

A man and a woman are smiling and holding a wooden sign in an orchard. The woman is wearing a wide-brimmed straw hat and a denim jacket, while the man is wearing a cap and a polo shirt with suspenders. The background is filled with trees bearing ripe oranges, and the scene is lit with warm, golden light, suggesting a sunset or sunrise.

Produkt broschüre

 **DALIDDA**

Februar 2025

Adalidda – Ihre globale Agentur für Markenbildung, Marketing und Vertrieb im Bereich Agrarrohstoffe

Unsere Mission ist es, hochwertige Produkte aus Afrika und Asien mit internationalen Märkten zu verbinden und so nachhaltiges Wachstum sowie wirtschaftliche Entwicklung in beiden Regionen zu fördern.

Unsere End-to-End-Lösungen umfassen:

- Globale Markenbildung: Aufbau starker und wiedererkennbarer Marken für landwirtschaftliche Produkte aus Asien und Afrika
- Strategisches Marketing: Entwicklung und Umsetzung maßgeschneiderter Marketingkampagnen, die die Qualität und Herkunft der Produkte hervorheben
- Internationaler Vertrieb: Vernetzung von Produzenten mit Käufern weltweit

- Vertragsmanagement: Führung von Verkaufsverhandlungen und Erstellung umfassender Verträge
- Strategische Unterstützung: Problemlösungen und strategische Beratung entlang der gesamten Lieferkette
- Marktintelligenz: Bereitstellung von Einblicken in globale Markttrends und Chancen

Unser unerschütterliches Engagement für Qualität wird durch strenge Qualitätskontrollen gesichert, die die Einhaltung der höchsten internationalen Standards gewährleisten.

Schließen Sie sich unserer Mission an, eine nachhaltigere Zukunft für asiatische und afrikanische Landwirte zu gestalten, indem Sie Adalidda als Ihren bevorzugten Partner für erstklassige Agrarprodukte wählen.

Inhaltsverzeichnis

1. Gemüse
2. Früchte
3. Gewürze
4. Nüsse und Samen
5. Tierfutter
6. Kaffee und Tee
7. Kakao
8. Weitere Agrarprodukte
9. Verarbeitete Produkte
10. Lebensmittel- und Kosmetiköle
11. Aufguss
12. Strategische Mineralien
13. Vertragslandwirtschaftsprogramm
14. Zahlungsbedingungen
15. Kontaktieren Sie uns

Gemüse





Kichererbsen

Bereichern Sie Ihre Produkte mit dem vollen Geschmack und der unübertroffenen Qualität unserer Kichererbsen.

Hoher Proteingehalt: Unsere Kichererbsen sind reich an Proteinen und bieten eine ausgezeichnete Nährstoffquelle – ideal für gesundheitsbewusste Lebensmittelhersteller.

Konstante Qualität: Dank strenger Qualitätskontrollen liefern wir Ihnen nur die besten Kichererbsen, perfekt für großflächige Produktionen und gleichbleibende Produktqualität.

Zuverlässige Lieferkette: Mit unserem ausgedehnten Netzwerk aus Landwirten und Kooperativen stellen wir eine stetige und verlässliche Lieferkette sicher, um Ihre Produktionsanforderungen zu erfüllen.

Maßgeschneiderte Lösungen: Wir bieten flexible Verpackungs- und Mengenooptionen, die auf Ihre spezifischen Anforderungen abgestimmt sind, um die Integration unserer Kichererbsen in Ihre Produktionsprozesse zu erleichtern.

Attraktive Preise: Profitieren Sie von fairen und wettbewerbsfähigen Preisen, die sowohl Ihre Geschäftsziele als auch unser Engagement für nachhaltige Agrargemeinschaften unterstützen.

Herkunft: Kenia, Tansania, Nigeria

Früchte





FrISChe Bananen

Aus den fruchtbaren Landschaften Kenias, Tansanias und Ugandas stammen unsere frischen Bananen, die bei optimaler Reife von Hand gepflückt werden, um außergewöhnliche Frische, Geschmack und Qualität zu gewährleisten. Wir bieten eine vielfältige Auswahl an Sorten, darunter grüne Bananen, Cavendish, Apfelbananen und Kochbananen, die alle sorgfältig ausgewählt wurden, um den höchsten Industriestandards zu entsprechen. Um die Frische zu garantieren, werden unsere Bananen per Luftfracht schnell versandt und in bestem Zustand an Ihr Ziel geliefert.

Für Frischfruchtimporteure und -händler

Erleben Sie die unvergleichliche Frische und überlegene Qualität unserer Premium-Bananen, die sorgfältig im Herzen Ostafrikas geerntet und per Luftfracht für garantierte Qualität transportiert werden.

Für Lebensmittelhersteller

Veredeln Sie Ihre kulinarischen Kreationen mit unseren Premium-Bananen, ideal für Gourmetgerichte und köstliches Gebäck, schnell und sorgfältig geliefert.

Für Getränkehersteller

Revolutionieren Sie Ihr Getränkeangebot mit unseren geschmacksintensiven, nährstoffreichen Bananen — perfekt für Smoothies, Säfte und innovative Getränkerezepturen, frisch geliefert per Luftfracht für maximalen Geschmack und Nährwert.

Herkunft: Kenia, Tansania, Uganda



Grüne Bananen



Apfelbananen



Frische Hass-Avocados

Sorgfältig von erfahrenen Landwirten handgepflückt und mit großer Hingabe angebaut, bieten unsere Avocados eine unübertroffene Qualität, auf die deutsche Lebensmittelhersteller für erstklassigen Geschmack und Frische vertrauen können.

Herausragende Qualität: Angebaut unter optimalen Bedingungen in Tansania, sind unsere Avocados für ihre reichhaltige, cremige Textur und ihren außergewöhnlichen Geschmack bekannt – perfekt für eine Vielzahl von Lebensmitteln.

Garantierte Frische: Durch schnellen und zuverlässigen Lufttransport geliefert, kommen unsere Avocados in einwandfreiem Zustand an, was Frische und minimale Verluste gewährleistet.

Nachhaltig bezogen: Wir arbeiten eng mit lokalen Genossenschaften und Landwirten zusammen und stellen faire Handelspraktiken sicher, während wir nachhaltige Anbaumethoden fördern, die sowohl die Umwelt als auch die ländlichen Gemeinschaften unterstützen.

Zuverlässige Lieferkette: Unser Engagement für Effizienz und Exzellenz garantiert Ihrem Unternehmen eine konstante, ganzjährige Versorgung mit frischen Hass-Avocados – bereit für die Verwendung in allem, von Guacamole bis hin zu Avocadoöl und mehr.

Herkunft: Burundi, Tansania, Uganda



Erleben Sie die außergewöhnliche Qualität unserer frischen Hass-Avocados, die sorgfältig in praktischen 4-kg-Boxen verpackt sind. Ideal, um die Frische zu bewahren und einen sicheren Transport zu gewährleisten – perfekt für Groß- und Einzelhändler, die hochwertige und genussfertige Avocados suchen. Jede Box ist so konzipiert, dass der natürliche Geschmack und die Textur erhalten bleiben, eine längere Haltbarkeit gewährleistet und Beschädigungen minimiert werden. Perfekt für den lokalen und internationalen Markt.



FrISChe Apfelmangos

Entdecken Sie die Exzellenz frischer Apfelmangos aus Kenia

Überlegene Frische: Unsere Premium-Apfelmangos werden per Luftfracht geliefert, sodass sie schnell und in voller Frische und höchster Qualität bei Ihnen ankommen.

Unübertroffener Geschmack: Mit ihrem natürlich süßen, saftigen Aroma sind diese Mangos ein vielseitiges Zutat, das Smoothies, Säfte, Desserts und sogar Hautpflegeprodukte aufwertet. Sie bringen den authentischen Geschmack von Kenias fruchtbaren Böden in Ihre Kreationen.

Nachhaltiger Anbau: Mit Sorgfalt und Hingabe angebaut, werden unsere Mangos unter Einhaltung nachhaltiger Praktiken produziert, die die Umwelt schonen und lokale Landwirtschaftsgemeinschaften unterstützen. Durch den Kauf unserer Mangos fördern Sie verantwortungsvolle Landwirtschaft und fairen Handel.

Herkunft: Kenia



Unsere handverlesenen, frischen Apfelmangos werden in praktischen 4-kg-Boxen verpackt, um ihre außergewöhnliche Süße und das tropische Aroma zu bewahren. Ideal für Groß- und Einzelhandel sorgt diese Verpackung dafür, dass die Mangos frisch und geschützt bleiben, was die Haltbarkeit verlängert. Diese saftigen Mangos sind für den heimischen Markt und den Export perfekt geeignet und werden in bester Qualität geliefert, um die Anforderungen Ihrer Kunden zu erfüllen.



FrISChe Kent-Mangos

Ob Sie ein neues Getränk kreieren, Hautpflegeprodukte entwickeln oder frISChe Früchte in Ihre Lebensmittelpalette aufnehmen – unsere frISChe Mangos aus Mali bieten die perfekte Kombination aus Geschmack und Qualität.

Warum unsere Mangos wählen?

Überragende FrISChe: Dank Luftfracht kommen unsere Mangos schnell an und behalten ihre außergewöhnliche Qualität.

Unvergleichlicher Geschmack: Natürlich süß und saftig, sind unsere Mangos ideal, um Smoothies, Säfte, Desserts und Kosmetikprodukte zu verfeinern.

Nachhaltige Beschaffung: Unsere Mangos werden mit Sorgfalt angebaut, wobei sowohl die Umwelt als auch die lokalen Gemeinschaften respektiert werden.

Herkunft: Mali

A close-up photograph of mango pulp, showing its vibrant orange-yellow color and smooth, slightly textured surface. The pulp is the central focus of the image, with some darker spots and fibers visible, suggesting a natural, fresh product.

Mangopüree

Mit seinem intensiven Geschmack, leuchtenden Farben und einer glatten Textur ist unser Mangopüree die ideale Wahl für Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikhersteller, die ihren Produkten eine frische und exotische Note verleihen möchten.

Warum unser Mangopüree?

Hervorragende Qualität: Unser Püree wird aus handverlesenen, sonnenverwöhnten Mangos hergestellt und bietet einen authentischen, saftigen Mangogesmack, den Verbraucher lieben.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Ob erfrischende Getränke, geschmacksintensive Saucen oder luxuriöse Kosmetikprodukte – unser Mangopüree ist die perfekte Ergänzung für Ihre Rezepturen.

Nachhaltige Beschaffung: Wir arbeiten mit lokalen Bauern in Senegal und Mali zusammen und unterstützen dabei ethische Anbaumethoden sowie die nachhaltige landwirtschaftliche Entwicklung in der Region.

Zuverlässige Lieferung: Dank unserer robusten Lieferkette und Verarbeitungsanlagen garantieren wir eine konstante und zuverlässige Versorgung mit hochwertigem Mangopüree, um den Anforderungen von Herstellern weltweit gerecht zu werden.

Herkunft: Senegal, Mali



Passionsfrüchte

Unsere frischen Passionsfrüchte werden weltweit per Luftfracht versandt, um die Frische zu garantieren. Sorgfältig handverlesen und in voller Reife geliefert, bringen diese Passionsfrüchte die intensiven, tropischen Aromen Ostafrikas auf internationale Märkte und bereichern Produkte mit ihrer süß-sauren Komplexität und ihrem lebendigen Aroma. Unser Engagement für fairen Handel und Nachhaltigkeit sorgt dafür, dass jeder Kauf lokale Landwirte unterstützt und ihren Wohlstand fördert.

Für Lebensmittelhersteller bieten unsere Passionsfrüchte eine außergewöhnliche Vielseitigkeit – ideal, um Gourmetgerichte, Desserts und Saucen mit einem authentischen, exotischen Geschmack zu bereichern. Getränkehersteller können sich auf diese Früchte für erfrischende, gesundheitsorientierte Getränke verlassen, da ihre natürliche Intensität Tiefe für sowohl alkoholfreie als auch alkoholische Optionen bietet. Kosmetikmarken profitieren ebenfalls vom hohen Antioxidantiengehalt der Früchte, ideal für nährstoffreiche Hautpflegeprodukte und Beauty-Anwendungen, die ökologisch bewusste Kunden ansprechen.

