



Bwyd a Diod Cymru Speciality & Fine Food Fair 2018

Stondinau 1916 | 1920 | 2016 | 2020

Bwyd a Diod Cymru
www.llyw.cymru/bwydadiodcymru
[@bwydadiodcymru](https://twitter.com/bwydadiodcymru)



Cynnwys

A ydych chi wedi cyfarfod ein cynhyrchwyr? – 3

'CYFLE LANSIO' BWYD A DIOD CYMRU

ENW'R CWMNI	RHIF Y STONDIN	RHIF TUDALEN
Aber Falls Whisky Distillery	2020	4
Moose Maple UK Ltd	2020	5
Rogue Preserves	2020	6
Terry's Patisserie	2020	7
The Mountain Chocolate Company Ltd	2020	8
Trailhead Fine Foods	2020	9
Wrexham Lager Beer Co. Ltd	2020	10



Brybeque Sauce

Casgliad o sawsiau Barbeciw unigryw o fri a wneir â llaw. Caiff y sawsiau hyn eu cynhyrchu gan ddau unigolyn sy'n caru Barbeciw gyda chynhwysion naturiol a mwg go iawn!

GTA 2018: Brybeque Sauce Original 1*
Brybeque Sauce Brytroot 1*

Pwynt Cyswllt: Huw Bryant

e: huw@brybeque.co.uk

g: brybeque.co.uk



Brookes Wye Valley Dairy Company

Fferm deuluol yng Nghymru sy'n cynhyrchu hufen iâ, sorbedau a chaws meddal artisan gan ddefnyddio laeth ein buches o wartheg Jersey pedigri. Mae'r laeth hufennog yn berffaith ar gyfer cynhyrchu cynnyrch moethus y gallwn ei deilwra i fodloni gofynion ein cwsmeriaid.

GTA 2018: Rum and Raisin ice cream 1*

Pwynt Cyswllt: Hannah Turner

e: enquiries@brookesdairy.com

g: brookesdairy.com



STONDIN BWYD A DIOD CYMRU

ENW'R CWMNI	RHIF Y STONDIN	RHIF TUDALEN
Cradoc's Savoury Biscuits	1920	11
Snowdonia Cheese Company Ltd	1920	12
The Anglesey Sea Salt Company / Halen Môn	1920	13
The Bake Shed	1920	14
The Patchwork Traditional Food Company	1920	15



Aber Falls Distillery Ltd
 Mae Aber Falls yn cynhyrchu ystod ragorol o wirod a gwirodlynnau premiwm â blas sydd wedi ennill gwobrau, a'r cwbl wedi gwneud gan ddefnyddio cynhwysion botanegol wedi'u hysbrydoli gan Gymru, yn cyhoeddi'r ardal a'i harddwch naturiol.
g: aberfallsdistillery.com



Cradoc's Savoury Biscuits
 Craceri sawrus blasus wedi'u gwneud â llaw wedi'u pobi â llysiau, ffrwythau, perlysiâu a sbeisiau. Creadigrwydd gan ganolbwyntio ar flas, rydym wrth ein bodd yn bwyta, rhannu a dathlu! Yn addas ar gyfer llysiuwy'r feganiaid.
Datblygiad Cynnyrch Newydd: Ystod Craceri Newydd – Lemonwellt, Cneuen Goco a Tsili, Pupren a Nionyn Coch, Miso a sesnin Wasabi gyda Ffenel, Stilton a Llugaeronen, Cheddar a Siecrau Siytni Nionyn
g: cradocssavourybiscuits.co.uk



Moose Maple UK Ltd
 Menyn ffres Cymreig wedi'i gymysgu â syrpp masarn Canadaidd Gradd A ac ychwanegiad o halen môr. Dewis amgen iachus a naturiol i fwyd taenu siwgr.
g: moosemaple.co.uk



Rogue Preserves
 Cyffeithiau, siytni, marmaledau a jamiau moethus wedi'u gwneud â llaw mewn llwythau bychain gan ddefnyddio cynhwysion naturiol lleol ar gyfer manwerthu a gwasanaeth bwyd. Rydym wastad yn arbrofi gyda blasau newydd gan gynnwys blasau tymhorol arbennig.
g: roguepreserves.com



Snowdonia Cheese Company Ltd
 Ystod o gawsiau llawn cymeriad wedi'u crefftio â llaw a phob un gyda'i enw unigryw ei hun ac wedi'i wisgo mewn cwyr lliwgar. Gwneir y cawsiau gan ddefnyddio'r cynhwysion a'r arbenigedd gorau i sicrhau'r blas a'r gwedd arbennig sy'n eu gwneud yn unigryw. Wedi'u gwneud â balchder ac yn llawn blas.
Datblygiad Cynnyrch Newydd: Nature's Nectar – Cheddar aeddfed gyda Rym, ffigs wedi'u marinadu a mêl.
Gwobr GT 2018: 1* Snowdonia Beechwood
g: snowdoniachese.co.uk



Terry's Patisserie Ltd
 Cwmni teuluol yn cynhyrchu ystod eang o bwddinau moethus wedi'u gwneud â llaw sydd wedi ennill gwobrau, yn cynnig datrysiadau arlwyg unigryw i gwsmeriaid, gellir cyflenwi'r pwddinau yn oer neu wedi'u rhewi. Mae ein hystod o gynnyrch yn datblygu trwy'r amser ar sail gofynion y cwsmeriaid.
Datblygiad Cynnyrch Newydd: Bocs Te Prynawn Nadolig
Gwobr GT 2018: 1* Pwddin Bara Menyn Bara Brith a Brioche
g: terrypatisserie.co.uk



The Anglesey Sea Salt Company – Halen Môn
 Mae Halen Môr Halen Môn wedi'i wneud â dŵr glân sy'n amgylchynu Ynys Môn, a dim arall. Gyda statws Enw Tarddiad Gwarchoddedig (PDO), gellir dod o hyd i'n halen môr a'n cymysgeddau yn rhai o dai bwyta a chynnyrch gorau'r byd.
Datblygiad Cynnyrch Newydd: Mwstard grawn cyflawn myglyd halen a finegr, mwstard myglyd Dijon, saws barbeciw myglyd
Gwobr GT 2018: 1* Halen Môr Halen Môn gyda Hadau Seleri
g: halenmon.com



