Couleur: 80 EBC –4000 ICUMSA

Applications

Brasserie et pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Réhausse le goût et apporte de la couleur.

Emballage

- Sac de 10 kg ou 25 kg



Ambersuc

Utilisé en brasserie ou en pâtisserie pour rehausser le goût et apporter de la couleur.

Ambersuc light

Sirop de sucre inversi par procédé de chauffage spécifique.

Ce sirop s'inscrit dans la lignée des sirops ambrés de type golden syrup, reconnus pour leur texture onctueuse et leurs notes caramélisées

Couleur: ca 50 EBC – 2500 ICUMSA

Niveaux DS de 75-83 %

Avantages à l'emploi

Sucre les crêpes et les pâtisseries.

Emballage

- IBC de 1300 kg



Ambersuc dark



Sirop à base de sucre de canne foncé.

Couleur: 700 EBC – 35 000 ICUMSA

Niveau DS = 80 %

Emballage

- IBC de 1300 kg

Ambersuc Maple

Sirop mixte avec arômes d'érable– 90 EBC

Niveau DS = 81 %

Avantages à l'emploi

Sucre les pâtisseries.

Emballage

- IBC de 1300 kg



Gamme Caramels

Burnt sugar syrup (E150a)

Caramel ou couleur caramel E150a selon l'utilisation (saveur et/ou couleur).

BS sirop BS5000

BS sirop N16

BS poudre W0170

Applications

Tous les domaines.

Avantages à l'emploi

Réhausse le goût et apporte de la couleur .

Emballage

- Carton de 20 kg

-Jerrican de 25 kg

-IBC de 1000 kg / 1300kg

Caramel

Caramel aromatique.

Sauce caramel.

Concentré de Caramel N2.

Applications

Tous les domaines.

Avantages à l'emploi

Réhausse le goût et apporte de la couleur .

Emballage

- Jerrican de 25 kg

- IBC de 1000 kg / 1300kg



Couleur Caramel (E150c et E150d)

Caramel de couleur intense obtenu par traitement thermique des glucides avec des aides chimiques.

Différence de couleur, de couleur brune.

Caramel P32 (E150c)

Caramel N49 (E150d)

Applications

Tous les domaines.

Avantages à l'emploi

Réhausse le goût et apporte de la couleur.

Emballage

- Jerrican de 25 kg

- IBC de 1000 kg / 1300kg

Sirops de glucose

Le sirop de glucose est obtenu par une hydrolyse enzymatique de l'amidon, utilisé en cuisine pour la confection de glaces, caramels, fruits confits.

Très pratique pour assouplir le sucre dans la confection de décors en sucre.

Belgogluc CF - LD - HDE - HM

Belgogluc CF (DE40)

Belgogluc LD (DE30)

Belgogluc HDE (DE60)

Belgogluc HM70 (haute teneur en maltose)

Applications

Confiserie, brasserie et préparation de fruits, glaces, chocolats.

Avantages à l'emploi

Améliore la texture, abaisse le point de congélation.

Augmente la durée de conservation.

Emballage

- Seau de 1kg, 7kg, 15kg ou 25 kg

- IBC de 1300 kg

Glucose en poudre

Sirop de glucose sous forme de poudre.

Applications

Confiserie, pâtisserie, glacier.

Avantages à l'emploi

Garde le moelleux, empêche la cristallisation.

Emballage

- Sac de 25 kg

Dextrose monohydrate

Poudre blanche d'odeur neutre.

Applications

Biscuiterie, boulangerie et pâtisserie, glacier, confiserie.

Avantages à l'emploi

Effet rafraichissant en bouche, soluble à l'eau .

Donne une belle coloration, abaisse le point de congélation.

Emballage

- Sac de 25 kg

altode trine

Poudre blanche élaborée à partir du blé.

Applications

Pour sucrer des produits tels que les fruits en conserve, desserts et boissons en poudre.

Boissons et barres énergétiques.

Avantages à l'emploi

Epaississant ou agent de charge pour augmenter le volume d'un aliment transformé.

Faible pouvoir sucrant.

Emballage

- Sac de 25 kg



Fructose

Le fructose est produit à partir de blé et de maïs, et se distingue par son fort pouvoir sucrant. Il améliore la rondeur en bouche, renforce les arômes, favorise une bonne texture, aide à maintenir l'humidité et contribue à une meilleure conservation des produits.

Fructomix

Sirop de fructose-glucose.

Applications

Préparations de fruits et arômes.

Glaces et sorbet.

Biscuits et gaufres.

Avantages à l'emploi

Contribue à la texture des aliments sucrés, permet d'aérer.

Augmente la durée de conservation.

Emballage

- Jerrican de 14kg ou 25kg

-IBC de 1300 kg

Fructose cristallin

Fructose en poudre.

Applications

Biscuits, gâteaux.

Avantages à l'emploi

Contribue à conserver le moelleux et limite le dessèchement.

Emballage

- Sac de 25 kg

Glycérine - MPG

Glycérine 422

Glycérine végétale.

Applications

Biscuits, gâteaux et chocolateries.

Avantages à l'emploi

Augmente la conservation et maintien l'humidité.

Réduit la valeur Aw.

Emballage

- Jerrican de 25 kg

-IBC de 1000kg ou 1300 kg

Mono propylèneglycol 1520

MPG

Avantages à l'emploi

Porteur d'arôme et humectant.

Emballage

-IBC de 1000kg

Polyols

Les polyols sont des édulcorants utilisés comme alternative au sucre. Ils sont couramment employés en confiserie, glaces et pâtisseries.