Mit unserer Expertise in Logistik und Luftfrachtlösungen stellen wir sicher, dass jede Lieferung frisch, unversehrt und verarbeitungsbereit ankommt. Als vertrauenswürdiger Partner liefern wir Qualität und Konsistenz und unterstützen Importeure und Hersteller dabei, innovative, geschmackvolle Produkte aus nachhaltig angebauten afrikanischen Erzeugnissen zu kreieren.

Herkunft: Kenia, Tansania, Uganda

Fruchtsäfte

Erleben Sie den lebendigen Geschmack Westafrikas mit unseren Premium-Fruchtsäften aus dem besten Anbau Senegals. Unsere Auswahl umfasst reichhaltigen Mangosaft, aromatischen Guavensaft, kräftigen Ananassaft und einen einzigartigen Ananas-Kokos-Cocktail, alle mit mindestens 20 % Fruchtkonzentrat für ein authentisches, vollmundiges Geschmackserlebnis. In praktischen 250-ml-Dosen verpackt, bietet jeder Saft eine erfrischende Vielfalt natürlicher Aromen und bringt das Wesentliche Afrikas in jeden Schluck.

Mit jedem Genuss unserer Fruchtsäfte unterstützen Sie nachhaltige Entwicklung und kulturelle Bewahrung, die das Leben afrikanischer Landwirte positiv beeinflussen.

Unsere Fruchtsäfte bieten Distributoren und Importeuren weltweit ein einzigartiges Produkt, das außergewöhnlichen Geschmack mit einer Geschichte der Widerstandskraft und des Respekts für die Natur verbindet. Unsere Premium-Saftlinie ist eine perfekte Ergänzung für gesundheitsbewusste, weltoffene Kunden, die authentische afrikanische Aromen suchen. Mit jeder Dose bringen Sie den Geschmack und Geist Afrikas zu Ihren Kunden und tragen zu einer faireren, nachhaltigeren Zukunft bei.

Herkunft: Senegal



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, preservatives E 202 and E 211, antioxydant vit C, stabilizer E440, flavouring, coloring

Fabriqué au SENEGAL



N'Wely Juice



Ananas

Valeurs Nutritionnelles pour 100ml

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



Gewürze



Frischer Ingwer

Unser Ingwer wird von lokalen Bauern nachhaltig angebaut und liefert ein lebendiges, würziges Aroma, das eine Vielzahl von Produkten bereichert. Ob Importeur, Lebensmittelhersteller, Getränkeproduzent oder Kosmetikunternehmen – unser Ingwer bietet die Qualität und Vielseitigkeit, die für herausragende Produkte benötigt wird und dabei ethischen Handel und fairen Einkauf unterstützt.

Für Lebensmittel- und Getränkehersteller bringt unser frischer Ingwer eine dynamische Würze in kulinarische Kreationen und Getränke, von herzhaften Gerichten und Backwaren bis hin zu Tonics und Wellness-Getränken. Sein reiches Aroma und seine natürlichen Gesundheitsvorteile machen ihn zu einer begehrten Zutat auf dem globalen Markt.

Auch Kosmetikerhersteller können von den entzündungshemmenden und antioxidativen Eigenschaften des Ingwers in Hautpflege-, Haarpflege- und Wellness-Produkten profitieren und so die steigende Nachfrage nach natürlichen, biologischen Inhaltsstoffen bedienen.

Unser Ingwer wird weltweit per Luftfracht geliefert, um maximale Frische zu garantieren.

Herkunft: Kenia, Tansania, Uganda, Malawi

Ingwerpulver

Unser 100% natürliches Ingwerpulver, gewonnen aus den fruchtbaren Böden von Burkina Faso und Togo, ist eine vielseitige und aromatische Zutat, die intensiven Geschmack und gesundheitliche Vorteile in eine Vielzahl von Produkten bringt. Ideal für Hersteller von Lebensmitteln, Getränken und Kosmetik, bietet dieser fein gemahlene Ingwer die perfekte Balance zwischen würziger Wärme und feiner Süße.

Warum unser Ingwerpulver wählen?

- Überlegene Qualität: Sorgfältig angebaut und geerntet, um den frischesten und kräftigsten Ingwergeschmack zu garantieren.
- Vielseitige Anwendung: Perfekt zum Würzen von Speisen, Verfeinern von Getränken oder zur natürlichen Bereicherung von Kosmetikprodukten.
- Reich an Nährstoffen: Vollgepackt mit Antioxidantien, entzündungshemmenden Verbindungen und ätherischen Ölen, fördert unser Ingwerpulver Gesundheit und Wohlbefinden.
- Ethisch gewonnen: Angebaut von engagierten Landwirten in Burkina Faso und Togo, unterstützt nachhaltige und fair gehandelte Praktiken.

Herkunft: Burkina Faso, Togo





Getrockneter Ingwer

Bekannt für sein intensives Aroma und seinen lebhaften Geschmack, wird unser Ingwer sorgfältig in der Sonne getrocknet, um seine natürlichen Inhaltsstoffe zu bewahren.

Ob Sie Hersteller in der Lebensmittel-, Getränke- oder Kosmetikindustrie sind, unser getrockneter Ingwer bietet eine vielseitige Zutat mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Von der Verfeinerung kulinarischer Kreationen und der Zubereitung erfrischender Getränke bis hin zur Beigabe belebender Eigenschaften in Kosmetikprodukten – unser Ingwer ist ein Schlüsselement, das sowohl Geschmack als auch Wohlbefinden fördert.

Warum unseren getrockneten Ingwer wählen?

- Nachhaltig angebaut und geerntet in Westafrika.
- Reich an starken Antioxidantien und natürlichen entzündungshemmenden Eigenschaften.
- Ideal zur Lebensmittelwürzung, für Teemischungen, Nahrungsergänzungsmittel und Hautpflegeprodukte.

Herkunft: Burkina Faso, Togo



Ganze getrocknete Chilischoten

Sorten: Bird's Eye (*Capsicum frutescens*), Cayenne (*Capsicum annum*) und African Devil mit einem Schärfegrad von 50.000 bis 100.000 Scoville Heat Units (SHU).

Farbe: Tiefrot bis leuchtend orange, was eine ansprechende Optik gewährleistet.

Konsistenz: Feuchtigkeitsgehalt $\leq 10\%$, Fremdstoffe $\leq 1\%$ und Beimischungen $\leq 2\%$ für überragende Haltbarkeit und Reinheit.

Unsere ganzen getrockneten Chilischoten sind mehr als nur ein Produkt – sie sind ein Tor zu Innovation, Nachhaltigkeit und kultureller Vielfalt. Ob Sie ein Lebensmittelhersteller sind, der kühne Aromen kreiert, oder eine Kosmetikmarke, die innovative Formulierungen entwickelt, unsere Chilischoten bieten unübertroffene Qualität und Vielseitigkeit.

Herkunft: Mali, Burkina Faso, Togo, Westafrika, Ostafrika

**Nüsse
&
Samen**





Straucherbsen (Pigeon Peas)

Unsere Straucherbsen überzeugen durch hervorragende Qualität und einen nährstoffreichen Gehalt, was sie zu einer idealen Wahl für Lebensmittelhersteller macht, die vielseitige und gesunde Zutaten suchen.

Warum unsere Straucherbsen wählen?

Erstklassige Qualität: In den fruchtbaren Böden Tansanias angebaut, werden unsere Straucherbsen nachhaltig von lokalen Bauern kultiviert, was durchgehend hohe Qualität garantiert.

Nährstoffreich: Reich an Eiweiß, Ballaststoffen und essentiellen Vitaminen sind Straucherbsen ideal für eine Vielzahl von Produkten – von Suppen und Eintöpfen bis hin zu Fertiggerichten und pflanzlichen Proteinalternativen.

Nachhaltige Beschaffung: Wir arbeiten direkt mit Kleinbauern in Tansania zusammen, um faire Bezahlung und Unterstützung für die ländliche Entwicklung zu sichern und gleichzeitig eine verlässliche, ethisch beschaffte Lieferkette zu gewährleisten.

Globale Standards: Unsere Verarbeitungsanlagen entsprechen internationalen Lebensmittelsicherheitsstandards und garantieren, dass unsere Straucherbsen den höchsten Qualitätsanforderungen der Lebensmittelherstellung weltweit entsprechen.

Herkunft: Tansania



Weißes Sorghum-Körner

Entdecken Sie die Kraft von Weißem Sorghum – ein altes Getreide mit modernem Charme. Reich an Nährstoffen und von Natur aus glutenfrei, bietet unser hochwertiges Weißes Sorghum:

- Nussiger Geschmack und angenehme Konsistenz
- Hoher Gehalt an Protein und Ballaststoffen
- Antioxidantien für die allgemeine Gesundheit
- Vielseitigkeit in der Küche – von Salaten bis hin zu Backwaren

Perfekt für gesundheitsbewusste Verbraucher und Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen. Bereichern Sie Ihre Mahlzeiten mit der wohltuenden Güte von Weißem Sorghum.

Herkunft: Tansania, Nigeria



Roter Sorghum

Voller wichtiger Nährstoffe und mit einem reichen, nussigen Geschmack sind unsere hochwertigen roten Sorghumkörner perfekt für gesundheitsbewusste Genießer.

Wichtige Vorteile:

- Glutenfrei und gentechnikfrei
- Reich an Eiweiß und Ballaststoffen
- Reich an Antioxidantien
- Nachhaltige und trockenheitsresistente Kulturpflanze

Herkunft: Tansania



Lebensmittel wie Brot, Kekse,
Nudeln und Müsli, bei denen
Sorghum das Hauptbestandteil
ist



Kosmetikprodukte wie Cremes,
Lotionen und Puder, die
Sorghum als Inhaltsstoff
enthalten

Weißer Sesam

Unser hochwertiger weißer Sesam stammt aus den fruchtbaren Böden Malis und Nigerias und ist eine vielseitige, qualitativ erstklassige Zutat, die für verschiedene Branchen geeignet ist. Bekannt für seinen zarten Geschmack, seine glatte Textur und sein reiches Nährstoffprofil, ist dieser Sesam eine ideale Wahl für Hersteller, die ihre Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikprodukte verfeinern möchten.

Hauptvorteile:

Nährstoffreich: Vollgepackt mit essentiellen Vitaminen, Mineralstoffen und gesunden Fetten – perfekt, um den Nährwert Ihrer Produkte zu steigern.

Vielseitige Verwendung: Ideal für Backwaren, Öle, Gewürzmischungen, Snacks, Getränke und sogar hautpflegende Kosmetika.

Nachhaltig angebaut: Unser Sesam wird durch ethische und nachhaltige Anbaumethoden geerntet, um höchste Qualität zu gewährleisten und gleichzeitig lokale Gemeinschaften zu unterstützen.

Herkunft: Nigeria, Mali



Gemischte Sesamsamen

Unsere Sesamsamen bieten eine perfekte Balance von Geschmack und Textur und sind ideal für Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikhersteller, die hochwertige Zutaten suchen. Diese Samen sind reich an essentiellen Ölen, Antioxidantien und Vitaminen und eignen sich hervorragend zur Verbesserung von Geschmack, Textur und Nährwert Ihrer Produkte.

Egal, ob Sie Gourmet-Snacks, gesundheitsbewusste Getränke oder innovative Schönheitsformulierungen herstellen, unsere gemischten Sesamsamen verleihen Ihren Kreationen eine Note der besten Natur.

Wichtige Vorteile:

- Reich an Nährstoffen und Antioxidantien
- Vielseitige Anwendungen in Lebensmitteln, Getränken und Kosmetik
- Nachhaltig angebaut und rückverfolgbar aus Mali

Herkunft: Mali



Sesam-basierte Lebensmittelprodukte



Sesam-basierte Kosmetikprodukte



Erdnüsse

Unsere Erdnüsse sind bekannt für ihren reichen Geschmack, den hohen Ölgehalt und die perfekte Textur – ideal für Lebensmittelhersteller, die schmackhafte und nahrhafte Produkte schaffen möchten.

Unvergleichliche Qualität: Sorgfältig ausgewählt und unter strengen Qualitätsstandards verarbeitet, damit nur die besten Erdnüsse Ihre Produktionslinie erreichen.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten: Perfekt für eine Vielzahl von Produkten, von Erdnussbutter und Snacks bis hin zu Ölen und Backwaren.

