



**Brochure
Produit**

ADALIDDA

Janvier 2025

Adalidda est une agence mondiale de premier plan spécialisée dans le branding, le marketing et la vente de produits agricoles.

Notre mission est de connecter des produits agricoles de haute qualité d'Afrique et d'Asie au marché mondial, tout en favorisant une croissance durable et un développement économique à travers ces deux continents.

Nos solutions complètes incluent :

- Branding international: Développement de marques fortes et reconnaissables pour les produits agricoles africains et asiatiques
- Marketing stratégique: Création et mise en œuvre de campagnes marketing sur mesure mettant en valeur la qualité et l'origine des produits
- Ventés internationales: Mise en relation des producteurs avec des acheteurs du monde entier

- Gestion des contrats: Négociation des ventes et préparation d'accords complets
- Support stratégique: Accompagnement et conseils stratégiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement
- Analyse des opportunités: Accompagnement sur l'analyse des tendances du marché mondial et identification des opportunités

Notre engagement inébranlable envers la qualité est garanti par des mesures rigoureuses de contrôle, assurant le respect des normes internationales les plus strictes.

Rejoignez-nous dans notre mission pour cultiver un avenir plus durable pour les agriculteurs africains et asiatiques en choisissant Adalidda comme votre partenaire privilégié pour des produits agricoles de premier choix.

Happy New Year 2025

2025 年新年快乐

Feliz año nuevo 2025

Bonne Année 2025

नव वर्ष 2025 की हार्दिक शुभकामनाएं

Feliz Ano Novo 2025



Table des matières

1. Légumes
2. Fruits
3. Épices
4. Noix et Graines
5. Café et Thé
6. Cacao
7. Alimentation Animale
8. Autres produits agricoles
9. Produits transformés
10. Huiles Alimentaires et Cosmétiques
11. Infusion
12. Minéraux stratégiques
13. Programme d'agriculture contractuelle
14. Conditions de paiement
15. Pour nous contacter

Légumes





Pois chiches

Rehaussez vos produits avec la saveur riche et la qualité inégalée de nos pois chiches.

Teneur Élevée en Protéines : Riches en protéines, nos pois chiches sont une excellente source de nutriments, idéals pour les fabricants de produits alimentaires soucieux de la santé.

Qualité Constante : Grâce à nos processus rigoureux de contrôle de la qualité, nous garantissons que vous recevez uniquement les meilleurs pois chiches, parfaits pour une production à grande échelle et une excellence produit constante.

Approvisionnement Fiable : En nous appuyant sur notre vaste réseau de producteurs et de coopératives, nous assurons une chaîne d'approvisionnement stable et fiable pour répondre à vos besoins de production.

Solutions Personnalisables : Nous proposons des options de conditionnement et de quantité flexibles, adaptées à vos besoins spécifiques, facilitant ainsi l'intégration de nos pois chiches dans votre chaîne de production.

Prix Compétitifs : Profitez de prix équitables et compétitifs qui soutiennent à la fois vos objectifs commerciaux et notre engagement envers des communautés agricoles durables.

Origine : Kenya, Tanzanie, Nigeria

Fruits





Bananes Fraîches

Cultivées dans les terres fertiles du Kenya, de la Tanzanie et de l'Ouganda, nos bananes fraîches sont cueillies à maturité optimale pour garantir une fraîcheur, un goût et une qualité exceptionnelle. Nous proposons une gamme diversifiée de variétés, notamment des bananes vertes, des Cavendish, des banane-pommes et des plantains, toutes soigneusement sélectionnées pour répondre aux normes les plus élevées de l'industrie. Pour assurer une fraîcheur optimale, nos bananes sont rapidement expédiées par fret aérien, livrées à destination dans les meilleures conditions.

Pour les importateurs et distributeurs de fruits frais

Découvrez la fraîcheur inégalée et la qualité supérieure de nos bananes premium, soigneusement récoltées au cœur de l'Afrique de l'Est et transportées par fret aérien pour garantir une qualité irréprochable.

Pour les fabricants alimentaires

Sublimez vos créations culinaires avec nos bananes premium, idéales pour des plats raffinés ou des pâtisseries savoureuses, livrées rapidement avec soin.

Pour les fabricants de boissons

Révolutionnez votre gamme de boissons avec nos bananes savoureuses et riches en nutriments — parfaites pour smoothies, jus et recettes innovantes, livrées fraîches par fret aérien pour une saveur et une valeur nutritionnelle maximales.

Origines : Kenya, Tanzanie, Ouganda



Bananes vertes



Banane-pommes



Avocats Hass Frais

Cueillis à la main par des agriculteurs expérimentés et cultivés avec soin, nos avocats offrent une qualité inégalée que les fabricants de produits alimentaires du monde entier peuvent utiliser en toute confiance pour un goût et une fraîcheur premium.

Qualité Supérieure : Cultivés dans les conditions optimales de la Tanzanie, nos avocats sont réputés pour leur texture riche et crémeuse ainsi que leur saveur exceptionnelle, parfaits pour une variété de produits alimentaires.

Fraîcheur Garantie : Livrés via un fret aérien rapide et fiable, nos avocats arrivent à destination dans des conditions optimales, garantissant fraîcheur et réduction des pertes.

Approvisionnement Durable : Nous travaillons en étroite collaboration avec des coopératives locales et des agriculteurs, en assurant des pratiques de commerce équitable tout en promouvant une agriculture durable qui soutient à la fois l'environnement et les communautés rurales.

Chaîne d'Approvisionnement Fiable : Notre engagement envers l'efficacité et l'excellence garantit à votre entreprise un approvisionnement constant, tout au long de l'année, d'avocats Hass frais, prêts à être utilisés dans tout, du guacamole à l'huile d'avocat et bien plus encore.

Origine : Burundi, Tanzanie, Ouganda



Découvrez la qualité supérieure de nos avocats Hass frais, soigneusement emballés dans une caisse pratique de 4 kg. Ce conditionnement est idéal pour conserver leur fraîcheur optimale et garantir un transport en toute sécurité, répondant parfaitement aux attentes des acheteurs exigeant des avocats de haute qualité, prêts à être consommés. Chaque caisse est conçue pour préserver la saveur naturelle et la texture des avocats, offrant une durée de conservation prolongée et réduisant les risques de dommages lors de la manutention. Idéal pour les marchés locaux comme pour l'exportation internationale.



Mangues Pomme Fraîches

Découvrez l'Excellence des Mangues Pomme Fraîches du Kenya

Fraîcheur Supérieure : Nos mangues pomme premium sont livrées par fret aérien, garantissant qu'elles arrivent rapidement à votre porte tout en conservant leur fraîcheur vibrante et leur qualité supérieure.

Saveur Inégalée : Avec leur douceur naturelle et leur richesse juteuse, ces mangues sont un ingrédient polyvalent qui rehausse les smoothies, jus, desserts et même les produits de soin de la peau. Elles apportent un goût authentique des sols fertiles du Kenya à vos créations.

Approvisionnement Durable : Cultivées avec soin et dévouement, nos mangues sont produites selon des pratiques durables qui respectent l'environnement et soutiennent les communautés agricoles locales. En choisissant nos mangues, vous soutenez une agriculture responsable et le commerce équitable.

Origine : Kenya



Nos mangues pommes soigneusement sélectionnées et fraîchement récoltées sont emballées avec soin dans une boîte pratique de 4 kg, préservant leur douceur exceptionnelle et leur saveur tropicale. Ce conditionnement est parfait pour les marchés de gros, assurant fraîcheur et protection pendant le transport, tout en offrant une durée de conservation prolongée. Prêtes pour le marché domestique et l'exportation, nos mangues juteuses répondent parfaitement aux exigences de vos clients en matière de qualité et de saveur.



Mangues Kent Fraîches

Que vous créiez une nouvelle boisson, formuliez des produits de soins de la peau ou ajoutiez des fruits frais à votre produit alimentaire, nos mangues fraîches du Mali offrent le mélange parfait de goût et de qualité.

Pourquoi Choisir Nos Mangues ?

Fraîcheur Supérieure : Le transport par fret aérien garantit que nos mangues arrivent rapidement tout en conservant leur qualité exceptionnelle.

Saveur Inégalée : Naturellement sucrées et débordantes de richesse juteuse, nos mangues sont idéales pour rehausser les smoothies, jus, desserts et produits de beauté.

Approvisionnement Durable : Nos mangues sont cultivées avec soin, dans le respect de l'environnement et des communautés locales.

Origine : Mali

Purées de mangue

Riches en saveur, éclatantes de couleur et d'une texture onctueuse, nos purées sont idéales pour les fabricants de produits alimentaires, de boissons et de cosmétiques à la recherche d'une touche fraîche et exotique à ajouter à leurs produits.

Pourquoi choisir nos purées de mangue ?

Qualité supérieure : Fabriquées à partir de mangues soigneusement sélectionnées et mûries au soleil, nos purées offrent une saveur authentique et juteuse de mangue, très appréciée des consommateurs.

Applications polyvalentes : Que vous créiez des boissons rafraîchissantes, des sauces savoureuses ou des produits cosmétiques luxueux, nos purées de mangue sont l'ajout parfait à vos formulations.

Source durable : Nous collaborons avec des agriculteurs locaux au Sénégal et au Mali, soutenant des pratiques agricoles éthiques et contribuant au développement agricole durable dans la région.

Approvisionnement régulier : Grâce à notre chaîne d'approvisionnement solide et à nos installations de transformation, nous garantissons un approvisionnement fiable et continu en purées de mangue de qualité premium pour répondre aux besoins des fabricants à travers le monde.

Origine : Sénégal, Mali



Fruits de la Passion

Nos fruits de la passion frais sont expédiés par cargo aérien vers le monde entier pour garantir leur fraîcheur. Soigneusement sélectionnés à la main et cueillis à maturité optimale, ces fruits apportent les saveurs audacieuses et tropicales de l'Afrique de l'Est aux marchés internationaux, enrichissant divers produits grâce à leur complexité douce-acidulée et leur arôme vibrant. Notre engagement envers le commerce équitable et la durabilité garantit que chaque achat soutient les communautés agricoles locales et contribue à leur prospérité.

Pour les fabricants alimentaires : nos fruits de la passion sont exceptionnellement polyvalents, idéals pour rehausser des aliments gourmets, desserts et sauces avec un goût authentique et exotique.

Pour les producteurs de boissons : leur richesse naturelle ajoute une profondeur unique aux boissons rafraîchissantes et saines, tant alcoolisées que non-alcoolisées.

Pour les producteurs cosmétiques : leur teneur élevée en antioxydants en fait un ingrédient nourrissant pour des soins et produits de beauté éco-responsables, répondant aux attentes des consommateurs en quête d'ingrédients naturels.

Notre expertise en logistique et solutions de fret aérien garantit que chaque expédition arrive fraîche, intacte et prête à être transformée. En tant que partenaire de confiance, nous assurons une qualité et une constance, permettant aux importateurs et fabricants de divers secteurs de créer des produits innovants et riches en saveurs avec des ingrédients africains d'origine responsable.

Origine : Kenya, Tanzanie, Ouganda

Jus de Fruits

Offrez à vos clients l'authenticité des saveurs africaines avec notre gamme de jus de fruits de haute qualité. Conçus à partir des meilleurs fruits du Sénégal, nos jus incluent le jus de mangue, le jus de goyave, le jus d'ananas, et un cocktail unique d'ananas et noix de coco, chacun avec un minimum de 20% de concentré de fruit. Conditionnés en canettes de 250 ml, nos jus apportent des saveurs intenses, parfaites pour des consommateurs soucieux de leur santé et ouverts au monde.

