

# De Spiegeleire

---

FABRICANT DE PÂTÉ FRAIS BELGE  
DE QUALITÉ

---





*Forts de notre service et de notre souci d'une qualité irréprochable, nous sommes l'un des plus grands fabricants de pâté en Belgique. Nous avons mis un point d'honneur à servir nos clients en respectant scrupuleusement leurs désirs. Depuis 1972, un processus de production artisanal inchangé garantit une saveur raffinée et constante. Notre vaste assortiment de sortes de pâté et les nombreuses possibilités d'emballage rencontrent parfaitement les souhaits personnels des clients.*

DDS



## HISTORIQUE

DE SPIEGELEIRE EST DÉJÀ ACTIF DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS DANS LE SECTEUR DE LA CHARCUTERIE

- 1972 Création de la société "De Spiegeleire".
- 1989 Réalisation d'une nouvelle usine de pointe.
- 1999 Certification HACCP - Nous sommes décerner le premier certificat HACCP dans l'industrie charcutière belge.
- 2002 BRC - La qualité occupe la première place.  
En 2002 nous avons été récompensés par l'attribution du certificat BRC Foundation Level.
- 2003 David De Spiegeleire reprend les rennes.
- 2007 Doublement des bâtiments de notre unité de production.
- 2011 Poursuite de l'agrandissement des bâtiments.  
Conception de l'atelier de découpe et installation des lignes de découpe.

## QUALITÉ ET PRODUCTION

DE SPIEGELEIRE EST UN PRODUCTEUR TENDANCE DE PÂTÉ BELGE DE QUALITÉ FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ

Pour la fabrication de nos produits, nous utilisons des ingrédients frais. La crème de riz, notre liant naturel, est fabriquée avec du lait frais. Différentes phases de la production nécessitent un travail manuel pour la qualité que nous obtenons pour nos produits. Par exemple, les foies sont nettoyés à la main. Pour notre pâté aux canneberges, une confiture de canneberges faite maison est préparée, afin d'ajouter à ce pâté raffiné. Tous les ingrédients sont mélangés avec leur propre mélange d'herbes et d'épices. Le pâté est cuit dans un four traditionnel.

Le résultat de notre processus de production est un produit de haute qualité avec une saveur unique pour chaque pâté.

# PROCESSUS DE PRODUCTION

- 01 PLANNING DE PRODUCTION**

Le centre nerveux du planning de production. De nouvelles commandes affluent tous les jours. Pour assurer une bonne gestion de l'ensemble, le planning de production réexpédie la production quotidienne en permanence et avec minutie pour garantir un travail aussi efficace que possible. Ici également, De Spiegeleire entend se profiler positivement et les résultats sont là.
- 02 MATIÈRES PREMIÈRES FRAÎCHES**

Pour obtenir un produit aussi frais que possible, nous utilisons exclusivement de la viande et du foie de porc frais. Tous les jours, nous sommes également approvisionnés en lait, œufs et légumes frais.
- 03 LA PRÉPARATION DES FOIES = UN TRAVAIL MANUEL**

Les foies sont toujours nettoyés de manière traditionnelle. Cela signifie que les canaux biliaires sont minutieusement découpés à la main pour éviter tout arrière-goût amer dans le pâté. Ensuite, les foies sont encore lavés avec soin.
- 04 ASSORTIMENT D'HERBES**

Chaque pâté contient son propre mélange d'épices dont la famille De Spiegeleire garde jalousement le secret.
- 05 FABRICATION DU RIZ AU LAIT**

Il est possible de lier le pâté avec tous les produits modernes imaginables. Chez De Spiegeleire, nous allons chercher chaque jour du lait frais chez le fermier; en ajoutant de la poudre de riz, nous préparons une crème de riz qui sert de liant naturel et frais dans le pâté.
- 06 FABRICATION DE CONFITURE AUX AIRELLES**

Le pâté aux aïrelles n'est pas simplement un pâté fin contenant des aïrelles. Non, nous commençons par faire nous-mêmes une confiture avec ces aïrelles. Elle est ensuite incorporée au pâté de foie pour le rendre plus savoureux grâce aux aïrelles.
- 07 EBOUILLANTER LES FOIES**