Nachhaltiger Anbau: Unsere Erdnüsse werden umweltschonend angebaut, wodurch lokale Gemeinschaften unterstützt und nachhaltige Landwirtschaft gefördert wird.

Globale Lieferfähigkeit: Mit zuverlässiger Beschaffung aus Senegal und Guinea-Conakry bieten wir eine beständige Lieferung von Premium-Erdnüssen, die den Anforderungen der Lebensmittelhersteller weltweit gerecht wird.

Nährwert: Reich an Proteinen, gesunden Fetten und essenziellen Nährstoffen – unsere Erdnüsse bieten exzellente Nährwerte für Ihre Produkte.

Herkunft: Senegal, Guinea Conakry, Uganda, Tansania, Malawi, Sambia



Erdnüsse



Sojabohnen

Unsere Sojabohnen werden durch nachhaltige Anbaumethoden kultiviert, in enger Zusammenarbeit mit lokalen Kooperativen, um fairen Handel zu fördern und ländliche Gemeinden zu stärken. Mit den Sojabohnen von Sahel Agri-Sol investieren Sie nicht nur in eine erstklassige Zutat, sondern auch in eine verantwortungsvolle Lieferkette, die Mensch und Umwelt respektiert.

Hervorragende Qualität: Hochwertige Sojabohnen mit hohem Proteingehalt – ideal für die Lebensmittelproduktion, Tierfutter und andere industrielle Anwendungen.

Nachhaltiger Anbau: Umweltfreundliche Anbaumethoden, die die Bodengesundheit fördern und die landwirtschaftliche Widerstandsfähigkeit langfristig stärken.

Unterstützung lokaler Bauern: Stärkung afrikanischer Kooperativen und gerechte Vergütung unserer Produzenten.

Herkunft: Burkina Faso, Nigeria, Tansania, Malawi, Uganda, Sambia



Ungereinigte Sojabohnen



Gereinigte Sojabohnen



Sojabohnen in der Lebensmittelproduktion



Nicht-GVO weißer Mais

Genießen Sie den authentischen Geschmack der Natur mit unserem hochwertigen nicht-GVO weißen Mais. Mit Sorgfalt angebaut und frei von genetischer Modifikation, bietet unser Mais:

- Süßen, knusprigen Geschmack
- Nährstoffreiche Körner, vollgepackt mit Ballaststoffen und essenziellen Nährstoffen
- Vielseitigkeit für unzählige Rezepte, von Salaten bis hin zu Salsas
- Die Gewissheit, dass Sie sich für natürliche Güte entscheiden

Herkunft: Uganda, Tansania, Kenia, Südafrika



Nicht-GVO gelber Mais

Voller Geschmack und vollgepackt mit gesunder Güte – unser Mais ist die perfekte Wahl für gesundheitsbewusste Feinschmecker und Kochbegeisterte gleichermaßen.

100 % natürlich: Ohne genetische Modifikation angebaut, genau wie die Natur es vorgesehen hat.

Sonnenverwöhnte Süße: Jedes Korn fängt den Geschmack des Sommers ein und bietet einen authentischen Maisgeschmack.

Nährstoffreich: Eine großartige Quelle für Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien, die Ihren gesunden Lebensstil unterstützen.

Herkunft: Uganda, Tansania, Kenia, Südafrika



Maissirup, Maisstärke,
Maischips unter Verwendung
von Mais als Zutat



Mais als Inhaltsstoff in
Kosmetikprodukten



Shea-Nüsse

Unsere Premium Shea-Nüsse sind ein nährreicher Schatz der Natur. Geerntet vom afrikanischen Shea-Baum, sind diese nährstoffreichen Kerne vollgepackt mit Vitaminen und essenziellen Fettsäuren, die für die Gesundheit von Haut und Haaren unverzichtbar sind.

Genießen Sie ihren dezenten, nussigen Geschmack beim Kochen oder verwenden Sie sie zur Herstellung luxuriöser Hautpflegeprodukte.

Nachhaltig bezogen und fair gehandelt, unterstützen unsere Shea-Nüsse lokale Gemeinschaften und bieten Ihnen das Beste der natürlichen Wellness.

Herkunft: Mali

Rohe Cashewnüsse





Unsere Cashewkerne bieten eine unvergleichliche Kombination aus Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit, die Ihre Marke im wettbewerbsintensiven globalen Markt hervorheben wird.

Überlegene Qualität: Angebaut im idealen Klima Westafrikas, überzeugen unsere Cashewkerne durch ihren reichen, buttrigen Geschmack und ihre knackige Konsistenz, die Ihre Kunden begeistern wird.

Zuverlässige Versorgung: Dank großer Cashewplantagen und effizienter Verarbeitung garantieren wir eine gleichmäßige, ganzjährige Lieferung, die Ihre Produktionsanforderungen erfüllt.

Nachhaltigkeit: Unsere Cashewkerne werden ethisch bezogen und unterstützen lokale Gemeinschaften. Dabei halten wir uns an umweltfreundliche Anbaumethoden.

Vielseitigkeit: Perfekt geeignet für eine Vielzahl von Anwendungen – von gesunden Snacks über Gourmet-Konfekte bis hin zu pflanzlichen Milchalternativen und vielem mehr.

Attraktive Preise: Durch den direkten Bezug aus Guinea-Conakry können wir erstklassige Qualität zu wettbewerbsfähigen Preisen anbieten, was Ihre Gewinnspannen erhöht.

Herkunft: Guinea Conakry, Burkina Faso, Tansania, Uganda

Verarbeitete Cashewnüsse



Entdecken Sie die erstklassige Qualität unserer Cashewkerne – die goldene Ernte der Natur für anspruchsvolle Lebensmittelhersteller. Unsere sorgfältig geschälten Cashewkerne bieten unvergleichlichen Geschmack, perfekte Textur und vielseitige Einsatzmöglichkeiten für Ihre Produkte.

Aus den üppigen Landschaften Westafrikas, genauer gesagt aus Guinea Conakry, stammend, verleihen diese Cashewkerne Ihren Kreationen einen Hauch exotischen Luxus. Veredeln Sie Ihre Snacks, Süßwaren und kulinarischen Innovationen mit unseren konstant hochwertigen Cashewkernen.

Herkunft: Guinea Conakry, Burkina Faso, Tansania, Uganda



Geschälte Cashewkerne in
einer vakuumversiegelten
4-kg-Box verpackt – für
maximale Frische und
Qualitätserhaltung

Tierfutter





Premium Soya De-Oiled Cake
Herkunft: Benin



Premium Soya De-Oiled Cake
Herkunft: Benin

Wichtige Nährstoffvorteile

- **Hoher Proteingehalt (mindestens 46 %)**
Protein ist entscheidend für Muskelaufbau, Energie und das allgemeine Wachstum von Nutztieren. Mit einem Mindestgehalt von 46 % Protein ist unser Soya De-Oiled Cake eine der reichhaltigsten natürlichen Proteinquellen für Tierfutter. Es sorgt dafür, dass Ihr Vieh und Geflügel die Bausteine erhalten, die sie für schnelleres Wachstum und eine höhere Produktivität benötigen.
- **Geringer Ölgehalt (max. 1,5 %)**
Der niedrige Ölgehalt macht dieses Futtermittel zu einem idealen Energiezusatz für Geflügel und Vieh. Es reduziert das Risiko übermäßiger Fettansammlungen und sorgt gleichzeitig dafür, dass die Tiere gesund und schlank bleiben.
- **Ausgewogener Fasergehalt (max. 6,5 %)**
Ballaststoffe spielen eine entscheidende Rolle für eine gute Verdauung und die Darmgesundheit. Unser Soya De-Oiled Cake enthält bis zu 6,5 % Ballaststoffe, die Verdauungsprobleme bei Nutztieren verhindern, die Nährstoffaufnahme fördern, den Stoffwechsel verbessern und ein optimales Gewicht sicherstellen.
- **Sichere Urease-Aktivität (max. 0,25 mg N/g)**
Ein übermäßiger Ureasegehalt kann bei Nutztieren Verdauungsprobleme verursachen. Unser Produkt wird so verarbeitet, dass die Ureasewerte niedrig bleiben, um eine sichere Verdauung und eine bessere Nährstoffaufnahme zu gewährleisten.
- **Feuchtigkeitskontrolle (max. 11,5 %)**
Die Kontrolle der Feuchtigkeit ist entscheidend für die Erhaltung der Futterqualität. Unser Soya De-Oiled Cake hat einen niedrigen Feuchtigkeitsgehalt, wodurch das Risiko von Schimmelbildung oder Verderb reduziert wird. Das sorgt für eine längere Haltbarkeit und weniger Abfall.
- **Niedriger Sand-Silizium- (max. 2 %) und Aschegehalt (max. 6,5 %)**
Unser Produkt unterliegt strengen Qualitätskontrollen, um unerwünschte Rückstände wie Sand-Silizium und Asche zu minimieren. Das Ergebnis ist eine saubere und reine Futterquelle, die sicher und vorteilhaft für Ihr Vieh ist und eine bessere Futtermittelverwertung sowie eine höhere Effizienz gewährleistet.



Rinderfütterung mit Sojakuchen in einer modernen Indoor-Farm

Steigern Sie die Produktivität Ihres Betriebs mit Premium Soya De-Oiled Cake

Versorgen Sie Ihr Vieh mit den entscheidenden Nährstoffen für Gesundheit und Produktivität. Unser Premium Soya De-Oiled Cake ist die perfekte Wahl, um das Wachstum, das Wohlbefinden und die Leistung Ihrer Tiere zu fördern.

Wichtige Vorteile für Vieh

- **Erhöhte Milchproduktion:**
Mit 46 % Protein versorgt unser Soya De-Oiled Cake Ihre Milchkühe mit den essentiellen Nährstoffen, die notwendig sind, um die Milchleistung deutlich zu steigern.
- **Überlegener Wachstum und Muskelaufbau:**
Für Fleischrinder fördert der hohe Proteingehalt das optimale Muskelwachstum, was zu hochwertigerem Fleisch und höherer Rentabilität führt.
- **Verbesserte Verdauungsgesundheit:**
Durch den hohen Ballaststoffgehalt und die ausgeglichene Urease-Aktivität unterstützt das Futter die Verdauung, reduziert Probleme wie Blähungen und Verdauungsstress und hält Ihr Vieh gesünder und effizienter.



Hühnerfütterung mit entöltem Sojakuchen in einer modernen Indoor-Farm

Optimieren Sie Ihre Geflügelzucht mit Premium Soya De-Oiled Cake

Nutzen Sie das volle Potenzial Ihres Geflügels mit unserem Premium Soya De-Oiled Cake. Entwickelt für optimale Ernährung, unterstützt es nicht nur die robuste Gesundheit, sondern steigert auch das Wachstum und die Produktivität auf Ihrem Hof.

Wichtige Vorteile für Ihr Geflügel

- **Verbesserte Eierproduktion**
Reich an hochwertigem Protein fördert unser Soya De-Oiled Cake stärkere und gesündere Muskeln bei Legehennen, was direkt zu einer besseren Qualität und Quantität der Eier beiträgt.
- **Beschleunigtes Wachstum für Masthähnchen**
Der hohe Proteingehalt sorgt für eine schnellere Gewichtszunahme, sodass Masthähnchen früher ihr Marktgewicht erreichen und Ihre Rentabilität gesteigert wird.
- **Verbesserte Futtereffizienz**
Mit seinem ausgewogenen Nährstoffprofil maximiert unser Futter die Umwandlung von Futter in Körpermasse. Dies reduziert die Gesamtkosten für Futter und sorgt gleichzeitig für gesündere, produktivere Tiere.

Gentechnikfreier Mais für Tierfutter

Herkunft: Burkina Faso, Tansania, Kenia, Südafrika



Unser Mais ist speziell für den Einsatz in der Tier- und Geflügelfütterung geeignet und bietet eine reichhaltige Energiequelle sowie essenzielle Nährstoffe, die optimales Wachstum, Gesundheit und Produktivität der Tiere fördern. Mit seiner gleichmäßigen Textur, seinem niedrigen Feuchtigkeitsgehalt und der Einhaltung internationaler Futterqualitätsstandards ist unser Mais die ideale Wahl für die Herstellung von leistungsstarkem Futter für Rinder, Geflügel, Schweine und andere Nutztiere.