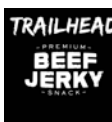
The Bake Shed
 Ystod o deisennau hynod flasus megis brownis siocled, cacennau, teisennau brau a fflapjacs ar gyfer y fasnach siop goffi ac arlwyg, gan gynnwys ystod heb glwten ac ystod yn addas i feganiaid.
g: thebakeshed.com



The Mountain Chocolate Company
 Cerdyn post siocled wedi'i grefftio â llaw yn arddull hen bosteri'r 1940au. Mae'r cynnyrch unigryw hwn yn dal ymdeimlad o le a blas gwych. Gellir cynhyrchu bariau arbennig i unrhyw atyniad twristiaid, busnes neu leoliad mawr.
Datblygiad Cynnyrch Newydd: Yr ystod gyfan
g: mountain-chocolate.co.uk



The Patchwork Traditional Food Company
 Bwyd da wedi'u creu gan ddefnyddio cynhwysion lleol lle bynnag bo hynny'n bosibl. Mae'r ystod o gynnyrch yn cynnwys pâtés, siytni, picls a relish oer ac wedi'u rhewi mewn meintiau pecyn i gyfarfod holl anghenion y cwsmer.
Datblygiad Cynnyrch Newydd: Sian Lloyd's – Pâtés Cymreig Gorau mewn pum blas, Pecynnau Pâtés Fegan 65g, Parfait Traddodiadol – wedi'u rhewi, Pâtés Ysgafn – calorïau isel, protein uchel, dim gwenith
g: patchworkfoods.com



Trailhead Fine Foods
 Ystod o Jerky cig eidion a gynhyrchir o ddarnau ystlys las Prydeinig wedi'u torri â llaw a'u marinadu yn ein ryseitiau marinad arbennig heb flasau artifisial na chyffeithyddion.
g: trailheadfinefoods.co.uk



Wrexham Lager
 Bragdy lager masnachol hynaf y DU a sefydlwyd yn wreiddiol yn 1882. Heddiw caiff ei fragu mewn bragdy bychan yn Wrecsam mewn poteli 330ml ar gyfer y sector manwerthu a barilanau 50ltr ar gyfer yr ar-fasnach.
g: wrexhamlager.co.uk



Aber Falls Whisky Distillery

Mae Distyllfa Whisgi Aber Falls, y cyntaf o'i fath yng Ngogledd Cymru ers dros 100 mlynedd, yn cynhyrchu detholiad eithriadol o jin a licquer premiwm gyda blas ac wedi eu gwneud â llaw; defnyddir cynhwysion ac elfennau botanegol a ysbrydolir gan Gymru, gan adlewyrchu'r ardal a'i harddwch naturiol. Lleolir y ddistyllfa 6,000m² wrth droed y Rhaeadr Fawr, y rhaeadr enwog ym mhentref Abergwyngregyn. Bydd wisgi brag sengl Aber Falls, a gynhyrchir gan ddefnyddio'r haidd gorau o Gymru, ar gael o 2020.

Person Cyswllt:

James Wright

Teitl Swydd:

Rheolwr Gyfarwyddwr

Rhif Symudol:

+44 (0)7718 635154

E-bost:

James@aberfallsdistillery.com

Gwefan:

www.aberfallsdistillery.com

Cyfeiriad:

Ffordd yr Orsaf, Llanfairfechan LL33 0LB

Blwyddyn Sefydlu:

2018

Achrediadau Technegol:

BRC

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

- **Jin Riwbob a Sinsir Aber Falls**, 41.3% ABV Mae sbeisys ysgafn a riwbob siarp yn cydbwysu'n berffaith â nodweddion pin unigryw aeron meryw, gan greu blas cynnes sy'n gorffen gydag awgrym o sinsir
- **Jin Marmalêd Oren Aber Falls**, 41.3% ABV Gyda blas siarp cynnil, mae'r jin ysgafn a choeth hwn yn cynnig ergyd sitrws ac ôl flas cynnes
- **Liquer Fioled Aber Falls**, 20.8% ABV Mae sylfaen unigryw o flodau fioled i'r liquer hwn, gyda blas ysgafn, coeth a gorffeniad persawrus i roi gwrthgyferbyniad
- **Liquer Taffi Halen Aber Falls**, 20.3% ABV Mae blas glân a chryf Halen Môn, sy'n cael ei gynaeafu'n syth o Afon Menai, yn cyfuno â blas taffi cyfoethog i greu'r cyfuniad perffaith o hallt a melys
- **Liquer Coffi a Siocled Tywyll Aber Falls**, 20.6% ABV Mae'r blas bendigedig yn cyfuno nodweddion coco a choffi rhost i greu liquer sydd wedi'i gydbwysu'n berffaith gyda blasau hynod o gyfoethog a melfedaidd, ac yn gorffen yn felys
- **NEWYDD Jin Sych Cymreig Aber Falls**, 41.3% Mae'r Jin Sych Cymreig traddodiadol hwn, a ddistyllir mewn sypiau bach mewn pair copr yn agor gyda blas aeron meryw ac yn rhoi lle amlwg i rawnffrwyth, lemwn ac oren, gan greu hylif disglair a ffres gyda blas sbeis ysgafn a melys i orffen

Maint y Cwmni:

£750,000 - £1.2m

Pwynt Gwerthu Unigryw:

- Y ddistyllfa wisgi gyntaf yng Ngogledd Cymru mewn dros 100 mlynedd
- Mae Aber Falls yn cyfleu Ysbryd Gogledd Cymru ac yn rhoi Cymru ar y map o ran wisgi a gwirodydd
- Cynhyrchir yr holl wirodydd gan ddefnyddio dŵr lleol o Gymru
- Yn ddefnyddio cynhwysion o ffynonellau cynaliadwy ac elfennau botanegol wedi'u hysbrydoli gan Gymru
- Crëwyd Tribwa unigryw ar gyfer Aber Falls, a adnabyddir hefyd fel cwllwm y drindod, ac mae'n cael ei gynnwys ar gynllun y botel