Nos produits offrent non seulement un goût exceptionnel, mais ils sont aussi porteurs d'une histoire de résilience et de respect de la nature. Avec chaque canette, invitez vos clients à goûter à la saveur de l'Afrique et contribuez à un avenir plus équitable et durable.

Origine : Sénégal



GOYAVE: teneur en fruit 20%

Ingrédients : Eau, concentré et purée de goyave, jus de pomme, sucre, acidifiant acide citrique, épaississant E466, conservateur E202 E211, stabilisant E414 E445, arôme, colorant

Water, guava puree and concentrate, apple juice, sugar, acid citric acid, thickener E 466, flavouring, preservatives E 202 E 211, stabilisers E 414 E 445, coloring

Fabriqué au SENEGAL



N'Wely Juice



Goyave

Valeurs
Nutritionnelles pour 100ml

Energie	235KJ/55,4Kcal
Lipides	0.4g
dont 0.012 acide gras saturé	
Glucides	13.1g
dont 13 g sucre	
Fibres	0.55g
Proteines	0.08g
Sodium	0.015g

MANGUE: teneur en fruit 20%

Ingrédients : Eau, concentré et purée de mangue, jus de pomme, sucre, arôme naturel, stabilisant E466, E440, acidifiant acide citrique, conservateurs E202 211, vitamine C, colorant

Water, mango concentrate and puree, apple juice, sugar, natural flavo ring, stabilisers E466, E440, acid citric, preservatives E202 E211, antioxidant vitamin c, coloring

Fabriqué au SENEGAL



N'Wely Juice



Mangue

Valeurs
Nutritionnelles pour 100ml

Energie	250KJ/58,9Kcal
Lipides	0.05g
dont 0.011g acide gras saturé	
Glucides	14.1g
dont 14 g sucre	
Fibres	0.27g
Proteines	0.07g
Sodium	0.013g

ANANAS : teneur en fruit 20%

Ingrédients : Eau, concentré d'ananas, sucre, jus d'orange, acidifiant acide citrique, épaississant : E466, conservateur E202, E211, antioxydant vit C, stabilisant E440, arôme, colorants

Water, pineapple juice from concentrate, sugar, orange juice, acid citric, thickener E 466, préservatives E 202 and E 211, antioxydant vit C, stabiliser E440, flavouring, coloring

Fabriqué au SENEGAL



N'Wely Juice



Ananas

Valeurs Nutritionnelles pour 100ml

Energie	221KJ/52,1Kcal
Lipides dont 0 acide gras saturé	0.2g
Glucides dont 12.5 g sucre	12,5g
Fibres	0.11g
Proteines	0.11g
Sodium	0.11g



Cocktail: teneur en fruit 20%

Ingrédients : Eau, concentré et extrait d'orange, sucre, épaississant E466, stabilisant E440, acidifiant acide citrique, concentrés d'ananas, d'abricot, de fruit de la passion, de banane, conservateurs E202, E211, antioxydant vitamine c, arôme, colorant

water, orange juice from concentrate, sugar, stabilisers E 440, flavouring, acid citric, concentrates of pineapple juice, apricot juice, passion fruit juice, banana juice, preservatives : E 202, E 211, antioxidant : vitamin c, coloring

Fabriqué au SENEGAL



N'Wely Juice



Cocktail

Valeurs
Nutritionnelles pour 100ml

Energie	251KJ/59,1Kcal
Lipides	0.04g
dont 0.001 acide gras saturé	
Glucides	14.1g
dont 14 g sucre	
Fibres	0.21g
Proteines	0.17g
Sodium	0.015g

ANANAS-COCO:
teneur en fruit 20%

Ingrédients : Eau, concentré d'ananas, sucre, jus d'orange, acidifiant acide citrique, épaississant: E466, conservateur E202, E211, antioxydant vit C, stabilisant E440, arôme, colorants

Water, pineapple juice from concentrate, sugar, orange juice, acid citric, thickener E 466, preservatives E 202 and E 211, antioxidant vit C, stabiliser E440, flavouring, coloring

Fabriqué au SENEGAL



N'Wely Juice



Ananas Coco

Valeurs
Nutritionnelles pour 100ml

Energie	221KJ/52,1Kcal
Lipides	0.02g
dont 0 acide gras saturé	
Glucides	12.5g
dont 12.5 g sucre	
Fibres	0.11g
Proteines	0.11g
Sodium	0.011g



Épices



Gingembre Frais

Notre gingembre est cultivé par des petits exploitants agricoles selon des pratiques durables, garantissant une saveur vive et piquante qui sublime une grande variété de produits. Que vous soyez importateur, fabricant alimentaire, producteur de boissons ou entreprise cosmétique, notre gingembre vous offre la qualité et la polyvalence nécessaires pour créer des produits exceptionnels, tout en soutenant des pratiques d'approvisionnement éthique et de commerce équitable.

Pour les fabricants de produits alimentaires et de boissons, notre gingembre frais apporte une touche dynamique aux créations culinaires et aux boissons, qu'il s'agisse de plats savoureux, de produits de boulangerie, de toniques ou de boissons bien-être. Sa saveur riche et ses bienfaits naturels en font un ingrédient prisé sur le marché mondial.

Pour les fabricants de produits cosmétiques, le gingembre peut être utilisé pour ses propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes dans les soins de la peau, des cheveux et les produits de bien-être, répondant ainsi à la demande croissante pour des ingrédients naturels et biologiques.

Notre gingembre est expédié par fret aérien dans le monde entier pour garantir une fraîcheur optimale.

Origine : Kenya, Tanzanie, Ouganda, Malawi



Poudre de gingembre

Issue des terres fertiles du Burkina Faso et du Togo, notre poudre de gingembre 100% naturelle est un ingrédient polyvalent et aromatique qui apporte une saveur intense et des bienfaits pour le bien-être à une large gamme de produits. Idéale pour les fabricants de produits alimentaires, de boissons et cosmétiques, cette poudre de gingembre finement moulue offre un équilibre parfait entre la chaleur épicée et la douceur subtile.

Pourquoi choisir notre poudre de gingembre ?

Qualité supérieure : Cultivée et récoltée avec soin pour garantir la saveur la plus fraîche et la plus puissante du gingembre.

Applications polyvalentes : Parfaite pour assaisonner les aliments, infuser les boissons ou sublimer la beauté naturelle des produits cosmétiques.

Riche en nutriments : Remplie d'antioxydants, de composés anti-inflammatoires et d'huiles essentielles, notre poudre de gingembre favorise la santé et le bien-être.

Sourcing éthique : Cultivée par des agriculteurs dévoués au Burkina Faso et au Togo, contribuant à des pratiques durables et équitables.

Origine : Burkina Faso, Togo



Gingembre séché

Réputé pour son arôme intense et sa saveur vibrante, notre gingembre est soigneusement séché au soleil afin de préserver toutes ses qualités naturelles.

Que vous soyez un fabricant dans les secteurs de l'alimentation, des boissons ou des cosmétiques, notre gingembre séché offre un ingrédient polyvalent aux multiples usages. Qu'il s'agisse de relever des créations culinaires, de concocter des boissons rafraîchissantes ou d'ajouter des propriétés revigorantes aux cosmétiques, notre gingembre est un composant clé qui améliore à la fois le goût et le bien-être.

Pourquoi choisir notre gingembre séché ?

Cultivé et récolté de manière durable en Afrique de l'Ouest.

Riche en antioxydants puissants et en propriétés anti-inflammatoires naturelles.

Idéal pour aromatiser les aliments, les mélanges de thé, les compléments de santé et les formulations pour soins de la peau.

Origine : Burkina Faso, Togo



Piment Vert Frais

Notre Piment Vert Frais est sélectionné à pleine maturité pour garantir une saveur et des valeurs nutritives optimales, et répond à des normes de qualité rigoureuses à chaque étape, de la récolte à l'emballage, afin d'assurer la fraîcheur tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Expédition Rapide par Fret Aérien

Pour que nos piments arrivent frais et prêts à l'emploi, nous mettons à votre disposition un service de fret aérien rapide et fiable vers n'importe quelle destination mondiale. Peu importe où se situe votre entreprise, nous assurons des livraisons dans les meilleurs délais, réduisant le temps de transit pour garantir la qualité et la fraîcheur de vos matières premières. Nos solutions logistiques permettent ainsi d'intégrer facilement des ingrédients frais à vos lignes de production.

Applications dans les Produits Transformés

Avec son parfait équilibre de piquant et de saveur, notre Piment Vert Frais est idéal pour vos sauces piquantes, mélanges d'assaisonnements, poudres épicées, ou autres applications alimentaires. Ce piment ajoutera une touche unique et authentique, que vous travailliez sur des recettes classiques ou de nouvelles formulations.

Origine : Kenya, Tanzanie, Ouganda, Malawi



Piments séchés

Idéals pour les fabricants souhaitant ajouter une touche piquante distinctive à leurs sauces, assaisonnements, collations et marinades, nos piments offrent un mélange unique de chaleur et de saveurs qui se démarque sur le marché mondial.

Pourquoi choisir nos piments séchés ?

Profil de saveur riche : Un équilibre parfait entre piquant et audace pour sublimer vos créations culinaires.

Approvisionnement éthique : Nous collaborons avec des agriculteurs locaux en Afrique de l'Ouest, soutenant des pratiques agricoles durables.

Processus de séchage de haute qualité : Séchage naturel au soleil pour préserver la saveur et les nutriments.

Niveaux d'épices personnalisables : Disponibles avec différentes intensités de piquant pour répondre à vos besoins.

Origine : Mali, Burkina Faso, Togo

**Noix
&
Graines**





Pois d'Angole

Connues pour leur qualité exceptionnelle et leur profil nutritionnel riche, nos pois d'Angole sont un excellent choix pour les fabricants alimentaires à la recherche d'ingrédients polyvalents et sains pour leurs produits.

Pourquoi choisir nos pois d'Angole ?

Qualité supérieure : Cultivés sur les terres fertiles de Tanzanie, nos pois d'Angole sont soigneusement cultivés par des agriculteurs locaux qui respectent des pratiques agricoles durables, garantissant une qualité constante et élevée.

Riches en nutriments : Riche en protéines, fibres et vitamines essentielles, les pois d'Angole sont idéaux pour une grande variété de produits alimentaires — des soupes et ragoûts aux plats préparés et alternatives protéinées végétales.

Approvisionnement durable : Nous collaborons directement avec des petits exploitants en Tanzanie, assurant une rémunération équitable et soutenant le développement rural tout en vous offrant une chaîne d'approvisionnement fiable et éthique.

Normes internationales : Nos installations de transformation respectent les normes internationales de sécurité alimentaire, garantissant que nos pois d'Angole répondent aux exigences de qualité les plus élevées pour l'industrie alimentaire mondiale.

Origine : Tanzanie



Grains de sorgho blanc

Découvrez le pouvoir du sorgho blanc – une céréale ancestrale au charme moderne. Riche en nutriments et naturellement sans gluten, notre sorgho blanc de qualité supérieure vous offre :

- Une saveur noisette et une texture satisfaisante
- Une teneur élevée en protéines et en fibres
- Des antioxydants pour une santé optimale
- Une grande polyvalence en cuisine – des salades aux produits de boulangerie

Parfait pour les consommateurs soucieux de leur santé et ceux ayant des restrictions alimentaires. Sublimez vos créations avec les bienfaits nourrissants du sorgho blanc.