Warum unseren Mais für Tierfutter wählen?

- Hoher Nährwert: Reich an essenziellen Nährstoffen zur Unterstützung der Tiergesundheit und des Wachstums.
- Zuverlässige Qualität: Bezogen aus vertrauenswürdigen Herkunftsländern – Uganda, Kenia und Burundi – mit strengen Qualitätskontrollen.
- Erschwingliche Preise: Eine kostengünstige Option für Hersteller und Importeure.
- Ethische Beschaffung: Ihr Kauf unterstützt nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken und den Wohlstand in ländlichen Regionen.
- Globale Reichweite: Effiziente Exportlogistik zur Erfüllung der Anforderungen internationaler Käufer.



Kaffee

&

Tee



Arabica-Kaffee

Ugandas Arabica-Kaffee ist ein verstecktes Juwel in der Welt des Premium-Kaffees.

Angebaut in den fruchtbaren Hochlandregionen des Landes, bietet Ugandas Arabica-Kaffee ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das Kaffeeliebhaber auf der ganzen Welt begeistert. Mit seiner unverwechselbaren Mischung aus fruchtigen Noten, Schokoladennuancen und einer sanften Säure hebt sich Ugandas Arabica-Kaffee als einer der besten Ostafrikas hervor.

Herkunft: Uganda, Ruanda, Burundi

Brasilianischer Arabica-Kaffee

Wir sind stolz darauf, Ihnen hochwertigen brasilianischen Arabica-Kaffee anzubieten, der aus den renommierten Hochlandregionen Brasiliens stammt, die für ihre reichhaltigen, komplexen Aromen und den weichen Abgang berühmt sind. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und Genossenschaften stellen wir sicher, dass Nachhaltigkeit, ethischer Handel und faire Beschaffung stets im Mittelpunkt unseres Handelns stehen. Ob Sie Kaffeeimporteur, Lebensmittelhersteller oder Getränkeproduzent sind – unser brasilianischer Arabica-Kaffee ist darauf ausgelegt, Ihre Erwartungen zu übertreffen, indem er Ihnen unvergleichliche Qualität und Geschmack bietet.

Für Kaffeeimporteure und -händler liefern wir Bohnen, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Sie zeichnen sich durch feine Noten von Schokolade, Nüssen und subtilen Fruchtuntertönen aus. Wir bieten flexible Lieferkettenlösungen mit vollständiger Transparenz, sodass Sie Ihren Kunden außergewöhnlichen Kaffee anbieten können, der gleichzeitig Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung unterstützt. Unsere brasilianischen Arabica-Bohnen erfüllen sowohl spezifische als auch großvolumige Anforderungen und eignen sich ideal zur Erweiterung Ihres Sortiments.

Lebensmittel- und Getränkehersteller können auf unseren brasilianischen Arabica-Kaffee vertrauen, um einzigartige Geschmacksprofile in eine Vielzahl von Produkten einzubringen – von Gourmet-Schokolade bis hin zu trinkfertigen Kaffeegetränken. Der vollmundige, sanfte Geschmack unserer Bohnen veredelt sowohl heiße als auch kalte Zubereitungen, während ihre ethische Beschaffung den Ansprüchen moderner Konsumenten gerecht wird. Mit uns können Sie innovativ sein und gleichzeitig Nachhaltigkeit sowie die Stärkung lokaler Gemeinschaften fördern.



Brasilianischer
Arabica-Kaffee,
Good Cup, Sieb
1318, 77-82 Punkte,
mittlere Röstung



Brasilianischer Arabica-Kaffee



Robusta-Kaffee

Ugandas Robusta-Kaffee wird in den nährstoffreichen Vulkanböden Ostafrikas angebaut.

Unsere Robusta-Bohnen, die von Kleinbauern mit nachhaltigen Methoden sorgfältig geerntet werden, bieten ein reiches, samtiges Geschmacksprofil mit tiefen Schokoladennoten und einem dezenten nussigen Nachgeschmack.

Herkunft: Uganda



Tee

Entdecken Sie die reichen, robusten und einzigartigen Aromen von Tee, der aus den fruchtbaren Hochländern Kenias, Burundis und Ruandas stammt. Unser Tee wird unter idealen Bedingungen angebaut – hohe Lagen, vulkanische Böden und ganzjähriger Regen – was zu einem außergewöhnlichen Geschmack und höchster Qualität führt.

Warum unseren Tee wählen?

Premium-Qualität: In Hochlagen angebaut und sorgfältig geerntet

Nachhaltige Beschaffung: Ethische Praktiken zur Unterstützung lokaler Bauern

Reiche Aromen: Kräftige, unverwechselbare Geschmacksprofile, von hellen, lebhaften Noten bis zu erdigen Nuancen

Zuverlässige Versorgung: Konsistente und großflächige Produktionskapazitäten

Anpassbar: Maßgeschneiderte Mischungen und Verpackungslösungen für Ihre Marktbedürfnisse

Sorten

Primäre Sorten: BP, BP1, D1, PD, PF1

Sekundäre Sorten: DUST, BMF, FNGS, PF

Herkunft: Kenia, Burundi, Ruanda





Reine & Natürliche Fermentierte Sonnentrocknete Kakaobohnen

Unsere sonnentrockneten Kakaobohnen sind bekannt für ihren einzigartigen Geschmack und ihre hervorragende Qualität. Der langsame, natürliche Trocknungsprozess verstärkt das intensive Schokoladenaroma und bewahrt die lebendigen Fruchtnoten und die feine Erdigkeit der Bohnen. Für Lebensmittel- und Getränkehersteller bedeutet dies reichere, feinere Aromen in Gourmet-Schokoladen, hochwertigen Desserts, handwerklichen Getränken und luxuriösen Lebensmitteln.

Für Kosmetikunternehmen sind unsere nährstoffreichen Kakaobohnen ideal für luxuriöse Haut- und Körperpflegeprodukte, die natürliche Antioxidantien und Feuchtigkeitsspender enthalten.

Herkunft: Elfenbeinküste, Uganda, Nigeria



Sonnengetrocknete Kakaobohnen
(Elfenbeinküste)



Sonnengetrocknete Kakaobohnen
(Nigeria)



Kakaobutter

Für Lebensmittelanwendungen FFA <1,75

Für Lebensmittelanwendungen FFA <3

Unsere Kakaobutter wird aus den besten Kakaobohnen der Elfenbeinküste gewonnen und zeichnet sich durch unvergleichliche Geschmeidigkeit, eine cremige Textur und ein unverwechselbares Aroma aus, das den Geschmack und die Qualität Ihrer Kreationen bereichert.

Warum unsere Kakaobutter wählen?

Hervorragende Qualität: Unter strengen Qualitätskontrollen verarbeitet, um natürliche Eigenschaften zu bewahren und Konsistenz bei Textur und Geschmack zu gewährleisten.

Natürlich & Rein: 100% reine Kakaobutter, ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsstoffe.

Vielseitige Zutat: Ideal für eine Vielzahl von Anwendungen – von der Herstellung von Gourmet-Schokolade bis hin zur Veredelung von Speiseeis, Backwaren und vielem mehr.

Ethik in der Beschaffung: Unterstützt nachhaltige Landwirtschaft und stärkt lokale Gemeinschaften in der Elfenbeinküste.

Herkunft: Elfenbeinküste



Kakaobutter

für Kosmetikanwendungen – Hochwertig
für Kosmetikanwendungen – Standardqualität

Bekannt für ihre reichhaltige, cremige Textur und intensiv pflegenden Eigenschaften, ist unsere Kakaobutter die ideale Ergänzung für Hautpflegeprodukte. Sie spendet luxuriöse Feuchtigkeit und bietet pflegende Vorteile.

Wichtige Vorteile:

100% Natürlich & Nachhaltig: Aus ethischer Beschaffung von vertrauenswürdigen ivoirischen Bauern, mit Fokus auf Qualität und Umweltschutz.

Reich an Antioxidantien & Fettsäuren: Essentielle Fettsäuren und natürliche Antioxidantien wie Vitamin E sorgen für tiefe Feuchtigkeit und verbessern die Hautelastizität.

Vielseitig in Formulierungen: Perfekt für Lotionen, Balsame, Lippenstifte, Körperbutter und Anti-Aging-Behandlungen.

Pflegend & Schützend: Seine feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften helfen, trockene Haut zu beruhigen und schützen vor Umwelteinflüssen.

Lange Haltbarkeit: Mit einer natürlichen langen Haltbarkeit bietet unsere Kakaobutter Stabilität für Ihre Kosmetikprodukte und ein luxuriöses Hautgefühl.

Herkunft: Elfenbeinküste



Kakaomasse

Als weltweit größter Produzent von Kakao ist die Elfenbeinküste für ihre erstklassigen Bohnen bekannt, die zu einer Kakaomasse von außergewöhnlicher Qualität und intensivem Geschmack verarbeitet werden.

Wichtige Merkmale:

Unübertroffene Reinheit: Unsere Kakaomasse wird aus sorgfältig ausgewählten Bohnen hergestellt, um einen kräftigen und natürlichen Kakaogeschmack ohne Zusatzstoffe zu garantieren.

Nachhaltige Beschaffung: Wir arbeiten direkt mit lokalen Bauern zusammen, um nachhaltige Anbaumethoden zu fördern und fairen Handel sowie Umweltverantwortung zu unterstützen.

Vielseitigkeit: Ideal für die Verwendung in Schokolade, Backwaren, Süßwaren, Getränken sowie in Schönheitsprodukten wie Hautpflege und Kosmetik.

Konsistenz & Qualität: Jede Charge wird mit höchster Präzision hergestellt, um die gleichbleibende Textur und den Geschmack zu liefern, den Hersteller benötigen, um die Exzellenz ihrer Produkte zu gewährleisten.

Herkunft: Elfenbeinküste



Braunes alkalisiertes Kakaopulver

Ideal für Hersteller von Lebensmitteln, Getränken und Kosmetikprodukten bietet dieses hochwertige Kakaopulver eine vielseitige Zutat mit kräftigem, tiefem Geschmack und glatter Textur.

Hauptmerkmale:

Reicher Geschmack & intensive Farbe: Der Alkalinisierungsprozess verstärkt den kräftigen, schokoladigen Geschmack und die leuchtend dunkelbraune Farbe – ideal für verschiedenste Anwendungen.

Außergewöhnliche Vielseitigkeit: Ob in Backwaren, Schokoladenkreationen, Milchprodukten, Getränken oder Hautpflegeformeln – unser Kakaopulver liefert stets gleichbleibende Leistung und erhöht die sensorische Attraktivität.

Nachhaltige Herkunft: Unser Kakaopulver wird nach ethischen und nachhaltigen Anbaumethoden produziert und entspricht internationalen Standards für Qualität und Verantwortung.

Gesundheitsvorteile: Reich an Antioxidantien und essenziellen Nährstoffen, verleiht unser Kakaopulver Ihren Produkten einen gesunden Mehrwert.

Herkunft: Elfenbeinküste

Schwarzes alkalisiertes Kakaopulver



Gewonnen aus den üppigen Kakaoplantagen der Elfenbeinküste, ist unser hochwertiges schwarzes alkalisiertes Kakaopulver die perfekte Zutat für Hersteller von Lebensmitteln, Getränken und Kosmetika, die einen kräftigen Geschmack und tiefe Farbtintensität suchen. Dieses erstklassige Kakaopulver bietet einen intensiven, dunklen Farbton und einen samtig reichen Geschmack, ideal zur Verfeinerung von Schokoladenprodukten, Backwaren, Getränken und innovativen Schönheitsformeln.

Warum unser schwarzes alkalisiertes Kakaopulver wählen?

Unübertroffene Qualität: Sorgfältig verarbeitet, um einen tieferen Kakaogeschmack und eine intensivere Farbe zu erreichen, bietet es ein luxuriöses Finish sowohl im Geschmack als auch im Erscheinungsbild.

Vielseitige Anwendung: Ob in Gourmet-Schokoladen, köstlichen Desserts, Getränken oder in Hautpflege- und Kosmetikprodukten – sein kräftiges Profil hebt das Endprodukt auf ein neues Niveau.