Ystod Cynnyrch:

- Gin Marmalêd Oren Aber Falls
- Gin Riwbob a Sinsir Aber Falls
- Liquer Fioled Aber Falls
- Liquer Taffi Hallt Aber Falls
- Liquer Siocled Tywyll a Choffi Aber Falls

Datblygu Cynnyrch Newydd:

Jin Sych Cymreig Aber Falls

Fformat Tymheredd:

Amgylchynol

Sianeli Gwerthiant:

Cyfanwerthwyr

Allforio:

Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Nac Ydym





Moose Maple UK Ltð

Roedd hi'n amser rhoi'r hwyl yn ôl i amser brecwast a byrbrydau a allai fod yn iachus a blasus... a sydyn! Menyn ffres Cymreig o'r Gwyr, De Cymru, wedi'i gymysgu'n berffaith â syrnp masarn pur Gradd A, wedi'i darddu'n uniongyrchol o gydweithfa ranbarthol yn Quebec, Canada gydag ychwanegiad o halen môr. Mae'r cynnyrch yn hyblyg ac yn ychwanegu blas i ailwampio'r defnydd o daeniadau arferol mewn prif brydau. Mae menyn Moose Maple yn ddewis iachus arall i daeniadau gyda siwgr wedi'i buro gyda dim ond 3 cynhwysyn naturiol yn cael ei ddefnyddio i greu'r cymysgedd perffaith.

Person Cyswllt:

Farrah Charania Boutia

Teitl Swydd:

Sefydlydd/Prif Swyddog Gweithredol

Rhif Symudol:

+44 (0)7768 880222

E-bost:

farrah@moosemaple.co.uk

Gwefan:

www.moosemaple.co.uk

Cyfeiriad:

Plot 2, Uned B, Heol Tŷ Newydd, Parc Bwyd Cross Hands, Sir Gaerfyrddin SA14 6RF

Blwyddyn Sefydlu:

2016

Gwobrau:

- Gwobr Great Taste 2017 1 Seren Menyn Moose Maple
- Nantwich 2017 Gwobr AUR am y Menyn â'r blas gorau
- Nantwich 2017 Gwobr ARIAN Cynnyrch Ilaeth newydd gorau'r flwyddyn
- Nantwich 2018 Gwobr AUR am y Menyn â'r blas gorau
- Gwobrau World Dairy Innovation – enillydd Menyn Taenu Gorau
- Gwobrau Clean Eating – enillydd
- Great British Food – ar restr fer 2018

Achrediadau Technegol:

BRC

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Menyn Cymreig ffres wedi'i gymysgu â syrnp masarn pur gradd A o Ganada

Maint y Cwmni:

Dan £150,000

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

Dewis amgen iachus a naturiol i jamiau, marmaledau, a thaeniadau siocled. Wedi'i gynhyrchu gan ddefnyddio menyn halen môr Cymreig heb ychwanegu siwgr neu gyflasynnau artiffisial, mae'n gynnyrch naturiol a glân sy'n cael ei gynhyrchu mewn uned gynhyrchu deuluol yng Nghymru

Ystod Cynnyrch:

- Menyn Moose Maple
- Oes Silff: Ar ei orau cyn: 60 diwrnod
- Pwysau'r pecyn: potyn 150g wedi'i selio

Fformat Tymheredd:

Wedi'i oeri

Nodweddion y Cynhwysion:

Llysieuol, menyn Cymreig, dim siwgr ychwanegol, dim artiffisial

Sianeli Gwerthiant:

Manwerthu Arbenigol, Deli, Manwerthwyr mawr neu Luosog

Allforio:

Nac Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Ydym



ROGUE preserves



Rogue Preserves

Wedi eu gwneud â llaw mewn totiau bach, mae Rogue yn defnyddio dulliau coginio traddodiadol i greu jamiau moethus gyda thro yn eu cynffon. Pryd bynnag y bydd yn bosibl rydym yn ceisio cael cynnyrch o berllannau, ffermydd, bragdai a rhandiroedd Cymru. Er mwyn ychwanegu amrywiaeth at ein dewis rydym yn cynnwys ffrwythau, llysiau, alcohol a sbeis byd-eang. Mae ein jariau sylweddol yn llawn o gynhwysion naturiol. Nid oes unrhyw flasau, lliwiau na dulliau cadw artiffisial - fyth.

Person Cyswllt:

Asher Flowers

Teitl Swydd:

Sefydlydd

Rhif Symudol:

+44 (0)7791 905525

E-bost:

info@roguepreserves.com

Gwefan:

www.roguepreserves.com

Cyfeiriad:

64 Wern Street, Clydach Vale, Tonypany, Rhondda Cynon Taf CF40 2DJ

Blwyddyn Sefydlu:

2017

Achrediadau Technegol:

Yn gweithio tuag at BRC a SALSA

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Rydym yn creu jamiau, siytni a marmalêd moethus

Maint y Cwmni:

Dan £100,000

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

- Blasau pryfoclyd
- Cynhwysion o safon uchel
- Rydym yn arbrofi

Ystod Cynnyrch:

- Siytni Moron Sbeislyd
- Cyffraith Chili Bravado
- Siytni 'Bloody Mary'
- Jam Sawrus Poeth â Chic
- Siytni Mafon a Winwns Cochion
- Siytni Shwmae Cwm Clydach
- Marmalêd Lafant mewn Ambr
- Marmalêd Espresso Martini
- Jam Tutti Frutti

Oes o 1 flwyddyn ar y silff, jariau sgwâr 12 owns. Bydd jariau 1 kilo o'n blasau mwyaf poblogaidd yn cael eu rhyddhau i'r gwasanaeth bywd yn hwyrach eleni

Datblygu Cynnyrch Newydd:

- Trwy gydweithredu â ffa arbennig Coaltown Coffee byddwn yn creu Marmalêd Espresso Martini
- Rydym hefyd yn newydd iawn i'r farchnad felly mae ein blasau eraill yr un mor gyffrous