Origine : Tanzanie, Nigeria



Grains de sorgho rouge

Riches en nutriments essentiels et offrant une saveur riche et légèrement noisettée, nos grains de sorgho rouge premium sont parfaits pour la création des produits alimentaires.

Les avantages

- Sans gluten et non-OGM
- Riche en protéines et en fibres
- Source d'antioxydants
- Culture durable et résistante à la sécheresse

Origine : Tanzanie



Produits alimentaires tels que le pain, les biscuits, les pâtes et les céréales dont le sorgho est l'ingrédient principal



Produits cosmétiques tels que crèmes, lotions et poudres contenant du sorgho comme ingrédient



Graines de Sésame Blanc

Récoltées dans les sols fertiles du Mali et du Nigeria, nos graines de sésame blanc de qualité supérieure sont un ingrédient polyvalent et de haute qualité, adapté à une large gamme d'industries. Réputées pour leur saveur délicate, leur texture lisse et leur profil nutritionnel riche, ces graines de sésame sont un choix essentiel pour les fabricants cherchant à enrichir leurs produits alimentaires, de boissons, et cosmétiques.

Les Avantages:

Riche en Nutriments : Remplies de vitamines essentielles, de minéraux et de bonnes graisses, parfaites pour améliorer la valeur nutritionnelle de vos produits.

Utilisation Polyvalente : Idéales pour la boulangerie, les huiles, les mélanges d'assaisonnement, les snacks, les boissons, et même les cosmétiques nourrissants pour la peau.

Source Durable : Nos graines de sésame sont récoltées selon des pratiques agricoles éthiques et durables, garantissant une qualité premium tout en soutenant les communautés locales.

Origine : Nigeria, Mali



Graines de Sésame Bigarrées

Nos graines de sésame offrent un équilibre parfait entre goût et texture, idéales pour les fabricants de produits alimentaires, de boissons et de cosmétiques à la recherche d'ingrédients de qualité supérieure. Riches en huiles essentielles, en antioxydants et en vitamines, ces graines sont un excellent choix pour améliorer la saveur, la texture et la valeur nutritionnelle de vos produits.

Que vous conceviez des collations gourmandes, des boissons saines ou des formulations cosmétiques innovantes, nos graines de sésame Bigarrées apporteront à vos créations une touche de ce que la nature a de meilleur à offrir.

Les Avantages :

- **Riches en nutriments et en antioxydants**
- **Applications polyvalentes** dans les produits alimentaires, les boissons et les cosmétiques
- **Approvisionnement durable** et traçable, provenant du Mali

Origine : Mali



Produits alimentaires à base
de sésame



Produits cosmétiques à base
de sésame



Arachides

Réputées pour leur saveur riche, leur teneur élevée en huile et leur texture parfaite, nos Arachides sont l'ingrédient idéal pour les fabricants de produits alimentaires souhaitant créer des produits savoureux et nutritifs.

Qualité Inégalée : Récoltées à la main et traitées selon des normes de qualité strictes pour garantir que seules les meilleures Arachides arrivent sur vos chaînes de production.

Applications Polyvalentes : Parfaites pour une large gamme de produits, du beurre de Arachides aux collations, en passant par les huiles et les produits de boulangerie.

Production Durable : Nos Arachides sont cultivées avec des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, soutenant les communautés locales et promouvant une agriculture durable.

Capacité d'Approvisionnement Mondiale : Grâce à un approvisionnement fiable depuis le Sénégal et la Guinée Conakry, nous offrons un flux constant de Arachides de première qualité pour répondre aux besoins des fabricants de produits alimentaires à travers le monde.

Valeur Nutritionnelle : Riches en protéines, en graisses saines et en nutriments essentiels, nos Arachides apportent des bienfaits nutritionnels précieux à vos produits.

Origine : Sénégal, Guinée Conakry, Malawi, Zambie



Arachides



Grains de soja

Nos graines de soja sont cultivées selon des pratiques agricoles durables, en collaboration étroite avec des coopératives locales pour promouvoir le commerce équitable et renforcer les économies rurales. En choisissant les graines de soja de Sahel Agri-Sol, vous sélectionnez non seulement un ingrédient de qualité supérieure, mais vous investissez également dans une chaîne d'approvisionnement responsable qui valorise à la fois les personnes et l'environnement.

Qualité exceptionnelle : Graines de soja hautement protéinées, de qualité premium, idéales pour la production alimentaire, l'alimentation animale et d'autres usages industriels.

Cultivées de manière durable : Méthodes de culture respectueuses de l'environnement qui soutiennent la santé des sols et la résilience agricole à long terme.

Traçabilité et fiabilité : Approvisionnement transparent avec des contrôles de qualité rigoureux, de la ferme à l'usine.

Soutien aux agriculteurs locaux : Renforcement des coopératives africaines et garantie d'une rémunération équitable pour nos producteurs.

Origine : Burkina Faso, Nigéria, Tanzanie, Malawi, Ouganda, Zambie



Grains de soja non nettoyés



Grains de soja nettoyés



Le soja dans un contexte de fabrication alimentaire



Une collection de produits cosmétiques tels que des lotions, des crèmes, des savons et des shampoings à base de soja



Maïs Blanc

Savourez le goût authentique de la nature avec notre maïs blanc premium non-OGM. Cultivé avec soin et exempt de modifications génétiques, notre maïs vous offre :

- Une saveur douce et croquante
- Des grains nutritifs riches en fibres et nutriments essentiels
- Une polyvalence pour une multitude de recettes, des salades aux sauces salsa
- La tranquillité d'esprit en sachant que vous choisissez une qualité 100 % naturelle

Origine : Ouganda, Tanzanie, Malawi, Zambie



Maïs Jaune

Plein de saveur et riche en bienfaits, notre maïs est le choix idéal pour les producteurs alimentaires.

100% Naturel : Cultivé sans modification génétique, exactement comme la nature l'a prévu.

Douceur Mûrie au Soleil : Chaque grain capture l'essence de l'été, offrant une explosion de saveur authentique de maïs.

Riche en Nutriments : Une excellente source de fibres, de vitamines et de minéraux pour soutenir un mode de vie sain.

Origine : Ouganda, Malawi



Sirop de maïs, amidon de maïs,
chips de maïs utilisant du maïs
comme ingrédient



Le maïs comme ingrédient en
cosmétique



Noix de karité

Nos noix de karité de première qualité sont un véritable trésor nourrissant de la nature. Récoltées à partir de l'arbre à karité africain, ces amandes riches en nutriments regorgent de vitamines et d'acides gras essentiels pour la santé de la peau et des cheveux.

Savourez leur saveur subtile et légèrement noisette en cuisine ou utilisez-les pour créer des produits de soins luxueux pour la peau.

Approvisionnées de manière durable et commercialisées de façon éthique, nos noix de karité soutiennent les communautés locales tout en vous offrant le meilleur du bien-être naturel.

Origine : Mali



Noix de cajou brutes

Nos noix de cajou offrent une combinaison inégalée de qualité, de saveur et de durabilité qui distinguera votre marque sur le marché mondial compétitif.

Qualité supérieure : Cultivées dans le climat idéal de l'Afrique de l'Ouest, nos noix de cajou se distinguent par une saveur riche et beurrée ainsi qu'un croquant irrésistible que vos clients vont adorer.

Approvisionnement constant : Grâce à de vastes plantations de cajou et un processus de transformation efficace, nous garantissons un approvisionnement régulier tout au long de l'année pour répondre à vos besoins de production.

Durabilité : Nos noix de cajou sont sourcées de manière éthique, soutenant les communautés locales et respectant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

Polyvalence : Parfaites pour une large gamme d'applications – des encas sains aux confiseries gastronomiques, en passant par les alternatives de lait à base de plantes, et bien plus encore.

Prix compétitifs : Grâce à un approvisionnement direct en provenance de la Guinée-Conakry, nous offrons une qualité premium à des prix attractifs, améliorant ainsi vos marges bénéficiaires.

Origine : Guinée-Conakry, Tanzanie



Noix de Cajou décortiquées

Découvrez la qualité supérieure de nos noix de cajou – une récolte dorée de la nature pour les fabricants alimentaires exigeants. Nos noix de cajou soigneusement décortiquées offrent une saveur, une texture et une polyvalence inégalées pour vos produits.

Provenant des paysages luxuriants de l'Afrique de l'Ouest, ces noix de cajou apportent une touche de luxe exotique à vos créations. Sublimez vos snacks, confiseries et innovations culinaires avec nos noix de cajou décortiquées.

Origine : Guinée Conakry, Afrique de l'Ouest



Nos noix de cajou
décortiquées sont
conditionnées dans une
boîte sous vide de 4 kg pour
préserver au maximum leur
fraîcheur et leur qualité,
répondant ainsi aux
exigences les plus strictes
des professionnels.

A rustic wooden signpost stands in a field of tall grass. The sign is made of light-colored wood with a rough, hand-cut edge and is mounted on a weathered wooden post. It features the text 'Alimentation Animale' in a bold, green, sans-serif font. In the background, a herd of brown and white cows is visible, with two cows in the foreground looking directly at the camera. To the left of the sign, several brown chickens are also present. The background is a soft-focus landscape of green trees and a pale sky.

**Alimentation
Animale**



Tourteau de Soja Déshuilé

Origine : Bénin

Les avantages Nutritionnels Clés

➤ Teneur Élevée en Protéines (46 % minimum)

Les protéines jouent un rôle crucial dans le développement musculaire, l'apport énergétique et la croissance globale du bétail. Avec une teneur minimale de 46 %, notre tourteau de soja dégraissé se classe parmi les meilleures sources naturelles de protéines pour l'alimentation animale. Il fournit à vos bovins et volailles les nutriments nécessaires pour favoriser une croissance rapide et une productivité optimale.

➤ Faible Teneur en Matières Grasses (1,5 % max)

Sa faible teneur en huile en fait un complément nutritionnel équilibré, idéal pour les volailles et le bétail. Ce profil réduit le risque d'accumulation excessive de graisses, tout en contribuant à une santé globale améliorée et à des animaux plus vigoureux.

➤ Fibres Équilibrées (6,5 % max)

Les fibres favorisent une digestion saine et une bonne santé intestinale. Avec un taux de fibres maîtrisé à 6,5 %, notre produit contribue à prévenir les troubles digestifs, tout en améliorant l'absorption des nutriments. Résultat : un métabolisme optimisé et une prise de poids équilibrée.

➤ Faible Niveau d'Urée (0,25 mg N/g max)

Un excès d'urée peut nuire à la digestion des animaux. Grâce à un traitement rigoureux, notre tourteau maintient des niveaux d'urée faibles, offrant une alimentation sécurisée, favorable à une digestion fluide et à une absorption optimale des nutriments.

➤ Contrôle de l'Humidité (11,5 % max)

La maîtrise de l'humidité est essentielle pour garantir la qualité et la conservation des aliments. Notre tourteau de soja, avec une faible teneur en humidité, minimise les risques de moisissures et de détérioration, prolongeant ainsi la durée de conservation tout en réduisant les pertes.