Nachhaltig gewonnen: Stolz geerntet von lokalen Bauern der Elfenbeinküste, unterstützen wir nachhaltige Praktiken, die die örtlichen Gemeinschaften stärken.

Globale Standards: Hergestellt nach den höchsten internationalen Qualitätsstandards für Lebensmittelsicherheit und gleichbleibende Produktionsqualität.

Herkunft: Elfenbeinküste



Natürliches Kakaopulver

Ideal für Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikersteller: Unser Kakaopulver ist eine vielseitige, nährstoffreiche Zutat, die authentischen Geschmack, Farbe und wertvolle Eigenschaften in eine Vielzahl von Produkten bringt.

Warum unser natürliches Kakaopulver?

Erstklassige Qualität: Aus den besten ivoirischen Kakaobohnen gewonnen, wird unser natürliches Kakaopulver schonend verarbeitet, um den vollen, kräftigen Geschmack und die tiefdunkle, luxuriöse Farbe zu bewahren. Es verleiht Ihren Produkten eine 100% natürliche Note.

Rein und Vielseitig: Ob für die Herstellung von köstlichen Schokoladen, Backwaren, Getränken oder Kosmetikprodukten – unser Kakaopulver sorgt für ein intensives Genusserlebnis für Ihre Kunden.

Gesundheitliche Vorteile: Reich an Antioxidantien, Mineralstoffen und natürlichen Verbindungen unterstützt unser Kakaopulver das Wohlbefinden und verleiht Ihren Produkten einen zusätzlichen gesundheitlichen Nutzen, den gesundheitsbewusste Verbraucher von heute schätzen.

Nachhaltig Beschafft: Wir arbeiten direkt mit lokalen Bauern in der Elfenbeinküste zusammen, um sicherzustellen, dass unser Kakaopulver auf nachhaltige und ethische Weise produziert wird. Damit tragen wir zu fairem Handel und ökologischer Nachhaltigkeit bei.

Herkunft: Elfenbeinküste

Kakaobohnenschalen

Warum unsere Kakaobohnenschalen wählen?

Hochwertige, direkte Beschaffung:

Unsere Schalen stammen aus den erstklassigen Kakaoverarbeitungsanlagen der Elfenbeinküste und repräsentieren die bekannte Qualität der Region. Sie gewährleisten eine zuverlässige und konsistente Produktversorgung.

Nachhaltigkeit & Null-Abfall:

Kakaoschalen sind ein Nebenprodukt der Schokoladenindustrie und bieten eine umweltfreundliche Option für Unternehmen, die nachhaltige Praktiken priorisieren und Abfall reduzieren möchten.

Vielseitige Anwendungen:

➤ Lebensmittel und Getränke

Kakaoschalen können verwendet werden, um Tees zu verfeinern, Backwaren aufzuwerten oder natürliche Geschmacksstoffe herzustellen. Sie verleihen einen Hauch von Schokoladengeschmack ohne zusätzliche Kalorien.

➤ Landwirtschaft

Reich an Nährstoffen, sind sie ideal für organische Düngemittel und Tierfutter und bieten eine nährstoffreiche Option für landwirtschaftliche Praktiken.

➤ - Kosmetik und Körperpflege

Aufgrund ihrer antioxidativen Eigenschaften werden Kakaoschalen zunehmend in Peelings, Seifen und Hautpflegeprodukten eingesetzt.

Herkunft: Elfenbeinküste



Kakaobohnenschalenpulver

Kakaobohnenschalenpulver ist eine vielversprechende Zutat im Lebensmittelsektor aufgrund seiner Multifunktionalität, nachhaltigen Natur und des wachsenden Verbraucherinteresses an natürlichen Produkten.

➤ Nährstoffzusatz

Reich an Ballaststoffen, Antioxidantien und Polyphenolen – eine funktionale Zutat für gesundheitsorientierte Lebensmittelprodukte. Es wird in ballaststoffreichen Backwaren wie Brot, Keksen und Muffins verwendet.

➤ Geschmacksverstärker

Bietet einen milden Kakaogeschmack, der sich hervorragend zur Geschmacksverbesserung in Schokoladen, Getränken und Desserts eignet.

➤ Natürlicher Farbstoff

Verleiht Lebensmitteln eine natürliche, erdige braune Farbe und wird oft in Süßwaren oder Desserts verwendet.

➤ Glutenfreie Mehialternative

Kann in kleinen Mengen als Ersatz für Weizenmehl in glutenfreien Rezepturen verwendet werden.

Herkunft: Elfenbeinküste



Kakaoschoten-Hülsen



Warum unsere Kakaoschoten-Hülsen wählen?

Reichhaltiges Nährstoffprofil: Die Kakaoschoten-Hülsen sind reich an Ballaststoffen, Kalium und Mineralstoffen und eignen sich ideal als Basis für landwirtschaftliche Düngemittel, Viehfutter und organischen Kompost. Sie verbessern die Bodenqualität und reduzieren die Abhängigkeit von synthetischen Düngemitteln – ein Plus für nachhaltigere Anbaumethoden.

Nachhaltige Alternative: Als natürliches Nebenprodukt tragen die Kakaoschoten-Hülsen zur Kreislaufwirtschaft bei und fördern die Umweltfreundlichkeit. Mit diesem Material setzt Ihr Unternehmen auf nachhaltige Lösungen und profitiert zugleich von einem hochwertigen landwirtschaftlichen Rohstoff.

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: Die Kakaoschoten-Hülsen bieten vielfältige Anwendungsmöglichkeiten, von der Landwirtschaft und dem Gartenbau bis hin zur Schönheits- und Wellnessbranche. Ihre faserige Struktur und ihr Nährstoffreichtum machen sie ideal zur Herstellung von Bio-Kohle, Kompost oder organischem Viehfutter oder für kosmetische und gesundheitsfördernde Extrakte.

Hohe Qualität und Zuverlässigkeit: Kakaoschoten-Hülsen aus der Elfenbeinküste werden von vertrauenswürdigen Produzenten bezogen, die strengen Qualitätskontrollen und nachhaltigen Erntepraktiken unterliegen. Jede Lieferung erfüllt internationale Standards, die Sicherheit, Reinheit und Wirksamkeit gewährleisten.

Herkunft: Elfenbeinküste

Kakaofruchtfleisch



Warum Kakaofruchtfleisch Ihre nächste Zutat sein sollte

- ✓ Vielseitig: Ideal für Lebensmittel, Getränke und Kosmetik.
- ✓ Nährstoffreich: Reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien.
- ✓ Nachhaltig & Ethisch: Fördert umweltfreundliche Praktiken und fairen Handel.
- ✓ Innovativ: Verleiht exotische Aromen und einzigartige Anwendungen für Ihre Produkte.

Herkunft: Elfenbeinküste

**Andere
landwirtschaft
liche Produkte**





Gummi arabicum

Lebensmittelqualität

Unser Gummi arabicum bietet unvergleichliche Vorteile, die die Qualität und Funktionalität Ihrer Produkte steigern können.

Warum unser Gummi arabicum wählen?

100 % natürlich & nachhaltig: Unser Gummi arabicum wird aus Akazienbäumen gewonnen und ist eine umweltfreundliche Wahl, die dem Wunsch der Verbraucher nach natürlichen Inhaltsstoffen entspricht.

Hervorragende Emulgation & Stabilisierung: Ideal zur Herstellung glatter, stabiler Emulsionen in Getränken, Soßen und Milchprodukten. Verbessern Sie die Textur und das Mundgefühl Ihrer Rezepturen.

Kalorienarm, hochlöslich: Fügen Sie Ihren Produkten ohne zusätzliche Kalorien mehr Fülle hinzu! Unser Gummi arabicum löst sich mühelos in kalten und heißen Flüssigkeiten auf und ist somit perfekt für Getränke, Süßwaren und Backwaren geeignet.

Reich an Ballaststoffen: Eine natürliche Quelle von Präbiotika, die funktionelle gesundheitliche Vorteile bietet und gesundheitsbewusste Konsumenten anspricht.

Lange Haltbarkeit: Verlängern Sie die Frische und Stabilität Ihrer Produkte mit unserem hochwertigen Gummi arabicum.

Herkunft: Mali, Nigeria



Gummi arabicum

Industrielle Qualität

Unser Gummi arabicum ist ideal für eine Vielzahl von Anwendungen, von Farben und Klebstoffen bis hin zu Druckfarben und Textilien, und bietet außergewöhnliche Stabilität und Festigkeit in industriellen Formulierungen.

Hochwertige Beschaffung: Nachhaltig aus den Akazienbäumen Malis gewonnen, um ein reines, unverfälschtes Produkt zu gewährleisten.

Hervorragende Bindungs- und Emulgationseigenschaften: Verbessern Sie Ihre Produktionsprozesse mit einer zuverlässigen Lösung, die auch unter verschiedenen Bedingungen beständig ist.

Umweltfreundlich: 100 % natürlich und biologisch abbaubar, im Einklang mit dem heutigen Trend zu umweltfreundlicheren und nachhaltigeren Materialien.

Globale Konformität: Entspricht internationalen Qualitäts- und Sicherheitsstandards und lässt sich nahtlos in Ihre industriellen Produktionslinien integrieren.

Herkunft: Mali



Gum Karaya

Lebensmittelqualität

Gewonnen aus dem Harz des Sterculia-urens-Baums, ist dieses vielseitige Produkt ein natürlicher Verdickungsmittel, Stabilisator, Emulgator und Klebstoff.

Verleihen Sie Ihren kulinarischen Kreationen mit lebensmittelgerechtem Gum Karaya, auch bekannt als Sterculia-Gummi, eine unvergleichliche Textur und Konsistenz. In Speiseeis, Bonbons, Saucen und Dressings sorgt es für eine glatte und cremige Konsistenz. Dank seiner ungiftigen und klar deklarierten Eigenschaften können Sie Produkte herstellen, die höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards entsprechen. Entdecken Sie, wie unser Gum Karaya Ihre Rezepte in unwiderstehliche Köstlichkeiten verwandeln kann und Ihre Produkte im Regal hervorstechen lässt—ganz natürlich!

Herkunft: Mali, Sudan



Gum Karaya

Kosmetikqualität

Bringen Sie die Kraft der Natur in Ihre Kosmetikprodukte mit Gum Karaya in Kosmetikqualität. Dieses natürliche Mittel verbessert die Wirkung von Haarpflege-, Hautpflege- und Zahnpflegeprodukten, indem es als Verdickungsmittel, Stabilisator und Emulgator wirkt.

Hypoallergen und hautfreundlich, gewährleistet unser Gum Karaya außergewöhnliche Ergebnisse ohne Kompromisse bei der Sicherheit. Entwickeln Sie Produkte, die durch eine sanfte Anwendung und luxuriöses Hautgefühl überzeugen. Lassen Sie Gum Karaya von Sahel Agri-Sol das Geheimnis Ihrer Marke in der Kosmetikwelt sein.

Herkunft: Mali, Sudan



Gum Karaya

Industrielle Qualität

Entdecken Sie neue Möglichkeiten für Ihre industriellen Prozesse mit Sahel Agri-Sol's hochwertigem Gum Karaya. Dieses vielseitige und kostengünstige Mittel ist ideal für die Textil-Appretur, das Papiercoating und die Oberflächenveredelung geeignet. Die technische Qualität garantiert zuverlässige Leistung und verbessert die Haltbarkeit Ihrer Endprodukte.

Mit Gum Karaya optimieren Sie Ihre Produktion und senken Ihre Kosten, während Sie gleichzeitig eine nachhaltige Produktionsweise unterstützen. Erleben Sie die Effizienz und Qualität, die nur das Gum Karaya von Sahel Agri-Sol für Ihre industrielle Fertigung bieten kann.

Herkunft: Mali, Sudan



Getrocknete Hibiskusblüten

Ideal für Lebensmittelhersteller weltweit, bieten unsere Hibiskusblüten eine tief rubinrote Farbe und einen erfrischenden, säuerlichen Geschmack, der Getränke, Tees, Sirups und kulinarische Kreationen veredelt.

Nachhaltig angebaut, sind unsere Hibiskusblüten reich an Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien—perfekt für Konsumenten, die Wert auf Geschmack und Gesundheit legen.