Fformat Tymheredd:

Tymheredd yr amgylchedd

Sianeli Gwerthiant:

Adwerthu Arbenigol a Deli

Allforio:

Nac Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Nac Ydym





Terry's Patisserie

Cwmni teuluol yn cynhyrchu ystod eang o bwdinau moethus a wneir â llaw yn cynnig datrysiadau arlwyo neilltuol i gwsmeriaid. Yn cyflenwi'n uniongyrchol i fasnachwyr ac yn cael eu dosbarthu'n genedlaethol trwy ddsbarthwyr gwasanaeth bwyd, gellir cyflenwi'r bwyd yn oer neu wedi'u rhewi. Mae ein pwdinau wedi ennill 5 gwobr Great Taste yn olynol o 2014 hyd at 2018. Mae ein hystod yn datblygu'n barhaus ar sail gofynion y cwsmer.

Person Cyswllt:

Rhys Williams

Teitl Swydd:

Cyfarwyddwr Datblygu Busnes

Rhif Ffôn:

+44 (0)1443 828150

Rhif Symudol:

+44 (0)7715 102898

E-bost:

rhys@terrystpatisserie.co.uk

Gwefan:

www.terrystpatisserie.co.uk

Cyfeiriad:

Tŷ Allforol, Parc Busnes Euro, Heol Angel, Aberbargoed CF81 9AG

Blwyddyn Sefydlu:

2011

Gwobrau:

Gwobrau Great Taste:

- 2018 1 seren Pwdin Bara Menyn Bara Brith a Brioche
- 2017 1 seren Delice Granadila
- 2016 1 seren Tarten Lemwn
- 2016 1 seren Teisen siocled â Charamel Hallt
- 2015 2 seren Teisen Siocled â Phenderyn
- 2014 1 seren Teisen Siocled â Phenderyn

Achrediadau Technegol:

SALSA

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Siop deisennau moethus all gynnis cyffyrddiad personol

Maint y Cwmni:

Dan £300,000

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

- Datrysiadau unigryw megis ein bocs te prynhawn
- Wedi'u gwneud â llaw fesul archeb
- Datblygiad cynnyrch newydd wedi'i deilwra i ofynion y cwsmer
- Eu cyflenwi'n oer neu wedi'u rhewi
- Cysondeb yn yr ansawdd wedi'i brofi gyda 5 mlynedd ddilynol o lwyddiant gyda'r gwobrau great taste sy'n ein gwneud yn 'gynhyrchydd great taste'

Ystod Cynnyrch:

- Teisen siocled â Charamel hallt
1 x 1.7kg
Oes silff 180 diwrnod o'i gynhyrchu
- Bocs Te Prynawn
4 x 5 eitem
Oes silff 180 diwrnod o'i gynhyrchu

Datblygu Cynnyrch Newydd:

- Bocs Te Prynawn Nadolig – yn cynnig datrysiad cyflawn te prynhawn gyda chyffyrddiadau dyfeisgar

Fformat Tymheredd:

Wedi'i oeri/Wedi'u rhewi

Sianeli Gwerthiant:

Gwasanaeth Bwyd

Allforio:

Diddordeb mewn Allforio

Cyflenwi Labeli Preifat:

Ydym





The Mountain Chocolate Company Ltd

Mae'r Mountain Chocolate Company yn cynhyrchu cynnyrch swfenir bwytadwy sy'n llenwi'r bwch rhwng siocled artisan a siocled a gynhyrchir ar raddfa fawr, yn darparu bar siocled cerdyn post sy'n adnabyddus yn syth yn steil hen bosteri'r 1940au. Wedi'u crefftio â llaw yng Nghymru, mae'r cynnyrch unigryw hwn yn dal ymdeimlad o le a blas gwych. Gellir cynhyrchu bariau i unrhyw atyniad twristiaeth mawr, busnes neu leoliad.

Person Cyswllt:

Phil Nelson ac Alun Jones

Teitl Swydd:

Cyfarwyddwyr

Rhif Symudol:

+44 (0)7905 239601

E-bost:

info@mountain-chocolate.co.uk

Gwefan:

www.mountain-chocolate.co.uk

Cyfeiriad:

G56 M-Sparc, Parc Gwyddoniaeth Menai, Gaerwen, Ynys Môn
LL60 6HE

Blwyddyn Sefydlu:

2018

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Y Bar Siocled y gallwch ei bostio

Maint y Cwmni:

Dan £100,000

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

Mae'r cardiau post diamser o leoliadau harddaf y DU yn anrhegion perffaith ar gyfer y rheiny sy'n hoff o siocled

Ystod Cynnyrch:

Themâu Bar Siocled Cerdyn Post - mae gan yr holl fariau 85g oes silff o 12 mis

- Yr Wyddfa
- Gorwel Llundain
- Tower Bridge
- Côr y Cewri
- Bae Caerdydd
- Gorwel Rhydychen
- Caeredin
- Lands End

Datblygu Cynnyrch Newydd:

Y cwbl yn gynnyrch newydd

Fformat Tymheredd:

Amgylchol

Nodweddion y Cynhwysion:

Wedi'u cynhyrchu yng Nghymru

Allforio:

Diddordeb mewn Allforio





Trailhead Fine Foods



Rydym yn gynhyrchwyr Jerky artisan bach. Wedi ein lleoli yn y dref farchnad hyfryd, Y Trallwng, yng nghalon cefn gwlad Canolbarth Cymru. Rydym yn cynhyrchu ystod o gynnyrch Jerky Cig Eidion o rannau o Ystlys Las Prydeinig wedi'u dethol a'u torri â llaw, rydym yn eu tacluso'n ofalus a'u marinadu'n gariadus am 24 awr gan ddefnyddio ein rysait marinâd arbennig, yna cânt eu sychu yn ein poptái sydd o'r radd flaenaf am hyd at 12 awr, yna caiff bob darn eu torri â llaw a'u lapio. Rhaid peidio cuddio'r blasau cig cyfoethog, ond galluogi iddynt ddod yn amlwg yn y cynnyrch marinadu parod i greu profiad o flas pleserus. Nid oes gan ein Jerky flasau artffisial, cyffeithyddion, MSG, nitradau na nitreidiau. Nid cynnyrch wedi'i drin a'i sleisio yw ein Jerky. Nid cig sych wedi'i sleisio mohono. Cig sych wedi'i sleisio yw cig sych wedi'i sleisio! Mae ein Jerky yn cael ei gyflenwi i bobl o bob cefndir sy'n dilyn nifer o wahanol weithgareddau. Ymdrechwn i wneud Jerky yn unol â dymuniadau ein cwsmeriaid. Gwrandawn ar ein cwsmeriaid, a chyflwynwn!