➤ Faible Teneur en Sable, Silice (2 % max) et Cendres (6,5 % max)

Un contrôle qualité strict limite la présence de résidus indésirables tels que le sable, la silice et les cendres. Cela assure une alimentation propre, pure et bénéfique, optimisant l'efficacité de l'alimentation et l'utilisation des ressources par vos animaux.



Le bétail est nourri avec du tourteau de soja

Boostez la productivité de votre ferme avec notre tourteau de soja premium

Améliorez la santé, la croissance et les performances de vos animaux grâce à notre tourteau de soja déshuilé de qualité supérieure. Riche en protéines et en nutriments essentiels, il répond parfaitement aux besoins nutritionnels des bovins et des volailles, garantissant une exploitation plus rentable et durable.

Pour le bétail : une alimentation qui fait la différence

- Augmentez la production laitière:
Avec une teneur élevée en protéines (46 %), notre tourteau de soja est un atout majeur pour améliorer le rendement laitier de vos vaches. Vos animaux bénéficient d'un apport optimal pour produire un lait de qualité en quantité accrue.
- Favorisez un développement musculaire optimal:
Pour les bovins, les protéines hautement digestibles soutiennent une croissance musculaire idéale, offrant une viande tendre et de haute qualité, tout en maximisant votre rentabilité..
- Améliorez la santé digestive:
Grâce à sa richesse en fibres et à son équilibre en uréase, notre tourteau de soja favorise une digestion saine, réduisant les risques de ballonnements et de troubles digestifs, tout en maintenant vos animaux performants et en bonne santé.



Les volailles sont nourries avec du tourteau de soja

Pour les volailles : des performances maximales

Stimulez la production d'œufs

Nos protéines de haute qualité renforcent la santé des pondeuses, ce qui se traduit par une production accrue d'œufs, à la fois en quantité et en qualité.

Accélérez la croissance des poulets

Notre tourteau garantit une prise de poids rapide et efficace, permettant à vos poulets d'atteindre leur poids de marché plus rapidement et avec une excellente rentabilité.

Optimisez l'efficacité alimentaire

Avec un profil nutritionnel parfaitement équilibré, votre élevage profite d'une conversion alimentaire optimisée, réduisant vos coûts tout en améliorant la santé et la productivité des volailles.

Pourquoi choisir notre tourteau de soja ?

- Qualité premium : Certifié pour répondre aux normes les plus strictes.
- Polyvalence : Convient aussi bien aux bovins qu'aux volailles.
- Impact économique : Réduit vos coûts tout en augmentant votre rendement.

Maïs non-OGM de grade 3 pour alimentation animale

Origine : Ouganda, Kenya, Burundi



Notre maïs est spécialement conçu pour l'alimentation du bétail et de la volaille, offrant une source riche en énergie et en nutriments essentiels pour favoriser une croissance, une santé et une productivité optimales des animaux. Grâce à sa texture homogène, sa faible teneur en humidité et sa conformité aux normes internationales pour l'alimentation animale, notre maïs est un choix idéal pour la fabrication d'aliments performants pour les bovins, la volaille, les porcs et d'autres types de bétail.

Pourquoi choisir notre maïs pour l'alimentation animale ?

- **Valeur nutritionnelle élevée** : Riche en nutriments essentiels pour soutenir la santé et la croissance des animaux.
- **Qualité fiable** : Provenant de sources sûres en Ouganda, au Kenya et au Burundi, avec un contrôle qualité rigoureux.
- **Prix abordable** : Une option économique pour les fabricants et les importateurs.
- **Approvisionnement éthique** : Votre achat soutient des pratiques agricoles durables et la prospérité des zones rurales.
- **Portée internationale** : Une logistique d'exportation efficace pour répondre aux besoins des acheteurs internationaux.



**Café
&
Thé**



Café Arabica

Le café Arabica d'Ouganda est un trésor caché dans le monde du café haut de gamme.

Cultivé dans les régions fertiles et en altitude du pays, le café Arabica d'Ouganda offre une expérience gustative unique qui enchante les amateurs de café à travers le monde. Avec son mélange distinctif de notes fruitées, de nuances chocolatées et son acidité douce, le café Arabica ougandais se distingue comme l'un des meilleurs d'Afrique de l'Est.

Origine : Ouganda, Rwanda, Burundi

Café Arabica Brésilien

Nous avons l'honneur de vous offrir un café Arabica brésilien d'exception, issu des célèbres plateaux du Brésil, réputés pour leurs conditions idéales qui produisent des arômes riches et complexes, avec une finale douce et délicate. En partenariat avec des agriculteurs locaux et des coopératives, nous mettons un point d'honneur à intégrer la durabilité, l'approvisionnement éthique et le commerce équitable au cœur de notre chaîne de valeur. Que vous soyez un importateur de café, un fabricant de produits alimentaires ou un producteur de boissons, notre café Arabica brésilien est conçu pour dépasser vos attentes, en offrant une qualité inégalée et un goût raffiné.

Pour les importateurs et distributeurs, nous proposons des grains soigneusement sélectionnés, répondant aux plus hautes normes de qualité. Vous retrouverez des notes distinctives de chocolat, de noix, ainsi que de subtiles touches fruitées. Grâce à nos solutions flexibles de gestion de la chaîne d'approvisionnement, vous pouvez garantir à vos clients un café exceptionnel, tout en soutenant la durabilité et la responsabilité sociale.

Les fabricants de produits alimentaires et de boissons peuvent compter sur notre café Arabica brésilien pour sublimer leurs créations, qu'il s'agisse de chocolats fins, de desserts gourmands ou de boissons prêtes à boire. Le profil aromatique riche et velouté de nos grains s'intègre parfaitement aux applications chaudes ou froides, tout en répondant aux attentes des consommateurs modernes, de plus en plus soucieux de l'éthique et de la durabilité. Avec notre café, vous pouvez innover en toute confiance, tout en promouvant la durabilité et l'autonomisation des communautés locales.



Café Arabica
Brésilien Good
Cup, tamis 1318,
77-82 points,
torréfaction
moyenne



Café Arabica Brésilien



Café Robusta

Le café Robusta d'Ouganda est cultivé dans les sols volcaniques riches en nutriments de l'Afrique de l'Est.

Nos grains de Robusta, récoltés avec soin par des petits exploitants agricoles utilisant des méthodes durables, offrent un profil riche et onctueux avec des notes profondes de chocolat et une légère saveur de noisette en arrière-goût.

Origine : Ouganda



Thé

Découvrez les saveurs riches, robustes et uniques du thé provenant des hautes terres fertiles du Kenya, du Burundi et du Rwanda. Notre thé est soigneusement cultivé dans les conditions idéales de ces régions, où les hautes altitudes, les sols volcaniques et les pluies toute l'année se combinent pour créer un goût et une qualité exceptionnelle.

Pourquoi choisir notre thé ?

Qualité premium : Cultivé en altitude, récolté avec soin

Approvisionnement durable : Pratiques éthiques soutenant les agriculteurs locaux

Saveurs riches : Profils gustatifs audacieux et distincts, allant de notes vives et toniques à des nuances terreuses

Approvisionnement fiable : Capacités de production régulières et à grande échelle

Personnalisable : Nous proposons des mélanges et des solutions d'emballage adaptés à vos besoins de marché

Types

Grades primaires : BP, BP1, D1, PD, PF1

Grades secondaires : DUST, BMF, FNGS, PF

Origine : Kenya, Burundi, Rwanda



Cacao



Fèves de Cacao Fermentées, Séchées au Soleil, Pures et Naturelles

Nos fèves de cacao séchées au soleil sont réputées pour leur goût distinctif et leur qualité supérieure. Le processus de séchage lent et naturel intensifie la riche saveur de chocolat tout en conservant les notes fruitées vibrantes et la subtile touche terreuse des fèves. Pour les fabricants de produits alimentaires et de boissons, cela se traduit par des saveurs plus riches et plus nuancées dans les chocolats gastronomiques, les desserts haut de gamme, les boissons artisanales et les produits alimentaires de luxe.

Pour les entreprises cosmétiques, la haute teneur en nutriments de nos fèves de cacao les rend idéales pour des formulations luxueuses de soins de la peau et du corps, offrant des antioxydants naturels et des propriétés hydratantes.

Origine : Côte d'Ivoire, Ouganda



Fèves de Cacao séchées au Soleil
(Côte d'Ivoire)



Fèves de Cacao séchées au Soleil
(Nigéria)



Beurre de Cacao

Pour application alimentaire FFA < 1,75

Pour application alimentaire FFA < 3

Issu des meilleures fèves de cacao ivoiriennes, notre beurre de cacao premium offre une douceur incomparable, une texture crémeuse et un arôme inimitable qui rehausse le goût et la qualité de vos créations.

Pourquoi choisir notre beurre de cacao ?

Qualité supérieure : Transformé sous des contrôles de qualité stricts pour préserver ses propriétés naturelles, garantissant une texture et une saveur constantes.

Naturel & Pur : Beurre de cacao 100 % pur, sans additifs ni conservateurs.

Ingrédient polyvalent : Idéal pour une large gamme d'applications, de la production de chocolat gourmet à l'amélioration de la texture de glaces, confiseries, produits de boulangerie, et plus encore.

Sourcé de manière éthique : Notre beurre de cacao soutient des pratiques agricoles durables et renforce les communautés locales en Côte d'Ivoire.

Origine : Côte d'Ivoire



Beurre de Cacao

Pour application cosmétique - Haute qualité
Pour application cosmétique - Faible qualité

Réputé pour sa texture riche et crémeuse ainsi que ses propriétés profondément nourrissantes, notre beurre de cacao est l'ingrédient idéal pour une large gamme de produits de beauté et de soins de la peau, offrant une hydratation luxueuse et des bienfaits pour la peau.

Principaux avantages :

100 % naturel et issu de sources durables : Notre beurre de cacao est récolté de manière éthique auprès d'agriculteurs ivoiriens de confiance, garantissant à la fois une qualité premium et la durabilité environnementale.

Riche en antioxydants et acides gras : Rempli d'acides gras essentiels et d'antioxydants naturels comme la vitamine E, il procure une hydratation profonde et aide à améliorer l'élasticité de la peau.

Ingrédient polyvalent pour les formulations : Parfait pour une utilisation dans les lotions, baumes, rouges à lèvres, beurres corporels et traitements anti-âge, le beurre de cacao est une base de confiance pour des produits de beauté nourrissants et réparateurs.

Adoucit et protège la peau : Ses propriétés émoullientes aident à apaiser les peaux sèches et gercées, les laissant douces, lisses et protégées contre les facteurs environnementaux agressifs.

Stable et longue durée : Grâce à une durée de conservation naturellement longue, notre beurre de cacao garantit la stabilité de vos formulations cosmétiques tout en offrant une sensation luxueuse à vos produits.

Origine : Côte d'Ivoire



Masse de Cacao

En tant que premier producteur mondial de cacao, la Côte d'Ivoire est réputée pour ses fèves de qualité supérieure, soigneusement transformées en Masse de Cacao, offrant une saveur profonde, riche et une qualité exceptionnelle.

Caractéristiques principales :

Pureté inégalée : Notre Masse de Cacao est produite à partir de fèves soigneusement sélectionnées, garantissant un goût de cacao naturel et robuste, sans additifs.

Sourcée de manière durable : Nous travaillons directement avec les agriculteurs locaux pour assurer des pratiques durables, promouvant le commerce équitable et la responsabilité environnementale.