Herkunft: Mali, Nigeria



Getrocknete Maniok-Chips

Für Lebensmittelhersteller verbessern unsere Maniok-Chips die Textur und Qualität der Produkte und bieten eine stärkereiche, effiziente Zutat für Snacks und glutenfreie Optionen.

Für Tierfuttermittelhersteller bieten sie ein nahrhaftes, energiereiches und kostengünstiges Futter, das eine stabile Versorgung und das Wachstum des Viehbestands unterstützt.

Für Bioethanolhersteller sind unsere Chips ein umweltfreundliches, ertragreiches Substrat und fördern die nachhaltige Ethanolproduktion mit reduzierten Emissionen.

Herkunft: Nigeria und Westafrika

A vibrant bird with a blue head and neck, a bright orange breast, and blue wings is perched on a moss-covered tree branch. To its right, a rustic wooden sign is mounted on a post, displaying the German word 'Produktverarbeitung' in a bold, green, serif font. The background is a soft-focus forest scene with sunlight filtering through the trees, creating a warm, golden glow.

**Produktve
rarbeitung**

Rohe, handgefertigte, unraffinierte Sheabutter



Direkt aus den üppigen Landschaften von Mali, Burkina Faso und Benin bezogen. Unser hochwertig, ethisch geerntetes Sheabutter bietet:

- **Unvergleichliche Qualität:** Reichhaltige, cremige Textur mit einem milden, nussigen Aroma
- **Nährstoffreich:** Hoch an Vitamin A und E sowie essentiellen Fettsäuren
- **Vielseitige Zutat:** Ideal für Süßwaren, Backwaren und Milchprodukte
- **Nachhaltige Beschaffung:** Unterstützung lokaler Gemeinschaften und traditioneller Erntemethoden
- **Attraktives Clean-Label:** 100 % natürlich, nicht genetisch verändert und minimal verarbeitet

Herkunft: Mali, Burkina Faso, Benin

ISO-zertifizierte industrielle Sheabutter

Herkunft: Benin

Physikochemische Parameter

- Unlösliche Verunreinigungen: 0,0001 % (sehr gering, zeigt hohe Reinheit).
- Gesamt-Aflatoxine: 0,70 µg/kg (unter schädlichen Grenzwerten).
- Unverseifbare Bestandteile: 1,5 % (entspricht den Standards für kosmetische und pharmazeutische Anwendungen).
- Schwermetalle (Blei, Arsen, Quecksilber, Cadmium): Alle auf vernachlässigbarem oder nicht nachweisbarem Niveau (sicher für Verzehr und Anwendung).
- Pestizide (Organophosphor- und Organochlorverbindungen): 0,00 mg/kg (vollständig frei von schädlichen Rückständen).

Mikrobiologische Parameter

- Aerobe mesophile Keime: 37.102 KBE/g (innerhalb der zulässigen Grenzen für nicht sterile Produkte).
- Escherichia coli, Staphylococcus aureus, sulfatreduzierende Anaerobier: Nicht nachweisbar (zeigt gute Hygiene).
- Fäkale Koliforme, Hefen und Schimmelpilze: <10 KBE/g (sehr geringe Kontamination).

Unsere Sheabutter zeichnet sich durch hohe Reinheit, Sicherheit und geringe Kontaminationswerte aus und ist somit geeignet für den Einsatz in der Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie.

Produkte mit Sheabutter als Zutat



Feuchtigkeitscremes und Lotionen



Energieriegel

Lebensmittelanwendungen

➤ **Kochen und Backen:**

Sheabutter wird als Alternative zu Kakaobutter in der Schokoladen- und Süßwarenherstellung verwendet. Sie verleiht eine geschmeidige Textur und verbessert das Geschmacksprofil von Schokolade und Aufstrichen.

➤ **Margarine und Backfett:**

Dank ihrer hohen Stabilität und natürlichen Fettzusammensetzung ist Sheabutter eine wertvolle Zutat in Margarine und als Backfett für Gebäck.

➤ **Nahrungsmittelprodukte:**

Sheabutter enthält essentielle Fettsäuren, Antioxidantien und Vitamine, die in Gesundheitslebensmittel oder Energieriegel integriert werden können.

Kosmetikanwendungen

➤ **Feuchtigkeitscremes und Lotionen:**

Die feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften der Sheabutter machen sie zu einer hervorragenden Zutat für Haut- und Haarpflege. Sie spendet Feuchtigkeit, macht die Haut weich und beruhigt trockene oder empfindliche Haut.

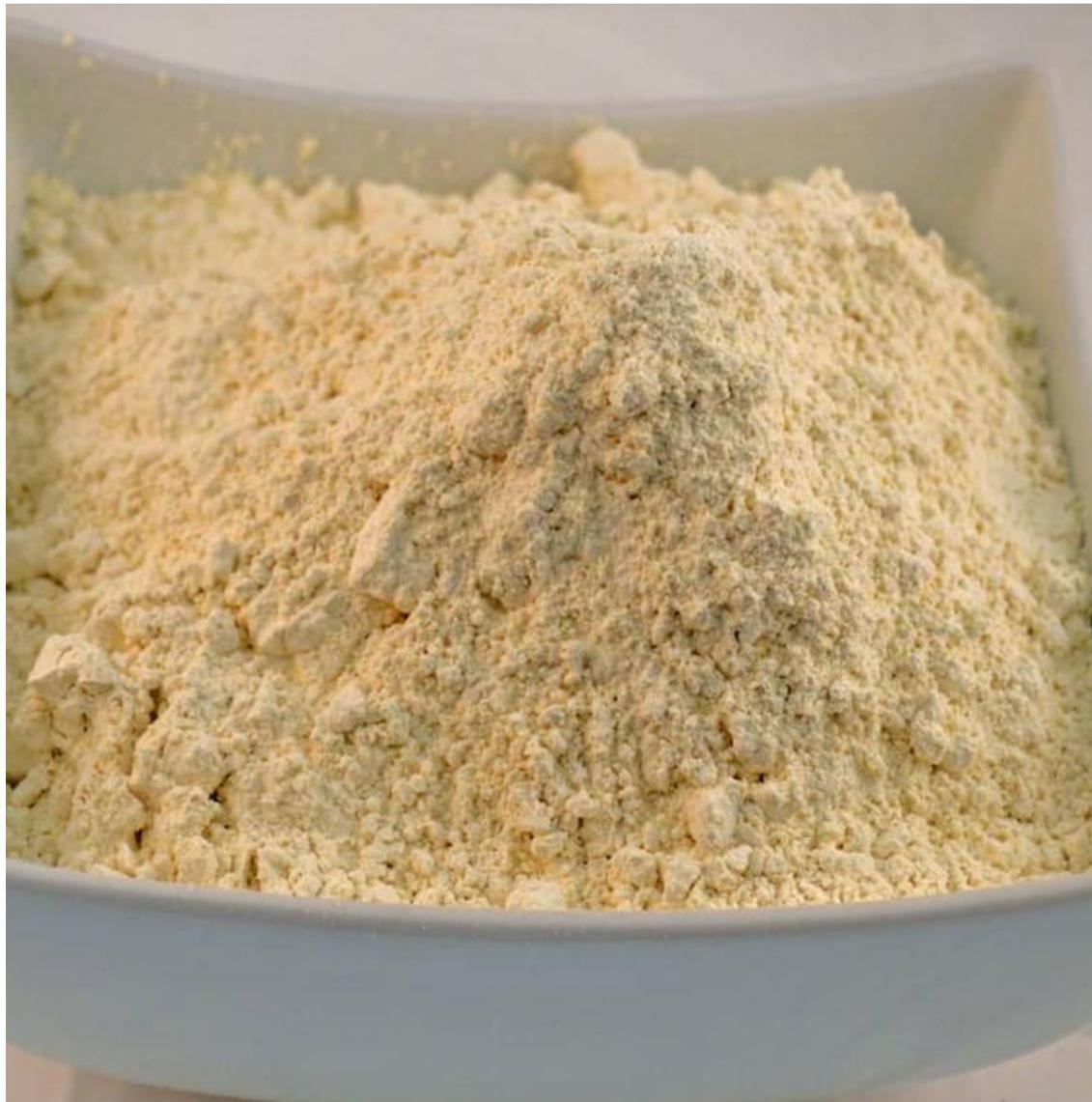
➤ **Anti-Aging-Produkte:**

Der hohe Gehalt an Vitamin A und E fördert die Hautelastizität und reduziert Falten und feine Linien.

➤ **Haarpflegeprodukte:**

Sheabutter wird in Shampoos, Conditionern und Stylingprodukten verwendet, um das Haar zu pflegen und zu schützen. Sie reduziert Haarbruch und verleiht Glanz.

Sojamehl



Unser Sojamehl wird durch nachhaltige Anbaumethoden gewonnen, was sicherstellt, dass es nicht nur umweltfreundlich, sondern auch reich an hochwertigen Nährstoffen ist.

Reich an pflanzlichem Eiweiß, Ballaststoffen und essenziellen Vitaminen ist unser Sojamehl ideal, um das Nährstoffprofil einer Vielzahl von Produkten zu verbessern, darunter Backwaren, Snacks und pflanzliche Alternativen. Sein neutraler Geschmack und seine feine Textur machen es zu einer vielseitigen Zutat, die sich mühelos in jede Rezeptur integrieren lässt.

Herkunft: Burkina Faso, Benin



Sojamehl ist eine vielseitige Zutat, die in einer Vielzahl von Produkten in verschiedenen Industrien verwendet wird



Maismehl

Unser Maismehl eignet sich ideal für eine Vielzahl von Lebensmitteln, von Backwaren und Snacks bis hin zu Cerealien und glutenfreien Alternativen. Es liefert stets gleichbleibende Qualität und bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten.

In enger Zusammenarbeit mit lokalen Bauern angebaut, legen wir großen Wert auf nachhaltige Anbaumethoden und fairen Handel. So stellen wir nicht nur sicher, dass Ihr Produktionsprozess profitiert, sondern auch afrikanische Gemeinschaften unterstützt werden.

- Nicht gentechnisch verändertes, 100 % natürliches Maismehl
- Ideal für glutenfreie, Back- und Snackprodukte
- Stetig hohe Qualität für industrielle Produktion
- Ethisch gewonnen und nachhaltig angebaut
- Unterstützt den fairen Handel und lokale afrikanische Bauern

Herkunft: Burkina Faso, Benin



Badezusätze, Lotionen und
Cremes mit Maismehl als
Inhaltsstoff

Maniokmehl



Herkunft: Burkina Faso, Nigeria

Unser Maniokmehl, nachhaltig aus den fruchtbaren Böden von Burkina Faso und Nigeria gewonnen, ist die ideale Zutat für glutenfreie, getreidefreie und allergikerfreundliche Lebensmittel. Es besticht durch seine Vielseitigkeit und seine glatte, feine Textur, die eine Vielzahl von Rezepten veredelt.

Höchste Qualität: Wir gewährleisten einen rigorosen Produktionsprozess, der ein reines, fein gemahlenes Mehl ohne Zusätze und Konservierungsstoffe liefert.

Nährstoffreich: Reich an natürlichen Kohlenhydraten, Ballaststoffen und essenziellen Vitaminen, ist es ideal für gesundheitsbewusste Verbraucher.

Glutenfrei & Allergikerfreundlich: Perfekt für Hersteller, die Produkte für den wachsenden Markt der glutenfreien und gesundheitsorientierten Lebensmittel entwickeln.

Nachhaltig gewonnen: Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Bauern in Nigeria und Burkina Faso unterstützen wir ethische Anbaumethoden und sichern eine nachvollziehbare, umweltfreundliche Lieferkette.

Vielseitige Verwendung: Ob Backwaren, Snacks, Saucen oder als Bindemittel – unser Maniokmehl überzeugt in verschiedensten Lebensmittelanwendungen.



Verwendung: Brot, Kuchen,
Frittierwaren und Nudeln mit
Maniokmehl als Zutat



Auch in Badprodukten und natürlichen Deodorants findet Maniokmehl Anwendung

Maniokstärke



Herkunft: Burkina Faso, Nigeria

Unsere Stärke ist bekannt für ihre überlegene Reinheit, Vielseitigkeit und gleichbleibende Qualität. Sie ist die ideale Wahl zur Verbesserung der Textur, Stabilität und des Geschmacks einer Vielzahl von Produkten, von Backwaren bis hin zu Soßen, Snacks und glutenfreien Alternativen.