Person Cyswllt:

Arwyn Morris

Teitl Swydd:

Rheolwr Cynhyrchiad

Rhif Ffôn:

+44 (0)1938 556890

Rhif Symudol:

+44 (0)7788 922958

E-bost:

arwyn.morris@cambriantraining.com

Gwefan:

www.trailheadfinefoods.co.uk

Cyfeiriad:

Tŷ Cambrian, Uned 10 Parc Busnes y Clawdd Offa,
Fisher Road, Y Trallwng SY21 8JF

Blwyddyn Sefydlu:

2011 dan berchnogaeth newydd yn 2018

Gwobrau:

- 2015 Great Taste 1 Gwobr Seren Aur – Jerky Cig Eidion Pupur Du
- 2016 Great Taste 1 Gwobr Seren Aur – Jerky Cig Eidion Gwreiddiol
- 2016 Great Taste 2 Wobr Seren Aur – Jerky Cig Eidion Tsili Poeth

Achrediadau Technegol:

Rhif EC

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Jerky Cig Eidion – Stripiau o gig wedi'u marinadu a sychir ag aer

Maint y Cwmni:

Dan £100,000

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

- Pob darn wedi'i dorri â llaw
- O ystlys las Cig Eidion Prydeinig
- Y cynhwysion gorau o bob cwr o'r byd yn unig

Ystod Cynnyrch:

- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Gwreiddiol Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Pupur Du Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Barbeciw Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Teriyaki a Hadau Sesame Wedi'u Tostio Oes Silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Gartleg Du a Sinsir Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Tsili Poeth Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Chipotle Mwg Poeth Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99
- Trailhead Jerky Cig Eidion â blas Tarw Gwyllt Oes silff o 6 mis – Pecynnau yn nodi Met/Pet/Evoh – 50g pwysau pris adwerthol £2.99

Datblygu Cynnyrch Newydd:

Ystod o gynnyrch heb glwten

Fformat Tymheredd:

Amgylchol

Nodweddion y Cynhwysion:

Dim MSG, nitradau, nitreidiau, blasau artffisial, cyffeithyddion artffisial

Sianeli Gwerthiant:

Manwerthu arbenigol neu Deli

Allforio:

Nac ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Nac ydym





Wrexham Lager Beer Co. Ltd

Y bragdy lager masnachol hynaf yn y DU, a sefydlwyd yn wreiddiol yn 1886. Gellir olrhain ei hanes trwy gysylltiadau megis ei bresenoldeb ar y Titanic a'r lager cyntaf yn Awstralia ac Affrica. Heddiw, mae'n cael ei fragu mewn micro fragdy yn Wrecsam mewn casgenni 50ltr a photeli 330ml ar gyfer y sector adwerthu, yn ogystal â chasgenni ar gyfer y diwydiant trwydded ar y safle.

Person Cyswllt:

Mark Roberts

Teitl Swydd:

Cyfarwyddwr

Rhif Ffôn:

+44 (0)1978 266222

E-bost:

mark.roberts@wrexhamlager.co.uk

Gwefan:

www.wrexhamlager.co.uk

Cyfeiriad:

42 St Georges Crescent, Wrecsam LL13 8DB

Blwyddyn Sefydlu:

2011

Achrediadau Technegol:

SALSA

Disgrifiad Cryno o'r Cynnyrch:

Lager mewn poteli 330ml a chasgenni

Maint y cwmni:

£500,000 - £1m

Pwynt Gwerthu Unigryw:

Lager pilsner ysgafn, adfywiol wedi'i fragu gan ddefnyddio'r hopyn brag gorau gan greu cwrw llyfn ac adfywiol

Ystod Cynnyrch:

Export - poteli 330ml/oes silff 18 mis/24 potel @ 13.5kg

Datblygu Cynnyrch Newydd:

- Lager drafft newydd - Wrexham Export 5%
- Newydd - Caniau o Wrexham Lager 4%

Fformat Tymheredd:

Wedi'i oeri

Nodweddion y Cynhwysion:

Addas ar gyfer llysieuwyr a feganiaid

Sianeli Gwerthu:

Siopau Fferm, Archfarchnadoedd, Bwytai/Tafarndai/Siopau Trwyddedig

Allforio:

Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Byddem yn ystyried gwneud hynny





Cradoc's Savoury Biscuits

Yn dathlu 10 mlynedd o fusnes, mae Cradocs yn gynhyrchwr artisanaid premiwm wedi'i leoli ym Mannau Brycheiniog. Mae'r ystod o graceri sawrus yn cael eu gwneud â llaw a'u pobi â llysiau, ffrwythau, perlysiâu a sbeisiau ac yn addas ar gyfer llysiuwr a feganiaid. Mae Cradocs yn gwmni teuluol cyfeillgar, proffesiynol, effeithiol a dibynadwy gyda chreadigrwydd sy'n canolbwyntio ar flas, rydym wrth ein bodd yn bwyta, rhannu a dathlu!