Polyvalence : Idéale pour la fabrication de chocolat, de produits de boulangerie, de confiserie, de boissons, ainsi que pour des produits de beauté comme les soins de la peau et les cosmétiques.

Consistance & Qualité : Chaque lot est fabriqué avec précision, offrant la texture et la saveur constantes que les fabricants exigent pour maintenir l'excellence dans leurs produits.

Origine : Côte d'Ivoire



Poudre de cacao alcalinisée brune

Idéale pour les fabricants de produits alimentaires, de boissons et de cosmétiques, cette poudre de cacao de haute qualité offre un ingrédient polyvalent au goût audacieux et profond ainsi qu'une texture lisse.

Caractéristiques principales :

Goût et couleur riche : Le processus d'alcalinisation renforce sa saveur chocolatée riche et sa couleur brun foncé vibrante, parfaite pour une variété d'applications.

Polyvalence exceptionnelle : Que ce soit dans les produits de boulangerie, les confiseries au chocolat, les produits laitiers, les boissons ou les formulations de soins de la peau, notre poudre de cacao offre des performances constantes et rehausse l'attrait sensoriel.

Source durable : Produite dans le respect de pratiques agricoles éthiques et durables, notre poudre de cacao est conforme aux normes mondiales de qualité et de responsabilité.

Bienfaits pour la santé : Naturellement riche en antioxydants et en nutriments essentiels, notre poudre de cacao apporte un atout nutritionnel à vos produits.

Origine : Côte d'Ivoire

Poudre de cacao noir alcalinisée



Provenant des luxuriantes plantations de cacao de la Côte d'Ivoire, notre poudre de cacao noir alcalinisée de qualité supérieure est l'ingrédient idéal pour les fabricants de produits alimentaires, de boissons et cosmétiques en quête d'une saveur audacieuse et d'une profondeur de couleur. Cette poudre de cacao exceptionnelle offre une teinte sombre intense et un goût riche et velouté, ce qui la rend idéale pour sublimer les produits chocolatés, les pâtisseries, les boissons et les formules de beauté innovantes.

Pourquoi choisir notre poudre de cacao noir alcalinisée ?

Qualité inégalée : Meticuleusement traitée pour offrir une saveur de cacao plus profonde et une couleur intense, elle apporte une touche luxueuse à la fois en goût et en apparence.

Application polyvalente : Que ce soit dans les chocolats gourmets, les desserts décadents, les boissons ou les soins de la peau et cosmétiques, son profil audacieux sublime le produit final.

Source durable : Récoltée avec fierté par les agriculteurs locaux de Côte d'Ivoire, soutenant des pratiques durables qui renforcent les communautés locales.

Normes internationales : Conçue pour répondre aux normes internationales les plus élevées en matière de sécurité alimentaire et de cohérence de production.

Origine : Côte d'Ivoire



Poudre de cacao naturelle

Idéale pour les fabricants de produits alimentaires, de boissons et de cosmétiques, notre poudre de cacao est un ingrédient polyvalent, riche en nutriments, qui apporte saveur authentique, couleur et propriétés bénéfiques à une large gamme de produits.

Pourquoi choisir notre poudre de cacao naturelle ?

Qualité supérieure : Issue des meilleures fèves de cacao ivoiriennes, notre poudre de cacao naturelle est transformée pour préserver son goût riche et intense ainsi que sa couleur sombre et luxueuse, offrant un coup de pouce 100 % naturel à vos produits.

Pure et polyvalente : Parfaite pour créer de délicieux chocolats, produits de boulangerie, boissons et produits de beauté, notre poudre de cacao garantit une expérience gourmande à vos consommateurs.

Bienfaits pour la santé : Riche en antioxydants, minéraux et composés naturels, notre poudre de cacao favorise le bien-être, apportant un avantage santé supplémentaire que les consommateurs soucieux de leur santé apprécient.

Approvisionnement durable : Nous travaillons directement avec des agriculteurs locaux en Côte d'Ivoire pour garantir que notre poudre de cacao est produite de manière durable et éthique, contribuant ainsi aux pratiques de commerce équitable et à la durabilité environnementale.

Origine : Côte d'Ivoire

Coques de fèves de cacao

Durabilité et Zéro Déchet

Les coques de fèves de Cacao sont un sous-produit de l'industrie du chocolat, ce qui en fait une option écologique pour les entreprises qui valorisent les pratiques durables et cherchent à réduire les déchets.

Applications Polyvalentes

- **Alimentation et Boissons** : Les Cosses de fèves de Cacao peuvent être utilisées pour infuser des thés, enrichir des produits de boulangerie ou créer des extraits naturels, apportant une touche de saveur chocolatée sans calories supplémentaires.
- **Agriculture** : Riches en nutriments, elles sont idéales pour les engrais organiques et l'alimentation animale, offrant une option dense en nutriments pour les pratiques agricoles.
- **Cosmétiques et Soins Personnels** : Grâce à leurs propriétés antioxydantes, les Cosses de fèves de Cacao sont de plus en plus prisées dans les exfoliants, savons et formulations pour la peau.

Bienfaits pour la Santé

Riche en antioxydants et en fibres, les Cosses de fèves de Cacao répondent à la demande croissante de produits santé, offrant des avantages fonctionnels qui répondent aux besoins des consommateurs modernes.

Origine : Côte d'Ivoire



Poudre de Coques de Fèves de Cacao

La poudre de coques de fèves de cacao est un ingrédient prometteur dans le secteur alimentaire grâce à sa multifonctionnalité, son caractère durable et l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits naturels.

Additif Nutritionnel

- Riche en fibres alimentaires, antioxydants et polyphénols, elle constitue un ingrédient fonctionnel pour les produits alimentaires axés sur la santé.
- Utilisée dans des produits de boulangerie enrichis en fibres, comme le pain, les biscuits et les muffins.

Rehausseur de Saveur

- Apporte une saveur douce de cacao, idéale pour améliorer le goût des chocolats, des boissons et des desserts.

Colorant Naturel

- Offre une couleur brun terreux naturelle pour les produits alimentaires, souvent utilisée dans les confiseries ou les desserts.

Alternative à la Farine Sans Gluten

- Utilisée en petites quantités comme substitut à la farine de blé dans les formulations sans gluten.

Origine : Côte d'Ivoire



Coques de cabosses de cacao

Profil Nutritionnel Riche

Les coques de cabosse de cacao sont riches en fibres, potassium et minéraux, ce qui en fait une base idéale pour les engrais agricoles, l'alimentation du bétail et le compost organique. Elles améliorent la qualité des sols et réduisent la dépendance aux engrais synthétiques, soutenant des méthodes agricoles plus vertes.

Alternative Durable

En tant que sous-produit naturel, les coques de cabosse contribuent aux pratiques de l'économie circulaire et renforcent la durabilité environnementale. En choisissant ce matériau, votre entreprise opte pour des solutions écologiques tout en bénéficiant d'une ressource agricole de qualité.

Applications Polyvalentes

Les coques de cabosse de cacao répondent aux besoins de divers secteurs, de l'agriculture et l'horticulture à la beauté et au bien-être. Leur texture fibreuse et leur profil riche en nutriments permettent de les transformer en biochar, compost, aliments bio pour animaux, ou en extraits pour les cosmétiques et les compléments de santé.

Qualité et Fiabilité Supérieures

Issues de producteurs de confiance en Côte d'Ivoire, les coques de cabosse de cacao offrent une qualité constante, soutenue par un contrôle qualité rigoureux et des pratiques de récolte durables

Origine : Côte d'Ivoire



Pulpe de Cacao



Pourquoi Choisir la Pulpe de Cacao ?

- ✓ Polyvalente : Idéale pour les secteurs alimentaires, des boissons et des cosmétiques.
- ✓ Riche en nutriments : Source naturelle de vitamines, minéraux et antioxydants.
- ✓ Durable et éthique : Soutient des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et des producteurs locaux.
- ✓ Innovante : Offre des saveurs et des applications uniques pour des produits différenciants.

Origine : Côte d'Ivoire

**Autres
Produits
Agricoles**





Gomme arabique

Qualité alimentaire

Notre Gomme Arabique offre des avantages inégalés qui peuvent améliorer la qualité et la fonctionnalité de vos produits.

Pourquoi choisir notre Gomme Arabique ?

100 % Naturelle et Durable : Dérivée des arbres d'Acacia, notre Gomme Arabique est une option éco-responsable et propre, en phase avec la demande des consommateurs pour des ingrédients naturels.

Émulsification et Stabilisation Supérieures : Parfaite pour créer des émulsions lisses et stables dans les boissons, sauces et produits laitiers. Améliorez la texture et le ressenti en bouche de vos formulations.

Faible en Calories, Haute Solubilité : Apportez de la richesse sans les calories ! Notre Gomme Arabique se dissout facilement dans les liquides chauds et froids, idéale pour les boissons, confiseries et produits de boulangerie.

Riche en Fibres Alimentaires : Une source naturelle de prébiotiques, offrant des bienfaits fonctionnels pour la santé, attrayants pour les consommateurs soucieux de leur bien-être.

Longue Durée de Conservation : Prolongez la fraîcheur et la stabilité de vos produits grâce à notre Gomme Arabique de haute qualité.

Origine : Mali, Nigéria



Gomme Arabique

Qualité industrielle

Idéale pour une large gamme d'applications, allant des peintures et adhésifs aux encres d'impression et textiles, notre Gomme Arabique offre une stabilité et une résistance exceptionnelles dans les formulations industrielles.

Approvisionnement de haute qualité : Récoltée de manière durable à partir des acacias du Mali, garantissant un produit pur et non contaminé.

Propriétés supérieures de liaison et d'émulsification : Améliorez vos processus de fabrication avec une solution fiable qui fonctionne de manière constante dans des conditions diverses.

Respectueuse de l'environnement : 100 % naturelle et biodégradable, en phase avec l'engagement actuel pour des matériaux plus verts et durables.

Conformité mondiale : Conforme aux normes internationales de qualité et de sécurité, garantissant une intégration fluide dans vos lignes de production industrielles.

Origine : Mali



Gomme Karaya

Qualité alimentaire

Issue de la sève de l'arbre *Sterculia urens*, cette gomme aux multiples usages agit comme épaississant, stabilisant, émulsifiant et adhésif naturel.

Améliorez vos créations culinaires avec la Gomme Karaya de qualité alimentaire. Idéale comme épaississant, stabilisant et émulsifiant, elle est parfaite pour les glaces, confiseries, sauces et vinaigrettes, offrant une texture lisse et crémeuse inégalée. Avec ses propriétés non toxiques et sa transparence sur les étiquettes, elle permet de développer des produits savoureux répondant aux plus hauts standards de qualité et de sécurité. Faites de votre offre culinaire un choix irrésistible et différenciez-vous sur les rayons en misant sur le meilleur de la nature !

Origine : Mali, Soudan



Gomme Karaya

Qualité cosmétique

Intégrez le pouvoir de la nature dans vos formulations cosmétiques avec la Gomme Karaya. Hypoallergénique et douce pour la peau, elle est idéale pour améliorer les performances des produits capillaires, soins de la peau et dentifrices. En tant qu'épaississant et stabilisant naturel, elle garantit des résultats exceptionnels tout en préservant la sécurité de vos produits.

Offrez à vos clients une expérience cosmétique luxueuse et délicate grâce à cet ingrédient unique, et donnez à votre marque un avantage concurrentiel dans le monde de la beauté.