Warum sollten Sie unsere Tapiokastärke wählen?

Nachhaltig Beschafft: Wir arbeiten eng mit Genossenschaften in West- und Ostafrika zusammen, um nachhaltige Landwirtschaftspraktiken und fairen Handel zu gewährleisten.

Hohe Leistung: Mit ihren hervorragenden Binde- und Verdickungseigenschaften garantiert unsere Tapiokastärke eine bessere Produkttextur und Haltbarkeit.

Natürlich Glutenfrei: Ideal für glutenfreie Produkte, die den Bedürfnissen gesundheitsbewusster Verbraucher weltweit gerecht werden.

Kontinuierliche Versorgung: Dank unseres starken Netzwerks lokaler Produzenten können wir Tapiokastärke das ganze Jahr über liefern und so eine ununterbrochene Produktion für Ihr Unternehmen sicherstellen.



Verwendung: Nudeln und
Pasta, Süßwaren, glutenfreie
Backwaren mit Maniokstärke
als Zutat



Auch in Lotionen, Cremes und Gesichtsmasken wird Maniokstärke verarbeitet



**Lebensmittel-
und
Kosmetiköle**

Rohes Sojabohnenöl

Herkunft: Benin

Rohes Sojabohnenöl wird mit fortschrittlichen Verfahren extrahiert, um seine natürliche Integrität und Zusammensetzung zu bewahren. Jede Charge wird sorgfältig verarbeitet und qualitätsgeprüft, um die globalen Standards zu übertreffen.

Wichtige Zusammensetzungshighlights

- Linolsäure: 54 %
- Ölsäure: 23 %
- Palmitinsäure: 11 %
- Linolensäure: 8 %
- Stearinsäure: 4 %

Chemische Spezifikationen

- Freie Fettsäuren (FFA): $\leq 1,5$ %
- Säurezahl: $\leq 3,0$ mg KOH/g
- Bleichbarkeit: ≥ 80 % (mit A-Grade-Bleicherde)
- Aussehen: Frei von Ranzigkeit, Verunreinigungen, Fremdstoffen, Wasser sowie künstlichen Farb- oder Aromastoffen

Dieses ausgewogene Fettsäureprofil und die Einhaltung strenger Qualitätsstandards gewährleisten, dass unser rohes Sojabohnenöl für eine Vielzahl von Anwendungen ideal ist.



Hautpflegeprodukte mit rohem Sojaöl als Zutat



Margarine mit rohem Sojaöl als Zutat

Anwendungen in der Lebensmittelindustrie

- Raffiniertes Speiseöl: Nach der Raffination wird rohes Sojabohnenöl zu einem unverzichtbaren Bestandteil in Küchen, ideal zum Braten, Backen und für Salatdressings.
- Margarine- und Backfettproduktion: Ein wesentlicher Grundstoff für diese wichtigen Lebensmittelprodukte.
- Verarbeitete Lebensmittel: Bestandteil von Snacks, Mayonnaise und Fertiggerichten.
- Nahrungsergänzungsmittel: Eine natürliche Quelle für Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die zur gesunden Ernährung beitragen.

Kosmetik und Pharmazeutika

- Feuchtigkeitscremes und Lotionen: Ein natürlicher Emollient, der die Hautfeuchtigkeit und -geschmeidigkeit verbessert.
- Seifen und Reinigungsmittel: Wird für die Herstellung von umweltfreundlichen Reinigungsprodukten verwendet.
- Trägeröl in Pharmazeutika: Ideal für Arzneimittel und Nahrungsergänzungen.

Industrielle Anwendungen

- Biodiesel: Ein nachhaltiger Rohstoff für die Biodieselproduktion, der die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen reduziert.
- Schmierstoffe: Verwendung in biologisch abbaubaren Industrieschmierstoffen, die Umweltschutz priorisieren.
- Druckfarben und Beschichtungen: Basis für umweltfreundliche Druckfarben, Farben und Beschichtungen.
- Weichmacher: Eingesetzt in biologisch abbaubaren Kunststoffen und Harzen.

Sojaöl zum Kochen



Unser Sojabohnenöl wird in Küchen weltweit für seine Vielseitigkeit und seinen hohen Nährwert geschätzt. Ob für zarte Backwaren oder köstliche Pfannengerichte – seine außergewöhnliche Leistung garantiert kulinarischen Erfolg.

- **Erstklassige Qualität:** Hergestellt aus gentechnikfreien Sojabohnen, die von erfahrenen landwirtschaftlichen Genossenschaften in Benin angebaut und zu höchster Reinheit veredelt werden. Es besticht durch goldene Klarheit und natürliche Nährstoffe.
- **Unvergleichliche Vielseitigkeit:** Dank seines hohen Rauchpunkts und seines neutralen Geschmacks ist es ideal zum Frittieren, Anbraten, Backen und für die Zubereitung von kulinarischen Meisterwerken in Küchen weltweit geeignet.
- **Gesundheitsbewusste Wahl:** Reich an essenziellen Fettsäuren, Antioxidantien und Vitamin E unterstützt es die Herzgesundheit und das allgemeine Wohlbefinden.
- **Nachhaltig und fair:** Unsere Sojabohnen stammen direkt von Landwirten, die nachhaltige Landwirtschaft betreiben. Wir stellen faire Vergütung sicher und stärken ländliche Gemeinschaften.

Herkunft: Benin

Rohes Avocadoöl



Unübertroffene Qualität und Frische

Unser Avocadoöl wird aus handverlesenen, reifen Avocados gewonnen, um alle natürlichen Nährstoffe, Antioxidantien und herzgesunden Fette zu bewahren. Kaltgepresst und unverarbeitet, bietet es einen reinen, natürlichen Geschmack ohne Zusatzstoffe.

Reich an Nährstoffen

Reich an wichtigen Vitaminen wie E und K sowie Omega-9-Fettsäuren, unterstützt dieses Öl die Herzgesundheit, fördert die Hautvitalität und steigert das allgemeine Wohlbefinden. Mit einem hohen Rauchpunkt ist es vielseitig einsetzbar – vom Gourmet-Kochen bis zum Braten bei hohen Temperaturen.

Nachhaltig und fair produziert

Wir arbeiten eng mit lokalen Bauern in der Elfenbeinküste zusammen, um ein Avocadoöl anzubieten, das im Einklang mit der Natur produziert wird und unseren Landwirten eine faire Vergütung sichert.

Vielseitig und gefragt

Mit seinem feinen Geschmacksprofil ist unser Avocadoöl perfekt für vielfältige Anwendungen – ob in Gourmetküchen, Wellness-Produkten oder Hautpflegeformulierungen. Seine Premiumqualität und Gesundheitsvorteile machen es weltweit beliebt.

Herkunft: Elfenbeinküste, Tansania, Kenia, Südafrika

Infusion



Moringa-Infusion

Unsere Premium-Moringa-Infusion, gewonnen aus den fruchtbaren Böden Burkina Fasos, bietet der Welt einen Geschmack von einem der besten Superfoods der Natur. Reich an essentiellen Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien ist Moringa bekannt für seine Fähigkeit, Körper und Geist zu nähren und das allgemeine Wohlbefinden und die Vitalität zu unterstützen.

Unsere sorgfältig entwickelte Infusion fängt alle ernährungsphysiologischen Vorteile von Moringa in einer praktischen und schmackhaften Form ein, die perfekt für tägliche Wellness-Routinen ist. Angesichts der steigenden globalen Nachfrage nach gesunden, natürlichen Produkten ist diese Infusion eine ausgezeichnete Ergänzung Ihres Produktportfolios und spricht gesundheitsbewusste Verbraucher an, die nach effektiver, pflanzenbasierter Ernährung suchen.

Hauptmerkmale:

- 100 % natürlich und biologisch
- Reich an Vitaminen A, C, Calcium, Eisen und starken Antioxidantien
- Nachhaltig aus Burkina Faso bezogen
- Köstlich, praktisch und leicht zu genießen

Herkunft : Burkina Faso



Kinkeliba-Infusion

Lassen Sie Ihre Kunden den exquisiten Geschmack Afrikas mit unserer Kinkeliba-Infusion entdecken – eine meisterhafte Mischung der wertvollsten botanischen Schätze aus Burkina Faso. Diese einzigartige Infusion bietet eine faszinierende Reise der Aromen und des Wohlbefindens, indem sie die belebende Essenz von Kinkeliba mit der subtilen Wärme von Ingwer, der erfrischenden Kühle von Minze, den frischen Zitrusnoten von Zitronengras und der wohltuenden Würze von Nelken sowie einer Vielzahl weiterer therapeutischer Pflanzen vereint.

Kinkeliba, oft als "Kraut des langen Lebens" bezeichnet, wird für seine antioxidativen, verdauungsfördernden und entgiftenden Eigenschaften geschätzt und ist daher eine beliebte Wahl für gesundheitsbewusste Verbraucher. Mit jeder Tasse können Ihre Kunden einen Moment der Entspannung und Vitalität erleben, der auf dem Wissen traditioneller afrikanischer Kräuterpraktiken beruht.

Nachhaltig angebaut und mit Sorgfalt gemischt, bietet unsere Kinkeliba-Infusion Ihrem Unternehmen die Möglichkeit, den authentischen Geschmack Afrikas auf Ihren Markt zu bringen und ein hochwertiges, natürliches Produkt anzubieten, das die wachsende Nachfrage nach gesundheitsorientierten Getränken erfüllt.

Herkunft: Burkina Faso



Djeka-Blätter-Infusion

Direkt aus den fruchtbaren Böden von Burkina Faso stammend, bringt unsere Djeka-Blätter-Infusion Tradition und Wohlbefinden in jede Tasse. Djeka-Blätter sind nicht nur für ihren exquisiten Geschmack bekannt, sondern werden auch wegen ihrer beeindruckenden gesundheitlichen Vorteile geschätzt. Reich an Antioxidantien und essenziellen Nährstoffen, bietet unsere Infusion eine natürliche Möglichkeit, den Körper zu pflegen und das allgemeine Wohlbefinden zu unterstützen.

Ob Sie nach einem einzigartigen, gesundheitsfördernden Produkt für Ihren Markt suchen oder Konsumenten ansprechen möchten, die authentische und nährstoffreiche Getränke schätzen – die Djeka-Blätter-Infusion ist die perfekte Ergänzung für Ihr Sortiment.

Werden Sie unser Partner und bringen Sie den Reichtum von Burkina Fasos natürlicher Fülle zu Ihren Kunden in die ganze Welt.

Herkunft: Burkina Faso



Hibiskus-Infusion

Unsere Hibiskus-Infusion, die aus den sonnenverwöhnten Feldern Burkina Fasos stammt, bietet nicht nur einen exquisiten und erfrischenden Geschmack, sondern auch eine Fülle von gesundheitlichen Vorteilen, die bei gesundheitsbewussten Verbrauchern weltweit sehr gefragt sind. Mit ihrer tiefroten Farbe und dem natürlich herben Geschmack ist diese Infusion sowohl für heiße als auch kalte Getränke ideal und verleiht jeder Tee-Sammlung eine lebendige Note.

Die Hibiskus-Infusion ist bekannt für ihre natürliche Fähigkeit, den Blutdruck zu senken, die Herzgesundheit zu unterstützen und Verdauungsstörungen zu lindern. Sie ist daher die perfekte Wahl für alle, die ein schmackhaftes und gesundheitsförderndes Getränk suchen.

Als Partner importieren Sie ein Produkt, das der wachsenden Nachfrage nach hochwertigen, gesundheitsfördernden Getränken gerecht wird. Gemeinsam bringen wir das Wohlbefinden und den authentischen Geschmack Burkina Fasos zu Kunden in aller Welt.

Hauptmerkmale:

- **Reichhaltiger Geschmack & Aroma:** Angenehm herb mit einem Hauch von floraler Süße.
- **Gesundheitliche Vorteile:** Unterstützt die Herzgesundheit, fördert einen gesunden Blutdruck und hilft bei der Verdauung.
- **Authentische Herkunft:** Direkt aus Burkina Faso bezogen, was höchste Qualität und Rückverfolgbarkeit gewährleistet.