Person Cyswllt:

Allie Thomas

Teitl Swydd:

Rheolwr Gyfarwyddwr

Rhif Ffôn:

+44 (0)1874 624339

Rhif Symudol:

+44 (0)7531 694019

E-bost:

info@cradocs.co.uk

Gwefan:

www.cradocssavourybiscuits.co.uk

Cyfeiriad:

34 Heol Cradoc, Brycheiniog LD3 9LH

Blwyddyn Sefydlu:

2008

Gwobrau:

Gwobr Great Taste – 1 seren Sbigoglys a Hadau Seleri

Achrediadau Technegol:

HACCP wedi'i wirio'n llawn

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Craceri sawrus blasus wedi'u pobi â llysiau, ffrwythau perlysiâu a sbeisiau

Maint y Cwmni:

Dan £100,000

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

- Cynhwysiad llysiau hyd at 38%
- Dim siwgr ychwanegol mewn 10 rysât
- Ryseitiau glân
- Dim ychwanegion, gwellhäwyr, ensymau, cadwolion
- Llysiau cyflawn naturiol
- Cynhwysion go iawn. (Cawsiau go iawn gradd 1)
- Canolbwyntio ar graceri a byrbrydau sawrus
- Mae Cradocs yn arbenigwyr bisgedi profiadol
- Hoffi creu partneriaethau a chydweithio
- Hyblyg ac ymatebol

Ystod Cynnyrch:

Craceri Llysiau

- Bety's Cochion a Garleg 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Sbigoglys a Hadau Seleri 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Tsili, Sinsir a Garleg 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Cennin a Chaws Caerffili 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Gellyg a The Earl Grey 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Caws Stilton a Llugaeron 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Caws Cheddar a Siytni Winwns 80g/9 mis/cas o 6 sku

Blasau Mawr Asia

- Lemonwellt, Cnau Coco a Tsili 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Grawn Pupur a Winwns Coch Szechuan 80g/9 mis/cas o 6 sku
- Sesnin Miso a Wasabi gyda ffenigl 80g/9 mis/cas o 6 sku

Gwasanaeth Bwyd – cas Cymysg o chwe blas 100g

- Craceri llysiau siec a bisgedi coctel 600g/9 mis/cas o 6 sku
- Blasau Mawr Asia 100g/9 mis/cas o 6 sku
- Craceri du a gwyn halen a phupur, hadau cymysg 100g/9 mis/cas o 6 sku

Pan fo Caws yn Frenin

- Siecrau Du a Gwyn, dŵr a golosg 9 mis/cas o 6 sku

Datblygu Cynnyrch Newydd:

- Lemonwellt, Cnau Coco a Tsili
- Grawn Pupur a Winwns Coch Szechuan
- Sesnin Miso a Wasabi gyda ffenigl
- Caws Stilton a Llugaeron
- Caws Cheddar a Siytni Winwns
- Siecrau

Fformat Tymheredd:

Tymheredd yr amgylchedd

Nodweddion y Cynhwysion:

Wedi'u gwneud â llaw, llysiuol, fegan

Sianeli Gwerthiant:

Gwasanaeth Bwyd, Arbenigol, Adwerthu, Deli, Manwerthwr Lluosog, Label Breifat

Allforio:

Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Ydym



Snowdonia Cheese Company Ltd

Mewn ardal o ddyffrynnoedd, llynnoedd a mynyddoedd hyfryd yng Ngogledd Cymru ceir cwmni caws sydd wedi ennill gwobrau, a sefydlwyd gan ffermwyr llaeth ac a arweinir erbyn heddiw gan feibion ffermwyr llaeth. Mae Snowdonia Cheese Company yn gwneud ystod o ddeg caws unigryw â llaw, pob un â'i enw arbennig ac wedi'i wisgo mewn cwyr lliwgar. Gwneir y caws gan ddefnyddio'r cynhwysion a'r arbenigedd gorau i sicrhau'r blas a'r gwead arbennig sy'n eu gwneud nhw mor unigryw. Wedi'u gwneud â balchder, yn llawn cymeriad unigryw.

Person Cyswllt:

Rebecca Atkinson a David Leadbeater

Teitl Swydd:

Rheolwr Busnes Rhyngwladol a Rheolwr Gwerthiant Cenedlaethol

Rhif Ffôn:

+44 (0)1745 360246

Rhif Symudol:

+44 (0)7889 397152

E-bost:

rebecca.atkinson@snowdonia-cheese.co.uk
david.leadbeater@snowdonia-cheese.co.uk

Gwefan:

www.snowdoniacheese.co.uk

Cyfeiriad:

Uned 14, Cefndy Employment Park, Rhyl LL18 2HJ

Blwyddyn Sefydlu:

2001

Gwobrau:

- Enillodd Black Bomber deitl y Caws Gorau ym Mhrydain mewn arolwg gan Fine Food Digest (2018/2017/2015)
- Bouncing Berry – Gwobr Efydd, Gwobrau Caws Prydain 2016
- Green Thunder – Gwobr Aur, Gwobrau Caws y Byd Frome 2016
- Beechwood – Gwobr Great Taste 1 Seren, Guild of Fine Food 2016
- Beechwood – Gwobr Aur Gwobrau Caws Prydain 2016
- Amber Mist – Gwobr Aur, Gwobrau Caws Rhyngwladol Nantwich 2016
- Ginger Spice – Gwobr Arian, Gwobrau Caws Prydain 2016
- Red Storm – Gwobr Arian, Gwobrau Caws y Byd Frome 2016
- Ruby Mist – Gwobr Aur, Gwobrau Caws Prydain 2016
- Bouncing Berry – Gwobr Aur – Gwobrau Caws Prydain 2017
- Ruby Mist Gold – Gwobr Aur – Gwobrau Caws Prydain 2017
- Red Storm – Gwobr Efydd – Gwobrau Caws Prydain 2017
- Black Bomber – Gwobr Arian – Gwobrau Caws Prydain 2017
- Ginger Spice – Gwobr Arian – Gwobrau Caws Prydain 2017

Achrediadau Technegol:

Consortium Manwerthu Prydain, Gradd AA

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Ystod o gawsiau eiconig sydd wedi ennill gwobrau. Pob un wedi'i lapio mewn cwyr moethus wedi'i livio ac yn llawn cymeriad.