Origine : Mali, Soudan



Gomme Karaya

Qualité Industrielle

Découvrez de nouvelles possibilités pour vos procédés industriels grâce à la Gomme Karaya. En tant qu'adhésif et stabilisant polyvalent, elle est idéale pour le dimensionnement textile, la finition et le revêtement de papier.

Ses propriétés techniques assurent durabilité et fiabilité, tout en optimisant vos coûts de production. En choisissant la Gomme Karaya, vous adoptez une solution performante et durable pour vos opérations industrielles.

Origine : Mali, Soudan



Hibiscus séché

Idéal pour les fabricants alimentaires mondiaux, notre hibiscus offre une couleur rouge rubis intense et une saveur acidulée et rafraîchissante qui rehausse les boissons, les thés, les sirops et les créations culinaires.

Issu de fermes durables, notre hibiscus est riche en antioxydants, en vitamines et en minéraux, offrant non seulement des saveurs audacieuses, mais aussi des bienfaits pour la santé qui résonnent auprès des consommateurs soucieux de leur bien-être.

Origine : Mali, Nigéria



Chips de manioc séchées

Pour les fabricants de produits alimentaires, nos chips de manioc améliorent la texture et la qualité des produits, offrant un ingrédient à haute teneur en amidon, efficace pour les collations et les produits alimentaires sans gluten.

Pour les fabricants d'aliments pour animaux, elles fournissent une alimentation nutritive, riche en énergie et rentable, garantissant un approvisionnement stable et soutenant la croissance du bétail.

Pour les producteurs de bioéthanol, nos chips offrent une matière première respectueuse de l'environnement et à haut rendement, favorisant une production durable d'éthanol avec des émissions réduites.

Origine : Nigéria et Afrique de l'Ouest

A vibrant blue and orange bird is perched on a mossy branch in a lush, sunlit forest. To its right, a wooden signpost holds a sign with the text "Produits Transformés" written in a green, serif font. The background is filled with soft, golden light filtering through the trees, creating a warm and natural atmosphere.

**Produits
Transformés**

Beurre de karité artisanal



Issu directement des paysages luxuriants du Mali et du Burkina Faso. Notre beurre de karité premium, récolté de manière éthique, offre :

Qualité inégalée : Texture riche et crémeuse avec un doux arôme de noisette

Riche en vitamines A et E, acides gras essentiels

Ingrédient polyvalent : Idéal pour les confiseries, la boulangerie et les applications laitières

Approvisionnement durable : Soutien aux communautés locales et méthodes de récolte traditionnelles

100% naturel, non-OGM, et peu transformé

Origine : Mali, Burkina Faso

Beurre de Karité Industriel Certifié ISO

Origine : Bénin

Paramètres Physico-Chimiques

- Impuretés Insolubles : 0,0001 % (très faible, indiquant une grande pureté).
- Aflatoxines Totales : 0,70 µg/kg (en dessous des niveaux nocifs).
- Matières Insaponifiables : 1,5 % (conforme aux normes pour usages cosmétiques et pharmaceutiques).
- Métaux Lourds (Plomb, Arsenic, Mercure, Cadmium) : Tous à des niveaux négligeables ou absents (sans danger pour la consommation et l'application).
- Pesticides (Organophosphorés et Organochlorés) : 0,00 mg/kg (totalement exempt de résidus nocifs).

Paramètres Microbiologiques

- Germes Mésophiles Aérobieques : 37 102 UFC/g (dans les limites acceptables pour les produits non stériles).
- Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Anaérobies Réducteurs de Sulfites : Absents (indique une bonne hygiène).
- Coliformes Fécaux, Levures et Moisissures : <10 UFC/g (très faible contamination).

Notre beurre de karité présente une grande pureté, une sécurité renforcée, et des niveaux de contamination faibles, le rendant adapté aux applications alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.

Produits contenant du beurre de karité comme ingrédient



Crèmes hydratantes et lotions



Barres énergétiques

Applications Alimentaires

- **Alternative au Beurre de Cacao :**
Utilisé comme substitut dans la production de chocolat et de confiserie, le beurre de karité apporte une texture lisse et améliore le profil aromatique des chocolats et des pâtes à tartiner.
- **Margarine et Graisse Alimentaire :**
Sa grande stabilité et sa composition naturelle en graisses en font un ingrédient précieux pour les margarines et comme agent de graissage dans les produits de boulangerie.
- **Produits Nutritionnels :**
Le beurre de karité contient des acides gras essentiels, des antioxydants, et des vitamines, intégrables dans les aliments santé ou les barres énergétiques.

Applications Cosmétiques

- **Hydratants et Lotions**
Les propriétés émoullientes du beurre de karité en font un excellent hydratant pour la peau et les cheveux. Il hydrate, adoucit et apaise les peaux sèches ou sensibles.
- **Produits Anti-Âge**
Sa haute concentration en vitamines A et E favorise l'élasticité de la peau, réduisant rides et ridules.
- **Soins Capillaires**
Le beurre de karité est utilisé dans les shampoings, après-shampoings et produits coiffants pour nourrir et protéger les cheveux, réduire la casse et apporter de la brillance.



Farine de Soja

Notre farine de soja est cultivée selon des pratiques agricoles durables, garantissant un produit à la fois respectueux de l'environnement et riche en nutriments de haute qualité.

Riche en protéines végétales, en fibres et en vitamines essentielles, notre farine de soja est idéale pour améliorer le profil nutritionnel d'une large gamme de produits, y compris les produits de boulangerie, les collations et les alternatives végétales. Sa saveur neutre et sa texture fine en font un ingrédient polyvalent, s'intégrant parfaitement dans toute formulation.

Origine : Burkina Faso, Bénin



La farine de soja est un ingrédient polyvalent utilisé dans une large gamme de produits dans diverses industries



Farine de maïs

Idéale pour une variété d'applications alimentaires, allant des produits de boulangerie et des collations aux céréales et aux alternatives sans gluten, notre farine de maïs offre une qualité constante et des performances polyvalentes.

Cultivée en partenariat avec des agriculteurs locaux, nous privilégions des pratiques agricoles durables et le commerce équitable, garantissant un produit qui non seulement profite à votre production mais soutient également les communautés africaines.

- Farine de maïs non-OGM, 100 % naturelle
- Idéale pour les produits sans gluten, de boulangerie et de collation
- Qualité constante pour la production industrielle
- Sourcing éthique et culture durable
- Soutient le commerce équitable et les agriculteurs locaux africains

Origine : Burkina Faso, Bénin



Produits pour le bain, lotions
et crèmes utilisant de la farine
de maïs comme ingrédient

Farine de Manioc



Origine: Burkina Faso, Nigéria

Notre farine de manioc, issue de manière durable des terres fertiles du Burkina Faso et du Nigéria, est un ingrédient idéal pour les aliments sans gluten, sans céréales et adaptés aux personnes allergiques. Elle offre une grande polyvalence et une texture fine et lisse qui sublime une variété de recettes.

Qualité Supérieure : Nous assurons un processus de production rigoureux qui garantit une farine pure et finement moulue, sans additifs ni conservateurs.

Riche en Nutriments : Chargée en glucides naturels, en fibres et en vitamines essentielles, elle est parfaite pour les consommateurs soucieux de leur santé.

Sans Gluten & Adaptée aux Allergies : Idéale pour les fabricants qui créent des produits destinés aux marchés en pleine croissance des aliments sans gluten et des aliments sains.

Source Durable : En partenariat avec les agriculteurs locaux au Nigéria et au Burkina Faso, nous soutenons des pratiques agricoles éthiques, assurant une chaîne d'approvisionnement traçable et respectueuse de l'environnement.

Applications Polyvalentes : Des produits de boulangerie aux collations, en passant par les sauces et les épaississants, notre farine de manioc se distingue dans une large gamme de produits alimentaires.



Produits pour le bain,
déodorants naturels utilisant
de la farine de manioc comme
ingrédient

Amidon de Manioc



Origine: Burkina Faso, Nigéria

Notre amidon est réputé pour sa pureté exceptionnelle, sa polyvalence et sa constance, ce qui en fait un choix idéal pour améliorer la texture, la stabilité et la saveur d'une large gamme de produits, allant des produits de boulangerie aux sauces, en passant par les collations et les alternatives sans gluten.

Pourquoi choisir notre amidon de manioc ?

Sourcé de manière durable : Nous collaborons étroitement avec des coopératives à travers l'Afrique de l'Ouest et de l'Est, en veillant à promouvoir des pratiques agricoles durables et un commerce équitable.

Haute performance : Grâce à ses excellentes propriétés de liaison et d'épaississement, notre amidon de manioc garantit une meilleure texture des produits et une durée de conservation prolongée.

Naturellement sans gluten : Idéal pour les produits sans gluten, répondant aux besoins des consommateurs soucieux de leur santé dans le monde entier.

Approvisionnement constant : Grâce à notre solide réseau de producteurs locaux, nous pouvons fournir de l'amidon de manioc tout au long de l'année, assurant une production ininterrompue pour votre entreprise.



Nouilles et pâtes, confiseries,
produits de boulangerie sans
gluten à base d'amidon de
manioc



Produits lotions et crèmes,
produits de masques pour le
visage à base d'amidon de
manioc

A lemur with orange-brown fur and a white face with black markings around its eyes is sitting in a lush bamboo forest. It is holding a green bamboo stalk with its mouth and hands. To its right, a wooden sign is mounted on a bamboo pole. The sign has the text 'Huiles Alimentaires et Cosmétiques' written on it in a bright green, bold font. The background is filled with bamboo stalks and green foliage, with soft sunlight filtering through the trees.

**Huiles
Alimentaires
et Cosmétiques**

Huile de Soja Brute

Origine : Bénin

L'huile de soja brute est extraite à l'aide de procédés avancés pour garantir qu'elle conserve son intégrité et sa composition naturelles. Chaque lot est méticuleusement traité et testé pour dépasser les normes mondiales.

Les Spécifications

- Acide Linoléique : 54 %
- Acide Oléique : 23 %
- Acide Palmitique : 11 %
- Acide Linoléique : 8 %
- Acide Stéarique : 4 %

Les Spécifications Chimiques

- Acides Gras Libres (FFA) : $\leq 1,5$ %
- Indice d'Acide : $\leq 3,0$ mg KOH/g
- Décolorabilité : ≥ 80 % (avec une terre décolorante de qualité A)
- Apparence : Exempte de rancissement, d'adultérants, de matières étrangères, d'eau, de colorants ou d'arômes artificiels

Ce profil équilibré en acides gras et le respect de normes strictes de qualité garantissent que notre huile de soja brute est idéale pour une large gamme d'applications.



Produits de soins de la peau utilisant l'huile de soja brute comme ingrédient



Margarine utilisant l'huile de soja brute comme ingrédient

Industrie Alimentaire

- Huile de Cuisine : Après raffinage, l'huile de soja brute devient un incontournable des cuisines, largement utilisée pour la friture, la cuisson au four et les vinaigrettes.
- Production de Margarine et de Graisses Alimentaires : Un ingrédient de base essentiel pour ces produits alimentaires.
- Aliments Transformés : Présente dans les snacks, la mayonnaise et les plats préparés en tant qu'ingrédient clé.
- Compléments Nutritionnels : Source naturelle d'acides gras oméga-3 et oméga-6, contribuant à la santé alimentaire.