Une fois ébouillantés, les derniers sucs amers disparaissent des petits canaux biliaires. L'opération de nettoyage se déroule à la main et nous obtenons ainsi des pâtés à l'arrière-goût plus pur (et donc moins amer).
- 08 DÉCOUPAGE DU PÂTÉ**

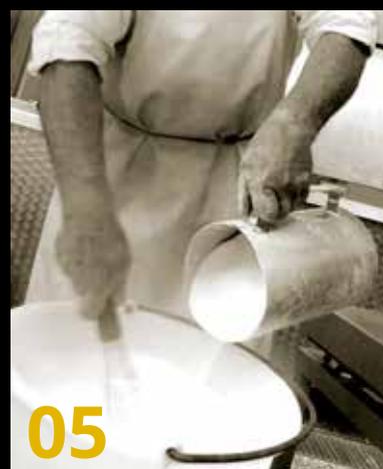
Tous les ingrédients (par type de pâté) sont transformés en une masse liquide (fine, semi-grosse, grosse).



02/03



04



05



06



08



#### PRÉPARATION DES MOULES

Chaque moule est recouvert à la main: pour le pâté en bloc, on dispose une couche lard et pour le pâté en croûte, on utilise de la pâte feuilletée. Après le remplissage, le couvercle est posé sur la forme.

09



#### REMPLISSAGE DE LA TERRINE

Chaque terrine reçoit précisément le même poids. Des prélèvements réguliers d'échantillons garantissent le poids exact de chaque terrine.

10



#### PROCESSUS DE CUISSON

Ensuite, les terrines sont rôties dans le four à air pulsé, pas bouillies ni cuites à la vapeur. Ces deux dernières méthodes sont effectivement moins chères parce que le pâté perd moins de poids, dans un environnement déjà saturé d'humidité, mais le résultat est aussi de moindre qualité : le goût s'estompe, se dilue. Le processus de cuisson permet par contre de préserver l'arôme, plus encore, il l'intensifie.

11

#### PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT

Technique de refroidissement spécifique : d'abord rapide puis progressive.

- le processus de refroidissement rapide et en profondeur permet de conserver le goût et l'arôme des différentes sortes de pâté.
- cette méthode évite en outre le développement de bactéries.

12

#### HIGH CARE: PÂTÉ GARNI À LA MAIN

A EMBALLAGE REMPLI DE GAZ

B EMBALLAGE SOUS VIDE

C EMBALLAGE PELLICULE

13

#### HIGH RISK: EMBALLAGE DE CONSOMMATION

FOLDED KLAPPACK

14



Chaque jour, nous produisons exactement la quantité commandée de manière à livrer à tout moment au client un pâté on ne peut plus frais. Cette méthode de travail garantit non seulement un produit à l'apparence irréprochable mais aussi à la saveur exquisite! Un produit uniquement composé d'ingrédients frais, le secret d'une vente réussie.







# NOS CERTIFICATS

IFS and BRC



En portant haut l'étendard de la sécurité alimentaire et en respectant les critères stricts, nous avons été récompensés en 1999 car nous nous sommes vus décerner le premier certificat HACCP dans l'industrie charcutière belge. Plus tard, nous avons obtenu également le certificat BRC et IFS. Nous n'avons pu réaliser tout ceci que grâce à l'engagement et à la motivation de nos collaborateurs. Ils sont les véritables fondements de notre entreprise. Comme nous pouvons compter sur leur savoir, leur expérience et leur implication, nous sommes à mêmes de livrer des produits de très haute qualité. DDS



## CONTACT

VENTE, ADMINISTRATION / PRODUCTION

De Spiegeleire nv / Ropa nv  
Industrieterrein 1  
I.Z. Webbekom 1041  
B-3290 Diest  
T +32 (0)13 352081  
F +32 (0)13 352090  
E [info@ds.be](mailto:info@ds.be)

David De Spiegeleire  
T: +32 (0)478-306001  
E: [david@ds.be](mailto:david@ds.be)



[www.ds.be](http://www.ds.be)

[www.despiegeleire.com](http://www.despiegeleire.com)