



Wilthagen is een eigenzinnig Zeeuws familiebedrijf dat al 50 jaar bestaat. Wij maken ambachtelijke vleesproducten, verrassende snacks en ook halffabricaten en maaltijdcomponenten. Onder onze eigen naam en ook onder private label.

Knapperig spek, smeùige leverworst en heerlijke kroepoek: onze Wilthagen producten zijn smakelijk en eerlijk. Liefst gemaakt van verrassende lokale ingrediënten. Met minder zout en suiker. Duurzaam geproduceerd.

Wilthagen B.V.
Energieweg 1, 4691 SE Tholen

☎ 0166-603871

www.wilthagen.nl



Eén smakelijk verhaal, drie generaties

Het was zomaar een tip van een klant: "je moet die spekworsten die overblijven eens frituren. Dan krijg je iets heel lekkers!". Het zou de wereld van Adrie en Paulien Wilthagen compleet op z'n kop zetten. En zorgde voor een bloeiend familiebedrijf, al bijna vijf decennia lang.

Adrie Wilthagen was een ambachtelijke slager in het Zeeuwse dorp Krabbendijke. Zijn vrouw Paulien bracht de bestellingen rond met een Ford Taunus. Verslavend lekkere gefrituurde knabbelspek. Maar ook kruidige Zeeuwse leverworst. Collega-slayers namen de Wilthagen-vleeswaren op in hun eigen assortiment. En daarna volgden grote supermarkten, groothandels en retail partners. In 1984 maakte de familie de keuze om voortaan door te gaan als levensmiddelenfabrikant.

Zonen Marcel en Frank Wilthagen kwamen ook in het bedrijf. Zij zorgden voor innovatieve technieken en een nieuwe fabriek in het Zeeuwse Tholen, in 1996. Nieuwe procedés werden ontwikkeld maar ook nieuwe snackproducten. Zoals Zeeuwse kroepoek, gemaakt van streekproducten. En met (klein)zonen Arthur en Koen Wilthagen is nu de derde generatie aan boord. Wilthagen maakt nog steeds ouderwets lekkere vleeswaren. Maar heeft ook een compleet nieuwe lijn met snacks die geschikt zijn voor vegetariërs en vegans. Duurzaam geproduceerd, volgens principes van circulair ondernemen. Wij zetten graag onze kennis en mogelijkheden in om uw merk een boost te geven: met een vegetarische of biologische component. Of met een nieuw product, gemaakt van voedingsmiddelen die anders weggegooid zouden zijn.

Onze klanten zijn nationale en internationale retailers en spelers in de foodservice, groothandel en detailhandel. Wij houden van persoonlijk contact, denken graag mee over de ontwikkeling van nieuwe producten en recepturen. Value for money, een extra biologische lijn of juist een budgetvariant? Dankzij eigen verpakkinglijnen bestaat de mogelijkheid om op kleine schaal producties op te starten. Zodat u veilig en betaalbaar nieuwe kansen voor uw merk kunt uitproberen.

Familierecepten én volop experimenteren, met smaken en texturen. Voor carnivoren én voor vegetariërs en vegans.

Onze expertise ligt in:

- Gemak: kant-en-klaar maaltijden en producten, eenpersoonsverpakkingen, strooizakjes.
- Vers: onbewerkte, lokale producten, korte ketens.
- Gezondheid: minder suiker en zout, strikt op allergenen, nieuwe bakprocessen.
- Duurzaam: biologisch, afvalreductie, circulair ondernemen, recycling en waterbesparing.
- Transparant: persoonlijk contact, traceerbaarheid tot aan de bron, clean label.

Certificaten en Automatisering

Wilthagen is gecertificeerd in BRC (8), SKAL, BLK, EDI, MSC en ASC. Ons automatiseringssysteem is in 2018 volledig vernieuwd. Naar de hoogste niveaus van traceerbaarheid, voor tijdwinst en meer efficiëntie. Via codes en tags, scanners en sensoren.