Cosmétique et Pharmaceutique

- Hydratants et Lotions : Un émollient naturel qui améliore l'hydratation et la douceur de la peau.
- Savons et Détergents : Utilisée dans la fabrication de produits de nettoyage écologiques.
- Huile Porteuse en Pharmacie : Idéale pour les formulations médicamenteuses et les compléments de santé.

Applications Industrielles

- Biodiesel : Une matière première durable pour la production de biodiesel, réduisant la dépendance aux combustibles fossiles.
- Lubrifiants : Utilisée dans des lubrifiants industriels biodégradables qui privilégient la sécurité environnementale.
- Encres et Revêtements : Une base pour des encres, peintures et revêtements écologiques.
- Plastifiants : Incorporée dans des plastiques et résines biodégradables.

Huile de Soja pour la cuisine



Notre huile de soja est prisée en cuisine pour son adaptabilité et ses qualités nutritionnelles. Que vous prépariez des pâtisseries délicates ou des plats sautés savoureux, ses performances exceptionnelles garantissent le succès culinaire.

- **Qualité Supérieure** : Extraite de soja non-OGM cultivé par des coopératives agricoles au Bénin, puis raffinée à la perfection pour une pureté optimale, une clarté dorée et une richesse en nutriments naturels.
- **Polyvalence Inégalée** : Son point de fumée élevé et sa saveur neutre en font un incontournable pour la friture, le sauté, la cuisson au four et la création de chefs-d'œuvre culinaires dans les cuisines du monde entier.
- **Un Choix Santé** : Riche en acides gras essentiels, en antioxydants et en vitamine E, elle soutient la santé cardiovasculaire et le bien-être général.
- **Durable et Éthique** : Nos graines de soja sont approvisionnées directement auprès d'agriculteurs pratiquant une agriculture durable, garantissant une rémunération équitable et renforçant les économies rurales.

Origine : Bénin

Huile d'Avocat



Qualité et Fraîcheur Inégalées

Notre huile d'avocat est extraite d'avocats soigneusement sélectionnés et récoltés à pleine maturité, garantissant un produit riche en nutriments naturels, antioxydants et graisses bénéfiques pour le cœur. Pressée à froid et non raffinée, elle offre une saveur pure et authentique, sans aucun additif.

Riche en Nutriments

Cette huile regorge de vitamines essentielles telles que E et K, ainsi que d'acides gras oméga-9. Elle soutient la santé cardiaque, améliore la vitalité de la peau et favorise un bien-être général. Grâce à son point de fumée élevé, elle est idéale pour des usages culinaires variés, de la cuisine raffinée aux fritures à haute température.

Polyvalente et Très Demandée

Grâce à son profil aromatique délicat, cette huile d'avocat se prête à de nombreuses applications. Que ce soit en cuisine gastronomique, dans les produits de bien-être ou les formulations de soins de la peau, sa qualité premium et ses bienfaits pour la santé en font un produit de choix pour les consommateurs du monde entier.

Origine : Côte d'Ivoire

Infusion



Infusion de Moringa

Provenant des riches sols du Burkina Faso, notre infusion de moringa premium offre au monde un goût du superaliment naturel par excellence. Riche en vitamines essentielles, minéraux et antioxydants, le moringa est réputé pour nourrir le corps et l'esprit, soutenant ainsi la santé globale et la vitalité.

Notre infusion soigneusement élaborée capture tous les bienfaits nutritionnels du moringa dans une forme pratique et savoureuse, parfaite pour les routines de bien-être quotidiennes. Avec la demande croissante pour des produits naturels et sains, cette infusion constitue un excellent ajout à votre gamme de produits, attirant les consommateurs soucieux de leur santé à la recherche d'une nutrition efficace à base de plantes.

Caractéristiques clés :

- 100 % Naturel et Bio
- Riche en vitamines A, C, calcium, fer et antioxydants puissants
- Provenant de manière durable du Burkina Faso
- Délicieux, Pratique et Facile à Déguster

Origine : Burkina Faso



Infusion de Kinkeliba

Faites découvrir à vos clients le goût exquis de l'Afrique avec notre infusion de Kinkeliba, un mélange magistral des botaniques les plus prisés de la nature provenant du Burkina Faso. Cette infusion unique offre un voyage captivant de saveurs et de bien-être, combinant l'essence vivifiante du Kinkeliba avec la chaleur subtile du gingembre, la fraîcheur de la menthe, les notes d'agrumes lumineuses de la citronnelle, et l'épice réconfortante du clou de girofle, ainsi qu'une multitude d'autres plantes thérapeutiques.

Le Kinkeliba, souvent appelé "l'herbe de longue vie", est célébré pour ses propriétés antioxydantes, digestives et détoxifiantes, en faisant un choix populaire pour les consommateurs soucieux de leur santé. Avec chaque tasse, vos clients peuvent vivre un moment de relaxation et de vitalité, s'inspirant de la sagesse des pratiques herboristes africaines traditionnelles.

Sourcée de manière durable et mélangée avec soin, notre infusion de Kinkeliba est une opportunité pour votre marque de proposer le goût authentique de l'Afrique à votre marché, offrant un produit premium et naturel répondant à la demande croissante de boissons axées sur le bien-être.

Origine : Burkina Faso



Infusion de Feuilles de Djeka

Directement issue des terres fertiles du Burkina Faso, notre Infusion de Feuilles de Djeka vous offre une saveur de tradition et de bien-être dans chaque tasse. Au-delà de son goût exquis, les feuilles de Djeka sont célébrées pour leurs bienfaits impressionnants sur la santé. Riches en antioxydants et en nutriments essentiels, notre infusion propose une manière naturelle de nourrir le corps et de soutenir le bien-être général.

Que vous recherchiez un produit distinctif et bienfaisant pour votre marché ou que vous souhaitiez répondre aux besoins des consommateurs soucieux d'authenticité et de boissons riches en nutriments, l'Infusion de Feuilles de Djeka est l'ajout parfait à vos offres.

Origine : Burkina Faso



Infusion d'Hibiscus

Originaire des champs ensoleillés du Burkina Faso, notre Infusion d'Hibiscus offre non seulement un goût exquis et rafraîchissant, mais aussi une richesse en bienfaits pour la santé, très recherchés par les consommateurs soucieux de leur bien-être à travers le monde. Avec sa couleur rubis intense et sa saveur naturellement acidulée, cette infusion est idéale pour les boissons chaudes et froides, ajoutant une touche vibrante à toute collection de thés.

Notre Infusion d'Hibiscus est réputée pour sa capacité naturelle à abaisser la tension artérielle, soutenir la santé cardiaque et soulager les troubles digestifs, en faisant un choix parfait pour ceux qui recherchent une boisson savoureuse et bénéfique pour la santé.

Caractéristiques Clés :

- **Goût et Arôme Riche** : Délicieusement acidulé avec une touche de douceur florale.
- **Bienfaits pour la Santé** : Soutient la santé cardiaque, favorise une tension artérielle saine et aide à la digestion.
- **Origine Authentique** : Directement sourcé du Burkina Faso, garantissant une qualité supérieure et une traçabilité.

Origine : Burkina Faso



Infusion Ola Up

Conçue avec soin, l'Infusion Ola Up combine les notes terreuses de la tige de vétiver, la touche aromatique de la graine de fenouil, l'essence vibrante de la feuille de jeune manguier et les qualités apaisantes des feuilles de laurier et de djeka, ainsi que de nombreuses autres plantes médicinales. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné pour sa pureté, sa puissance et sa saveur, garantissant une expérience de dégustation unique et exceptionnelle qui ravit les sens.

Découvrez la magie du Burkina Faso avec l'Infusion Ola Up – un produit premium conçu pour ceux qui recherchent des saveurs authentiques et un bien-être naturel. Partenaires avec nous pour apporter ce mélange remarquable aux clients exigeants du monde entier.

Origine : Burkina Faso



**Minéraux
Stratégiques**





Coltan

Nous sommes fiers de proposer du coltan de premier choix, extrait directement des collines et vallées verdoyantes du Rwanda. Ce pays d'Afrique centrale est renommé pour la qualité exceptionnelle et la fiabilité de ses minéraux, ce qui en fait une source idéale pour notre coltan. Notre produit respecte et dépasse constamment les normes les plus rigoureuses des industries mondiales, jouant un rôle clé dans les avancées des secteurs de l'électronique, des télécommunications, de l'aérospatial et de l'automobile à l'échelle internationale.

En choisissant notre coltan rwandais, les fabricants ne se contentent pas d'acquérir des matières premières ; ils s'engagent dans une chaîne d'approvisionnement méticuleusement organisée, qui privilégie une extraction éthique et un respect rigoureux de l'environnement. Nous sommes résolument engagés dans la durabilité à chaque étape du parcours de ce minéral, depuis son extraction jusqu'à sa mise sur le marché.

Origine : Rwanda

Date of receipt: 01.10.2024

Date of Lb performance: 01.10.2024 to 02.10.2024

Your sample No: Lot: SH/TA/011024/002 ASIR S26241

ITSCI Shipment No: SOE/RW/0000003

Our sample No: 241001-35

Material description: Tantalite Concentrate

Nature of sample: Sampled by our inspector

Pre-treatment: milling and mixing

We have analysed the above mentioned sample in dry state and report as below

Test method used: Assay by XRF SOP/001

Chemical Analysis in %:

Ta₂O₅ = 39.97

Nb₂O₅ = 10.71

U₃O₈ = 0.167

ThO₂ = 0.026

Moisture = 0.171

Fe₂O₃ = 9.86

SnO₂ = 4.10

TiO₂ = 3.12

SiO₂ = 16.43

Al₂O₃ = 4.21

Na₂O = 0.27

MgO = 0.30

P₂O₅ = 0.07

SO₃ = 0.11

K₂O = 0.75

CaO = 3.82

Cr₂O₃ = 0.14

MnO = 1.65

NiO = 0.01

ZnO = 0.01

SeO₂ = 0.46

SrO = 0.18

Y₂O₃ = 0.66

ZrO₂ =

I = 0.04

Cs₂O = 0.05

BaO = 0.21

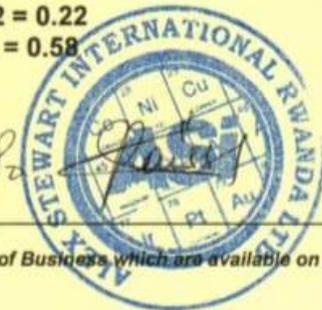
HfO₂ = 0.22

PbO = 0.58

*Any request for repeat analysis will be charged.

Report Date: 02.10.2024

Signed: 



Analyse chimique de notre concentré de tantalite



Minerai de Béryllium

Nous avons l'honneur de vous présenter notre minerai de béryllium, sourcé au Rwanda et raffiné selon les normes de qualité et de fiabilité les plus élevées. Dans les sols riches en minéraux du Rwanda, notre béryllium est extrait avec soin pour offrir la pureté et la constance indispensables aux applications de haute technologie, telles que l'aérospatial, l'électronique, et la défense. Chaque lot fait l'objet de procédés rigoureux d'extraction et de traitement afin de répondre aux exigences élevées des fabricants du monde entier.

En collaboration étroite avec les coopératives minières locales rwandaises, nous plaçons l'autonomisation des communautés rurales et le respect de l'environnement au cœur de nos priorités. Nous sommes engagés à promouvoir un développement durable en Afrique de l'Est et de l'Ouest, en garantissant une rémunération équitable aux producteurs rwandais et en soutenant des initiatives qui favorisent la croissance et la prospérité des communautés.