Maint y Cwmni:

£5m - £10m

Pwyntiau Gwerthu Unigryw:

- Cyfoes yn hytrach na hen ffasiwn
- Ystod ddeniadol o gawsiau mewn cwyr lliwgar
- Ansawdd premiwm a chymeriad unigryw

Ystod Cynnyrch:

- Oes silff o 170 diwrnod o'r dyddiad cynhyrchu (ac eithrio Bouncing Berry a Pickle Power – oes silff o 112 o'r dyddiad cynhyrchu)
- Cawsiau cyfun mewn cwyr ar ffurf pecyn 6x200g, 1x2kg, 1x3kg

Datblygu Cynnyrch Newydd:

Neithdar Natur – cheddar aeddfed gyda ffigys wedi'u marinadu a mêl

Fformat Tymheredd:

Wedi'i oeri

Nodweddion y Cynhwysion:

Yn addas ar gyfer llysieuwyr a phobl sy'n dioddef o'r clefyd seliag

Sianeli Gwerthiant:

Manwerthu, Deli, a Gwasanaeth Bwyd

Allforio:

Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Nac ydym





The Anglesey Sea Salt Company / Halen Môn



Atgyfododd Halen Môn yr hen grefft o greu halen ar yr Ynys trwy gyfuno cynaeafu traddodiadol â llaw a thechnoleg newydd sbon i gynhyrchu'r gronynnau gwyn crensiog sydd yn Halen Môn. Tynnir y dŵr o Afon Menai o gwmpas Ynys Môn ac yna mae'n cael ei hidlo, ei gyddwysu a'i grisialu i gynhyrchu Halen Môn pur a syml. Dyfarnwyd statws PDO iddo ac mae Halen Môn yn cael ei werthu o gwmpas y byd mewn busnesau manwerthu a chwmmiau arlwygo. Diolch i'w burdeb mae'r halen hefyd yn uchel ei barch gan gynhyrchwyr bwyd ac fe'i defnyddir mewn cynnyrch fel siocled, bisgedi, creision a llawer mwy.

Person Cyswllt:

Alison Lea-Wilson

Teitl Swydd:

Rheolwr Gwerthiant

Rhif Ffôn:

+44 (0)1248 430871

Rhif Symudol:

+44 (0)7721 531898

E-bost:

alison@halenmon.com

Gwefan:

www.halenmon.com

Cyfeiriad:

Tŷ Halen, Brynsiencyn, Llanfairpwllgwyngyll, Ynys Môn, LL61 6TQ

Blwyddyn Sefydlu:

1996

Gwobrau:

Gwobrau Great Taste, Gwobr Gastronomeg Ewropeaidd, Gwobrau Busnes Cynaliadwy

Achrediadau Technegol:

BRC Gradd AA, Cynnyrch wedi'i Gymeradwyo gan y Gymdeithas Bridd, Tarddiad Gwarchoddedig Ewropeaidd (PDO), Kosher

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Amrywiaeth eang o feintiau o becynnau a mathau o grisialau halen môr. Bagiau 100g y gellir eu hail-selio o halen môr pur a gyda blas ychwanegol, jariau bach a mawr, dŵr myglyd a setiau anrheg. Malu a hidlo mewnol i gael maint y crisialau yn addas i bob cwmni gweithgynhyrchu.

Maint y Cwmni:

£1m - £5m

Pwynt Gwerthu Unigryw:

Busnes teuluol yn cynhyrchu grisial halen môr wedi eu cynaeafu â llaw ac yn llawn mwynau sy'n gwneud i bopeth flas yn well. Man mygu yn rhan o'r busnes ar gyfer dŵr, halen môr a siwgrau mwg.

Ystod Cynnyrch:

- Pecynnau 100g: pur, pur mân, mwg derw, umami Rhif2, hadau seleri, garleg rhost, garleg tsili, organig sbeislyd, puprennau.
- Jariau bach gyda chlamp: tsili, garleg rhost, umami, siarcol
- Jariau mawr gyda chlamp: pur
- Dŵr Mwg Hicori a Derw ar gyfer gwasanaeth manwerthu a chynhwysion/bwyd, ketchup bloody Mary a ketchup garleg du, siocled/caramel melys, siwgrau mwg pecynnau
- Setiau Halen Môr a Phupur
- Saws Caramel Hallt
- Tuniau PinchMe
- Bocs Pump Bach

Nodwch ein bod hefyd yn cynnig ein cynnyrch mewn pecynnau ar gyfer y gwasanaeth bwyd gydag oes o 5 mlynedd ar gyfer halen môr pur, 2 flynedd ar gyfer halen â blas; 18 mis ar gyfer dŵr mwg

Datblygu Cynnyrch Newydd:

Halen a finegr, mwstard grawn cyflawn mwg, mwstard Dijon mwg, saws barbeciw mwg

Fformat Tymheredd:

Tymheredd yr amgylchedd

Nodweddion y Cynhwysion:

Halen môr pur o Ynys Môn, sbeisys a pherlysiâu o wledydd amrywiol, wedi eu nodi ar y pecyn ond yn ddiabynnol ar y cyflenwad.

Sianeli Gwerthiant:

Y Cyfan

Allforio:

Ydym

Cyflenwi Labeli Preifat:

Ydym





The Bake Shed

The Bake Shed ydym ni, ac rydym yn cynhyrchu amrywiaeth o gacennau hambwrdd blasus megis brownies siocled, teisennau brau a fflapjacs ar gyfer siopau coffi a'r diwydiant lletygarwch:

- Heb glwten a figan ar gael
- Archebwch yn hawdd ar-lein
- Danfoniadau ar baled ar gael i ddanfonwyr
- Cynnyrch yn cyrraedd wedi rhewi
- Yn cael eu gwneud a'u gorffen â llaw

Yn ogystal â'r ystod graidd o gynhyrchion blasus, mae'r Bake Shed bob amser yn edrych i arloesi gyda chynhyrchion newydd ac addasu'r ein rhai presennol.