WILTHAGEN

Eigenzinnig Zeeuws familiebedrijf

Zeeuwse kroepoek

Leverworst

Knabbelspek



www.wilthagen.nl



Onze Producten

Traditionals – naar ambachtelijk familierecept

Leverworst

Een klassieker. Onze traditionele Zeeuwse boerenleverworst. Vrij van smaak- en kleurstoffen, puur natuur.

Knabbelspek

Ons meest geliefde product. Knapperig, hartig en bros. Al meer dan vijfenveertig jaar een blijvertje. Omdat het zo simpel en lekker is: spek snijden, zouten, frituren, klaar. Precies zoals in de dorps-slagerij. Onze spekproducten krijgen de tijd om te rijpen, zodat de smaken zich kunnen ontvouwen. Omdat we gek op spek zijn maken we veel meer varianten: baconknabbels, kaantjes, spekkrollen met paprika, of zwarte peper en zeezout.

Innovatieve snacks voor bewuste consumenten

Zeeuwse kroepoek

Zonder toevoegingen. Minder suiker, minder zout. Gemaakt van streekproducten zoals zeewier en zoete uien. Twee van de drie soorten kroepoek zijn geschikt voor vegetariërs en veganisten. Met een prijswinnende verpakking (Pentawards NY).

Groentecrisps

Knapperige groentesnacks, gemaakt van groenten die net een beetje afwijken maar nog steeds vol smaak zitten. Weggooien is zonde: wij maken een smakelijk en knapperig product van B-keuze groenten. En van oesterzwammen die groeien op koffiedrab, dat opgehaald wordt uit bedrijven.



Onze
Knabbelspek

Onze
Kroepoek

Onze
Leverworst



Groot en klein, actieproducten

Slimme productielijnen maar ook handwerk: het team van Wilthagen is uiterst flexibel inzetbaar. Wij kunnen bundelen, stickeren, zelf printen. Starten met een nieuw product is bij ons betaalbaar omdat ook kleine volumes mogelijk zijn. Van bigbags tot miniatuurzakjes, dankzij de eigen verpakkingslijnen.

Eigen processen

Als eigenwijze Zeeuwen hebben wij veel processen zelf ontwikkeld. Slimme combinaties van vriezen en koelen, precisie in bakken en timing. Vooraf of achteraf zouten, geheime kruidenmelanges. In onze worstenmakerij hangen traditionele Zeeuwse leverworsten, maar ook de biologische kipleverworst. Zo kunnen we binnenhuis, met een klein team, een grote keuze aan producten realiseren.

Dieetwensen en allergenen

Wij bakken in dierlijke en plantaardige vetten, maken snacks voor vegetariërs en veganisten. Onze processen zijn strikt gescheiden zodat we onze beloftes over veiligheid en duurzaamheid waarmaken. Uiteraard met alle certificeringen. We produceren glutenvrij, pindavrij, lactosevrij. Omdat ook garnaal een allergeen is, wordt onze garnalenkroepoek op een slimme manier gescheiden gefabriceerd. Wij weten hoe je met minder gebruik van suiker en zout toch een smakelijk product kunt neerzetten. Zonder smaak- en kleurstoffen, zonder e-nummers. Snacks die geschikt zijn voor mensen met strenge dieetwensen. Of die kiezen voor een keto, paleo of low-carb lifestyle.

Persoonlijk contact

Wilthagen werkt met een klein hecht team, van jongeren tot zestigplussers. We zijn een familiebedrijf en geloven in korte lijnen en persoonlijk contact. We delen graag onze expertise, omdat we trots zijn op wat we doen en daar graag onze klanten bij helpen. Wij van Wilthagen willen waarde toevoegen, voor alle partners. We maken lekkere en onderscheidende producten, exclusief voor u als klant. Eerlijk en smakelijk, gemaakt met een goed geweten.