Origine : Rwanda

**Notre
programme
d'agriculture
contractuelle**



Leader dans l'exportation de produits agricoles, Sahel Agri-Sol vous propose son programme d'agriculture contractuelle pour garantir un approvisionnement fiable en ingrédients de qualité supérieure.

Pourquoi choisir notre programme d'agriculture contractuelle ?

Sécurité de votre approvisionnement : Planifiez vos besoins et garantissez la disponibilité de vos matières premières.

Qualité premium : Bénéficiez de produits certifiés répondant à vos cahiers des charges les plus exigeants.

Respect des normes : Assurez-vous du respect des normes environnementales et sociales.

Nous cultivons vos ingrédients selon vos spécifications

- Taux de protéine élevé
- Taux d'huile élevé
- Variété spécifique (soja, sésame, etc.)
- Et plus encore !

Les cultures concernées

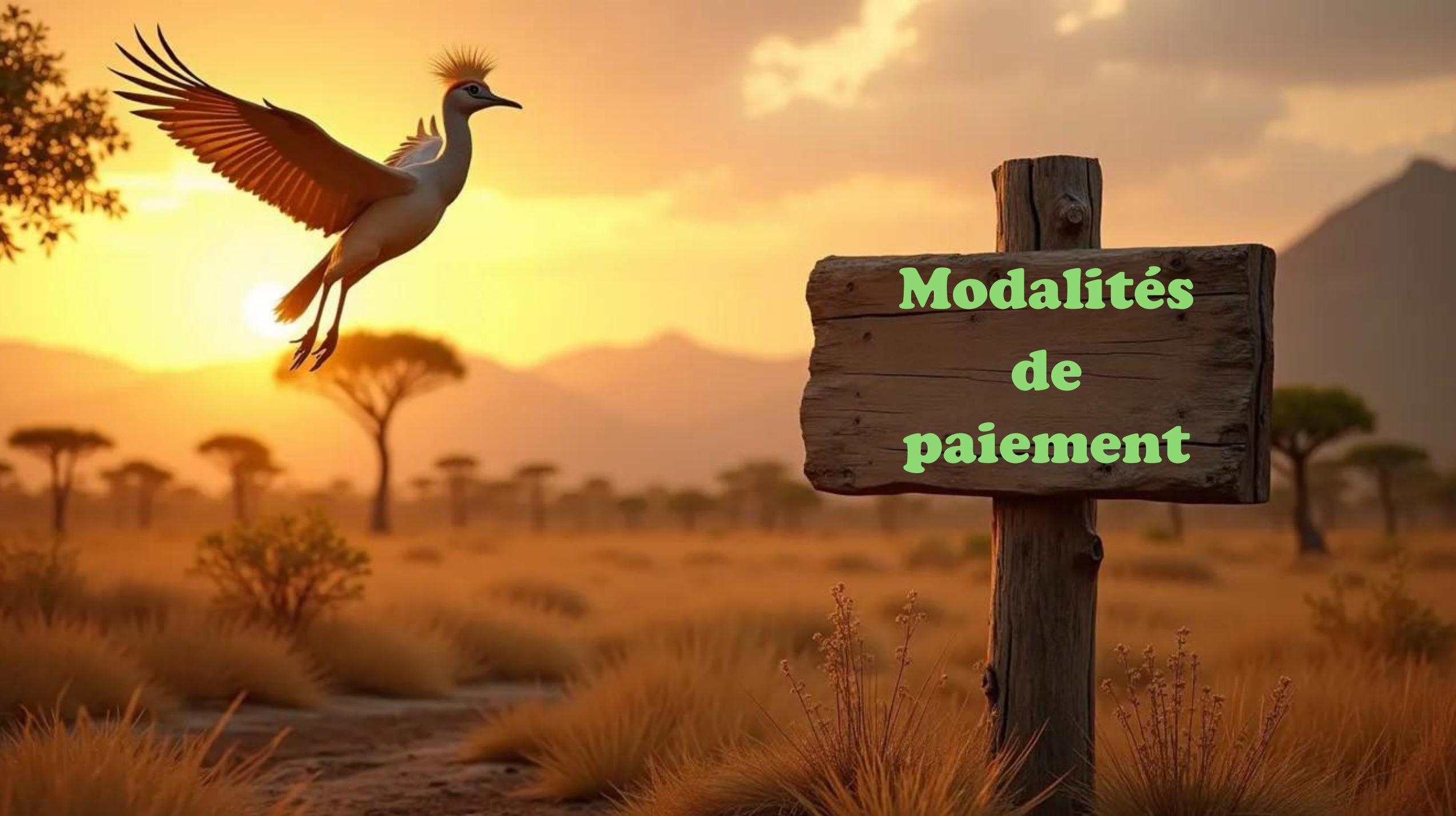
- Café
- Cacao
- Soja
- Sésame
- Manioc
- Autres cultures sur demande

La durée du programme

La mise en place d'un programme d'agriculture contractuelle demande des investissements significatifs en temps et en ressources. C'est pourquoi, pour garantir une efficacité optimale, nous recommandons une durée minimale d'un an pour ce programme. Pour ceux qui recherchent une solution plus englobante et pérenne, nous proposons des prix compétitifs pour des engagements contractuels s'étendant sur une période de 3 à 5 ans.

Prêt à embarquer pour un voyage d'innovation et de succès ?

Contactez notre équipe dévouée pour discuter de vos besoins spécifiques et ouvrir un monde de possibilités créatives pour votre marque. Ensemble, façonnons un avenir qui célèbre à la fois l'innovation et la durabilité.

A white egret with a red crest is flying over a savanna landscape at sunset. The sky is filled with warm, golden light, and the ground is covered in dry grass and scattered trees. In the foreground, a wooden signpost stands on a post, with a sign that reads "Modalités de paiement" in green text.

**Modalités
de
paiement**

1. Lettre de crédit Stand-by SBLC MT 760

Nous préférons utiliser le paiement par SBLC MT 760, car elle offre une assurance mutuelle et nous permet de vous offrir des prix compétitifs. En utilisant la Lettre de Crédit Stand-by (SBLC) MT 760, nous pouvons offrir à votre entreprise des prix FOB (Franco à Bord) ou CIF (Coût, assurance et fret) hautement compétitifs.

Pour procéder à cet arrangement de paiement, l'acheteur est prié de délivrer une Lettre de Crédit Stand-by (SBLC MT 760) couvrant le montant total pour la période de livraison d'un an. Cette SBLC devrait garantir le paiement à 100% pour chaque livraison mensuelle dès la soumission du Connaissement (BL) et du Rapport d'Inspection SGS.

Il est important de noter que la Lettre de Crédit Stand-by doit être émise par une institution financière réputée, telle que Standard Chartered, la Banque de Chine, ou une institution équivalente de crédibilité similaire.

2. Billet à ordre (BO) pour transaction unique

Nous optons pour l'utilisation de billets à ordre car ils favorisent l'assurance mutuelle et nous permettent de vous offrir des prix compétitifs. En tirant parti du billet à ordre, nous sommes en mesure de proposer à votre entreprise des prix FOB (Franco à Bord) ou CIF (Coût, Assurance et Fret) hautement compétitifs.

Pour procéder à cet arrangement de paiement, l'acheteur est prié d'émettre un billet à ordre couvrant le montant total de la livraison. Ce BO devrait garantir un paiement à 100% dès la soumission du connaissement (BL) et du rapport d'inspection SGS.

Il est impératif de souligner que le billet à ordre doit provenir d'une institution financière réputée, telle que Standard Chartered, la Banque de Chine, ou une institution comparable de crédibilité équivalente.

3. Lettre de Crédit (LC)

Bien que la lettre de crédit ne soit pas notre méthode de paiement préférée en raison de la nécessité de couvrir les dépenses avant de recevoir le paiement, nous sommes prêts à la considérer. Cependant, il est important de noter que nous ne sommes pas en mesure de vous offrir des prix compétitifs.

Pour procéder à cet arrangement de paiement, l'acheteur est prié d'émettre une lettre de crédit couvrant le montant total pour une année de livraison. Cette LC devrait garantir un paiement à 100% pour chaque livraison mensuelle dès la présentation du connaissement (BL) et du rapport d'inspection SGS.

Il est crucial de souligner que la lettre de crédit doit être émise par une institution financière réputée, telle que Standard Chartered, la Banque de Chine, ou une institution comparable de crédibilité équivalente.

4. Virement Bancaire International

Pour les contrats ponctuels ou pour les commandes d'essai, le paiement peut être accepté via virement bancaire international comme suit :

- 50% du paiement à la confirmation de la commande
- 50% du paiement à la présentation du connaissement (bill of lading BL) et du rapport d'inspection SGS

Pour favoriser la transparence et la confiance, nous invitons le représentant de l'acheteur à visiter notre site et à superviser le processus de chargement sur le cargo.



**Pour nous
Contacter**



Adalidda Asie du Sud-Est

Mme Susa Taing
Directrice générale
65 C Street 101
Phnom-Penh
Cambodia

WhatsApp/Telegram: +85569247974
Email: info@adalidda.com

Adalidda Inde

M. Rajaram Gulothungan
Directeur général

WhatsApp/Telegram: +91 94451 04542
Email: gulothungan@adalidda.com

Site web

English <https://adalidda.com/en>

Français <https://adalidda.com/fr>

Español <https://adalidda.com/es>

Deutsch <https://adalidda.com/de>

Italiano <https://adalidda.com/it>

Português brasileiro <https://adalidda.com/pt>

简体中文 <https://adalidda.com/zh>

عربي <https://adalidda.com/ar>

हिन्दी <https://adalidda.com/hi>

தமிழ் <https://adalidda.com/ta>

Polski <https://adalidda.com/pl>

Bahasa Indonesia <https://adalidda.com/id>

Réseaux sociaux

Facebook <https://www.facebook.com/adaliddaen>

LinkedIn <https://www.linkedin.com/company/adalidda>

BlueSky @adalidda.bsky.social

YouTube <https://www.youtube.com/@AdaliddaBusinessTV>

Instagram <https://www.instagram.com/adalidda>

Threads <https://www.threads.net/@adalidda>

Mots clés

Htags



Mots clés

Adalidda, agriculteurs sahéliens, Afrique de l'Ouest, Afrique de l'Est, produits agricoles, marché mondial, croissance économique inclusive, développement durable, communautés agricoles, pratiques agricoles intelligentes, préservation des écosystèmes, énergie renouvelable, recyclage, contrôle de qualité, normes internationales, avenir durable

Htags

#Adalidda #AfriqueDeLOuest #AfriqueDeLEst #AgricultureDurable #ProduitsAgricoles #EnergiesRenouvelables #DéveloppementRural #MarchéMondial #CroissanceInclusive #AgriBusiness #AgricultureIntelligente #QualitéAgricole #PatrimoineCulturel #AgricultureSahélienne #EmpreinteÉcologique

Musique de fond

Melody of Nature - Composer: Zakhar Valaha (BMI IPI# 0086614911)

Music Link: https://youtu.be/_m-ePEcKCoM

Music promoted by <https://www.chosic.com/free-music/all/>

Cette brochure a été préparée avec soin par notre équipe marketing internationale, mettant en valeur les informations essentielles et notre expertise unique en produits agricoles pour répondre précisément à vos attentes.

© Copyright 2024 Adalidda



Merci