Ils apportent moins de calories aux produits finis tout en conservant un goût proche du sucre.

Sorbitol 20

Sorbitol pur sous forme liquide et cristalline.

Applications

Confiserie, pâtisserie, glaces, biscuiterie, chocolats.

Avantages à l'emploi

Améliore la texture, limite le dessèchement et aide à stabiliser l'humidité.

Emballage

-Sac de 25 kg

-Jerrican de 25 kg

-IBC de 1300 kg

altitol 5

Substitut du sucre obtenu à partir du maltose sous forme liquide et cristalline.

Applications

Confiserie, chocolaterie, biscuiterie.

Avantages à l'emploi

Offre un excellent pouvoir sucrant, apporte du corps et une texture gourmande .

Emballage

-Sac de 25 kg

-Jerrican de 25 kg

-IBC de 1300 kg

Isomalt 53

Isomalt sous forme cristalline.

Applications

Confiserie, pâtisserie.

Avantages à l'emploi

Particulièrement adapté aux confiseries dures et aux décors de pâtisserie.

Il résiste bien à l'humidité, assure une belle brillance et une excellente tenue.

Emballage

-Sac de 25 kg

Sirop mixte

Siromix 0

Sirop mixte à base de sirop de glucose et de sucre inversi .

Applications

Industrie agro-alimentaire.

Avantages à l'emploi

Rassemble les avantages du sucre inversi et du sirop de glucose

Texture, conservation...

Emballage

-Jerrican de 25 kg

-IBC de 1300 kg

Sirops mixte sur mesure

Sirop élaboré en partenariat avec le client en fonction de ses spécificités et de ses besoins.

N'hésitez pas à nous consulter.

Également disponible en BIO



Spécialités sèches

Sucre cristal de betterave

Sucre cristal 250 µ. Sucre cristal 400 µ.

Sucre cristal standard 600 µ.

Sucre cristal gros grain 1500 µ.

Emballage

-Sac de 25 kg

Également disponible en BIO .



Sucre cristal de canne

Sucre de canne raffiné.

Emballage

-Sac de 25 kg

Également disponible en BIO .





Sans sucres / Fibres alimentaires

Belgodiet

*Belgodiet est un substitut fonctionnel du sucre à base de fibres.
Faible indice glycémique et valeur calorique.*

Emballage

- Jerrican de 25 kg
- IBC de 1300 kg

olyde trose

Apport de charge dans un aliment allégé en sucre.

Emballage

- Sac de 25 kg

Domaines d'applications	Confiserie	Boulangerie Pâtisserie	Gâteaux et biscuits	Desserts	Pralines	Brasserie	Boissons gazeuses - Énergétique	Aliment pour animaux	Pharmaceutiques	Produits Laitiers Crèmes glacées
FONDANTS	●	●	●	●	●					
SUCRE LIQUIDE	●		●			●	●		●	●
SUCRE INVERTI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
SIROP DE GLUCOSE	●	●	●	●	●	●	●	●		●
FRUCTOSE	●	●	●	●	●	●	●			●
SIROP MIXTE	●	●	●	●		●	●	●		●
GLYCERINE ET POLYOLS	●	●	●	●	●					
SPECIALITES SECHES		●	●	●	●					
CANDI		●				●				
CARAMELS	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
APICULTURE								●		
FIBRES ALIMENTAIRES		●	●	●			●			●

Fondants

- Belgofondant
- Fondacrème
- Belgofondant prêt à l'emploi
- Belgospray
- Belgofreeze / Belgoglaze
- Cacaofondant
- Fondant sur mesure

Sucre liquide

- Sirosuc canne et betterave
- Sirop simple

Sucre inverti

- Invertsuc
- Trisuc
- Cremesuc

Candi

- Candimic (sirop de candi)
- Cassonnade
- Sucre de candi
- Melasuc Amber suc

Sirops Mixtes

- Siromix 80
- Sirops mixtes sur mesure

Sirops de Glucose

- Belgogluc CF
- Belgogluc LD
- Belgogluc HDE
- Belgogluc HM

Nourrissement pour abeilles

- Apisuc
- Invertbee/ Inverbee Bio
- Trisubee
- Fondabee / Fondabee Bio
- Fondabeefruc / Fondabeefruc Bio

Spécialités Sèches

- Sucre cristallisé 250µ , 400µ , 600µ, 1500 µ
- Sucre en poudre avec amidon

- Sucre de canne raffiné—600
- Dextrose monohydraté
- Sirop de glucose déshydraté
- Maltodextrine

Caramels

- Burnt sugar syrup E150A
- Sauce caramel
- Caramel E150C
- Caramel E150D

Fructose

- Fructomix
- Fructose cristallin

Polyols -Glycérine

- Sorbitol (cristallin-liquide) E420
- Maltitol (cristallin-liquide) E965
- Isomalt (cristallin) E953
- Glycérine végétale E422
- Monopropylène glycol E1520

Sans sucre ajouté

- Belgodiet liquide

Fibres alimentaires

- Polydextrose

Sirops et sucres BIO

- Sucre de canne bio
- Sucre de betterave bio
- Belgofondant bio
- Sirop bio sur mesure
- Sirosuc de canne/betterave bio
- Invertsuc bio

« *Besoin d'un ingrédient spécifique ?
Développement de recette sur
mesure sur demande. »*

« L'innovation et la flexibilité sont les principaux moteurs de notre entreprise »



**BELGOSUC**
Sucres Spéciaux

Industriepark 20
8730 Beernem,
Belgique

info@belgosuc.be
www.belgosuc.be
T +32 (0) 50 79 11 80