Herkunft: Burkina Faso



Ola Up Infusion

Mit Sorgfalt hergestellt, vereint Ola Up Infusion die erdigen Noten des Vetiverstiels, den aromatischen Hauch von Fenchelsamen, die lebendige Essenz von jungen Mangoblättern und die beruhigenden Eigenschaften von Lorbeer- und Djeka-Blättern, begleitet von einer Auswahl weiterer heilender Pflanzen. Jede Zutat wird sorgfältig auf Reinheit, Wirksamkeit und Geschmack ausgewählt, um ein einzigartiges und außergewöhnliches Trinkerlebnis zu schaffen, das die Sinne erfreut.

Entdecken Sie die Magie Burkina Fasos mit Ola Up Infusion – ein Premiumprodukt für all jene, die authentische Aromen und natürliche Gesundheit schätzen. Werden Sie unser Partner, um diese bemerkenswerte Mischung anspruchsvollen Kunden weltweit anzubieten.

Herkunft: Burkina Faso



**Strategische
Mineralien**





Coltan

Bei Sahel Agri-Sol sind wir stolz darauf, erstklassiges Coltan direkt aus den grünen Hügeln und Tälern Ruandas anzubieten. Dieses zentralafrikanische Land ist bekannt für die hervorragende Qualität und Zuverlässigkeit seiner Mineralien und bietet damit die ideale Quelle für unser Premium-Coltan. Unser Produkt erfüllt und übertrifft konsequent die strengen globalen Standards und spielt eine Schlüsselrolle in den Bereichen Elektronik, Telekommunikation, Luft- und Raumfahrt sowie Automobilindustrie weltweit.

Mit der Wahl unseres ruandischen Coltans sichern sich Hersteller nicht nur Rohstoffe, sondern auch eine ethisch geführte Lieferkette, die auf Nachhaltigkeit und verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen Wert legt. Vom Abbau bis zur Lieferung garantieren wir umweltfreundliche und verantwortungsvolle Prozesse für unsere Mineralien.

Herkunft: Ruanda

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

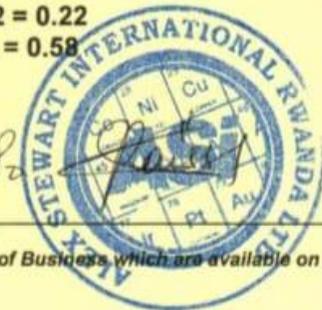
HfO₂ = 0.22

PbO = 0.58

*Any request for repeat analysis will be charged.

Report Date: 02.10.2024

Signed: 



Chemische Analyse unseres Tantalit-Konzentrats



Beryllium-Erz

Unser hochwertiges Beryllium-Erz aus Ruanda wird nach höchsten Qualitäts- und Zuverlässigkeitsstandards verarbeitet. Die mineralreichen Böden Ruandas bieten das ideale Umfeld, um Beryllium mit der Reinheit und Beständigkeit zu liefern, die für die Luft- und Raumfahrt, Elektronik, Verteidigung und andere High-Tech-Bereiche benötigt wird. Jede Charge wird streng extrahiert und aufbereitet, um die Anforderungen globaler Hersteller zu erfüllen.

Wir arbeiten eng mit lokalen Bergbaugenossenschaften in Ruanda zusammen, um ländliche Gemeinschaften zu stärken und den Umweltschutz in den Bergbaugebieten zu fördern. Unser Engagement für nachhaltige Entwicklung in Ost- und Westafrika stellt faire Entlohnung für die ruandischen Produzenten sicher und unterstützt Initiativen, die das Wachstum und den Wohlstand der Gemeinschaften fördern.

Herkunft: Ruanda

Date of receipt: 19.07.2024
Date of Lab performance: 19.07.2024 to 22.07.2024
Your sample No: Lot: SOEMC/013
Our sample No: 240719-41

Material description: Beryllium Ore
Nature of sample: As received
Pre-treatment: milling and mixing

NTEZYAREMYE
Bernard
~~A.613~~ - 1.617,7 kg

We have analysed the above mentioned sample(s) and report as below:

Chemical Analysis in %:

Be = 3.71
BeO = 10.29

2800 X 1617,7 kg 4,529560 =
100,000

4,429560

32698 pi 3558
6987m
MOMO

*Any request for repeat analysis will be charged.
The sample has been supplied by the customer
When the sample is not collected within one month it becomes the property of ASIR

Report Date: 22.07.2024

Signed:



Chemische Analyse unseres Beryllium-Erzes

**Outgrowing-
Programm**



Als führender Exporteur landwirtschaftlicher Produkte freut sich Sahel Agri-Sol, Ihnen sein Outgrowing-Programm vorzustellen, das eine zuverlässige Versorgung mit hochwertigen Zutaten garantiert.

Warum unser Outgrowing-Programm wählen?

- **Versorgungssicherheit:** Planen Sie Ihre Bedürfnisse und sichern Sie sich die Verfügbarkeit Ihrer Rohstoffe.
- **Premium-Qualität:** Profitieren Sie von zertifizierten Produkten, die Ihre höchsten Anforderungen erfüllen.
- **Normenkonformität:** Sorgen Sie für die Einhaltung von Umwelt- und Sozialstandards.
- **Nachhaltige Partnerschaft:** Entwickeln Sie eine Win-Win-Partnerschaft mit Sahel Agri-Sol.

Wir bauen Ihre Zutaten nach Ihren Vorgaben an

- Hoher Proteingehalt
- Hoher Ölgehalt
- Spezifische Sorten (Soja, Sesam, etc.)
- Und vieles mehr!

Beteiligte Kulturen

- Kaffee
- Kakao
- Sojabohnen
- Sesam
- Maniok
- Weitere Kulturen auf Anfrage

Dauer des Programms

Die Einrichtung eines Vertragslandwirtschaftsprogramms erfordert erhebliche Investitionen an Zeit und Ressourcen. Um eine optimale Effektivität zu gewährleisten, empfehlen wir eine Mindestlaufzeit von einem Jahr. Für diejenigen, die eine umfassendere und langfristige Lösung suchen, bieten wir wettbewerbsfähige Preise für vertragliche Verpflichtungen über einen Zeitraum von 3 bis 5 Jahren an.

Bereit, eine Reise voller Innovation und Erfolg zu beginnen?

Kontaktieren Sie unser engagiertes Team, um Ihre spezifischen Bedürfnisse zu besprechen und eine Welt voller kreativer Möglichkeiten für Ihre Marke zu erschließen. Lassen Sie uns gemeinsam eine Zukunft gestalten, die sowohl Innovation als auch Nachhaltigkeit feiert.



Zahlungsbedingungen

1. Standby-Akkreditiv SBLC MT 760

Wir bevorzugen die Nutzung des Standby-Akkreditivs (SBLC MT 760) als Zahlungsmethode, da es beiden Parteien eine gegenseitige Sicherheit bietet und wettbewerbsfähige Preise in unseren Transaktionen ermöglicht. Durch den Einsatz des Standby-Akkreditivs (SBLC) MT 760 können wir Ihrem Unternehmen äußerst wettbewerbsfähige Preise für Free on Board (FOB) oder Kosten, Versicherung und Fracht (CIF) anbieten.

Um mit dieser Zahlungsvereinbarung fortzufahren, wird der Käufer gebeten, ein Standby-Akkreditiv (SBLC MT 760) über den gesamten Betrag für die einjährige Lieferperiode auszustellen. Dieses SBLC sollte die 100%ige Zahlung für jede monatliche Lieferung garantieren, sobald das Konnossement und der SGS-Inspektionsbericht vorliegen.

Es ist wichtig zu beachten, dass das Standby-Akkreditiv von einer renommierten Finanzinstitution ausgestellt werden muss, wie z.B. Standard Chartered, Bank of China oder einer gleichwertigen Institution ähnlicher Glaubwürdigkeit.

2. Schuldschein (PN) für Einmaltransaktionen

Wir setzen auf die Verwendung von Schuldscheinen, da sie gegenseitige Sicherheit bieten und wettbewerbsfähige Preise für beide Parteien in unseren Transaktionen ermöglichen. Durch den Einsatz des Schuldscheins können wir Ihrem Unternehmen äußerst wettbewerbsfähige Preise auf Free-on-Board- (FOB) oder Cost, Insurance, and Freight- (CIF) Basis anbieten.

Um mit diesem Zahlungsarrangement fortzufahren, bitten wir den Käufer, einen Schuldschein auszustellen, der den Gesamtbetrag für die Lieferung abdeckt. Dieser PN soll eine 100%ige Zahlung bei Vorlage des Konnossements und des SGS-Inspektionsberichts garantieren.

Es ist wichtig hervorzuheben, dass der Schuldschein von einem renommierten Finanzinstitut ausgestellt werden muss, wie zum Beispiel der Standard Chartered Bank, der Bank of China oder einer vergleichbaren Institution mit gleichwertiger Glaubwürdigkeit.

3. Zahlungsabwicklung per Akkreditiv (LC)

Auch wenn das Akkreditiv (Letter of Credit, LC) nicht unsere bevorzugte Zahlungsmethode ist, da wir im Voraus Kosten decken müssen, bevor die Zahlung eingeht, sind wir bereit, diese Option in Betracht zu ziehen. Es ist jedoch zu beachten, dass wettbewerbsfähige Preise möglicherweise bei Zahlungen per Akkreditiv nicht realisierbar sind.

Um dieses Zahlungsmodell umzusetzen, bitten wir den Käufer, ein Akkreditiv für den Gesamtbetrag eines Jahreslieferzeitraums zu eröffnen. Dieses Akkreditiv sollte eine 100%ige Zahlung für jede monatliche Lieferung garantieren, sobald der Frachtbrief und der SGS-Inspektionsbericht vorgelegt werden.

Besonders wichtig ist, dass das Akkreditiv von einer renommierten Bank ausgestellt wird, wie beispielsweise der Standard Chartered Bank, der Bank of China oder einem vergleichbaren Kreditinstitut mit gleichwertiger Vertrauenswürdigkeit.

4. Internationale Banküberweisung

Für einmalige Lieferungen oder Probeaufträge akzeptieren wir die Zahlung per internationaler Banküberweisung wie folgt:

- 50 % Zahlung bei Bestellbestätigung
- 50 % Zahlung bei Vorlage des Frachtbriefs und des SGS-Inspektionsberichts

Um Transparenz und Vertrauen zu fördern, begrüßen wir es, wenn der Vertreter des Käufers die Möglichkeit hat, den Standort zu besuchen und den Versandprozess zu überwachen.



**So erreichen
Sie uns**



Adalidda Südostasien

Frau Susa Taking

Hauptgeschäftsführer

65 C Street 101

Phnom-Penh

Kambodscha

WhatsApp/Telegram: [+85569247974](https://www.whatsapp.com/business/profile/85569247974)

Email: info@adalidda.com

Websites

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>

Soziale Medien

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>

Schlüsselwörter

Htags



Schlüsselwörter

Adalidda, agribusiness, Abidjan, Ivory Coast, West Africa, East Africa, Sahel, global marketplace, inclusive economic growth, sustainable development, farming communities, cultural heritage, environmental heritage, agricultural cooperatives, local producers, fair compensation, premium crops, rural prosperity, rural resilience, sustainability, climate-smart agriculture, ecosystems, renewable energy, recycling programs, quality control, international standards, top-tier agricultural products

Hashtags

#Adalidda #Agribusiness #SustainableFarming #WestAfrica #EastAfrica #SahelRegion #InclusiveGrowth
#ClimateSmartAg #RenewableEnergy #RuralDevelopment #FairTrade #EcoFriendly #GlobalMarkets
#PremiumCrops #FarmersFirst

Hintergrundmusik

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/>

Diese Broschüre wurde sorgfältig von unserem Global Marketing Team zusammengestellt, um Ihnen wertvolle Einblicke und Fachwissen über unser breites Sortiment an landwirtschaftlichen Produkten zu bieten, die speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Für Ihre Bequemlichkeit haben wir ChatGPT zur Übersetzung dieser Broschüre aus dem Englischen ins Deutsche verwendet.

© 2025 Adalidda.



**Vielen
Dank**