Person Cyswllt:

William Rhys-Davies

Teitl Swydd:

Perchennog

Rhif Symudol:

(+44) 7817 296192

E-bost:

thebrownieman@thebakeshed.com

Gwefan:

www.thebakeshed.com

Cyfeiriad:

Uned 13, Ystâd Ddiwydiannol Albion, Cilfynydd, Pontypridd
Rhondda Cynon Taf CF37 4NX

Blwyddyn Sefydlu:

2012

Achrediadau Technegol:

SALSA

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Amrywiaeth o gacennau hambwrdd blasus, gan gynnwys ystod eang o gynnyrch arbenigol megis heb glwten a figan

Maint y Cwmni:

Dan £500,000

Pwynt Gwerthu Unigryw:

- Ansawdd heb ei ail
- Wedi'u gwneud a'u pecynnu â llaw
- Wyau maes
- Cynnyrch arloesol a chreadigol
- Casgliadau arbenigol megis heb glwten a figan
- Perthynas gref â chwsmeriaid

Ystod Cynnyrch:

- Brownies Siocled
- Cacennau Hambwrdd Bendigedig
- Teisennau Brau The Shed
- Fflapjacs
- Heb glwten
- Figan

Datblygu Cynnyrch Newydd:

- Brownies Siocled Tywyll FIGAN
- Sleisen Oren Siocled FIGAN
- Sleisen Siocled, Oren a Fanila (GF)
- Sleisen Ceirios Du a Chnau Almwn (GF)
- Sleisen Sinsir, Leim a Phannas (GF + Figan)
- Bar Llugaeron a Chnau wedi'u Rhostio (Figan)
- Sleisen Lemwn (GF)
- Browni Almon Mèl wedi'i Garamelleiddio (GF)

Fformat Tymheredd:

Wedi rhewi

Nodweddion y Cynhwysion:

Siocled Belgaid, Llysieuol, Yn Rydd o Glwten

Sianeli Gwerthiant:

Y Gwasanaeth Bwyd, Siopau Coffi Annibynnol/Cadwyni Bach, Siopau Fferm/Delis, y diwydiant lletygarwch/Arlwyo

Cyflenwi Labeli Preifat:

Ydym





The Patchwork Traditional Food Company



Sefydlwyd The Patchwork Traditional Food Company ym 1982 gan Margaret Carter, ac mae'r cwmni'n creu bwydydd da gan ddefnyddio cynhwysion lleol lle bo hynny'n bosibl. Mae pob cynnyrch yn cael ei goginio'n greffus â llaw gyda sylw at fanylion er mwyn creu blas traddodiadol ar gyfer nifer cynyddol o gwsmeriaid Patchwork. Mae'r amrediad cynnyrch yn cynnwys pâté wedi'i oeri ac wedi'i rewi, yn ogystal â siytni, piclau a relish mewn pecynnau o feintiau i fodloni gofynion pob cwsmer. Wedi iddo ennill sawl gwobr Great Taste gan gynnwys y Golden Fork yn 2014, mae'r cwmni'n marchnata ei gynnyrch tuag at fanwerthwyr a gwasanaeth bwyd.

Person Cyswllt:

Rufus Carter

Teitl Swydd:

Cyfarwyddwr

Rhif Ffôn:

+44 (0)1824 705832

Rhif Symudol:

+44 (0)7970 838316

E-bost:

rufus@patchwork-pate.co.uk

Gwefan:

www.patchwork-pate.co.uk

Cyfeiriad:

Llys Parcwr, Rhuthn, Sir Ddinbych, LL15 1NJ

Blwyddyn Sefydlu:

1981

Gwobrau:

87 gwobr Great Taste rhwng 1996-2016 ac un 1 Golden Fork

Achrediadau Technegol:

SALSA

Disgrifiad Byr o'r Cynnyrch:

Amrediad eang o gynnyrch Pâtés wedi'i oeri ac wedi'i rewi ar gyfer y sector manwerthu. Relish ar dymheredd yr amgylchedd ar gyfer y sector manwerthu. Pâtés a relish ar gyfer gwasanaeth bwyd mewn pecynnau ar sawl fformat a maint.

Maint y Cwmni:

£1m - £5m

Pwynt Gwerthu Unigol:

Mae pob un o'n cynhyrchion yn cyd-fynd â gofynion cynyddol cwmnïau arlwygo o ran y sector manwerthu a'r gwasanaethau bwyd traddodiadol.

Ystod Cynnyrch:

Pâtés wedi'i rhewi ac wedi'i oeri ar gyfer y sector manwerthu:

- Pecynnau 120g ar gyfer manwerthu
- Pâté i'w dorri – pecynnau 450g

Relish ar dymheredd yr amgylchedd

- Jariau 110g

Pâté a relish ar gyfer y gwasanaeth bwyd

- Tybiau 1kg a Bagiau Peipio 500g

- Jam Cig Moch

- Marmaléd Madarch

- Jamiau Tsili Ffrwythau

- Parfait cyntaf y DU sy'n cael ei gynhyrchu heb gynnyrch llaeth ac wedi'i rewi

Datblygu Cynnyrch Newydd:

- 'Sian Lloyd's – Best Welsh Pate' mewn 5 blas gwahanol
- Pecynnau Pate Fegan 65g
- Parfait Traddodiadol – wedi'i rewi
- Pâtés ysgafn – caloriau isel, protein uchel, dim gwenith

Fformat Tymheredd:

Tymheredd yr amgylchedd, wedi'i oeri ac wedi'i rewi

Sianeli Gwerthu:

Manwerthu Arbenigol, Cwmnïau Arlwygo, Label Preifat, Cynhwysion

Allforio:

Ydym

Cyflenwi Label Preifat:

Ydym





BlasCymru TasteWales

Digwyddiad Masnach Llywodraeth Cymru ar gyfer prynwyr rhyngwladol a'r DU
Welsh Government Trade Event for International & UK Buyers

20-21 MAWRTH 2019 NODWCH Y DYDDIAD CELTIC MANOR, CASNEWYDD, CYMRU, DU



- DEWCH I GWRDD Â'R CYFLENWR
- ARDDANGOSFA CYNNYRCH
- RHAGLEN Y GYNHADLEDD
- PARTH ARLOESI, SGILIAU A BUSNES

