

A man and a woman, likely farmers, stand in a lush orange grove. They are wearing traditional Vietnamese clothing: the man in a batik-patterned shirt and sarong, and the woman in a colorful patterned blouse and sarong. Both wear traditional conical hats. They are holding a large, rustic wooden sign in front of them. The sign has a light-colored rectangular area in the center with the text 'Brochure del Prodotto' written in a bold, green, serif font. The background is filled with rows of orange trees, many of which are laden with ripe, bright orange fruit. The ground is covered in green grass.

**Brochure
del Prodotto**

ADALIDDA

Marzo 2025

Adalidda è un'agenzia globale leader nel branding, marketing e vendita di prodotti agricoli.

La nostra missione è collegare prodotti agricoli di alta qualità dall'Africa e dall'Asia al mercato mondiale, promuovendo al contempo una crescita sostenibile e uno sviluppo economico in questi due continenti.

Le nostre soluzioni complete includono:

- Branding internazionale: Sviluppo di marchi forti e riconoscibili per i prodotti agricoli africani e asiatici
- Marketing strategico: Creazione e implementazione di campagne di marketing su misura che valorizzano la qualità e l'origine dei prodotti
- Vendite internazionali: Collegamento dei produttori con acquirenti di tutto il mondo

- Gestione dei contratti: Negoziazione delle vendite e preparazione di accordi completi
- Supporto strategico: Accompagnamento e consulenza strategica lungo tutta la catena di approvvigionamento
- Analisi delle opportunità: Supporto nell'analisi delle tendenze del mercato globale e identificazione delle opportunità

Il nostro impegno incondizionato per la qualità è garantito da rigorose misure di controllo, assicurando il rispetto delle norme internazionali più severe.

Unisciti a noi nella nostra missione per coltivare un futuro più sostenibile per gli agricoltori africani e asiatici scegliendo Adalidda come tuo partner privilegiato per prodotti agricoli di prima scelta.

Indice dei contenuti

1. Verdure

2. Frutta

3. Spezie

4. Frutta secca e semi

5. Mangimi per animali

6. Caffè e tè

7. Cacao

8. Altri Prodotti Agricoli

9. Prodotti Trasformati

10. Oli Alimentari e Cosmetici

11. Infuso

12. Minerali Strategici

13. Programma di agricoltura a contratto

14. Termini di Pagamento

15. Contattaci

Verdure





Ceci

Esalta i tuoi prodotti con il sapore ricco e la qualità ineguagliabile dei nostri ceci.

Alto contenuto proteico: I nostri ceci sono ricchi di proteine e rappresentano una fonte nutrizionale eccellente, perfetti per i produttori attenti alla salute e al benessere.

Qualità costante: Con i nostri rigorosi processi di controllo qualità, garantiamo solo ceci di altissima qualità, ideali per una produzione su larga scala e una qualità del prodotto sempre affidabile.

Fornitura affidabile: Grazie alla nostra vasta rete di produttori e cooperative, assicuriamo una catena di approvvigionamento stabile e sicura per soddisfare le tue esigenze produttive.

Soluzioni personalizzabili: Offriamo opzioni di confezionamento e quantità flessibili, studiate per adattarsi alle tue esigenze, facilitando l'integrazione dei nostri ceci nella tua catena produttiva.

Prezzi competitivi: Approfitta di prezzi equi e competitivi che supportano i tuoi obiettivi commerciali e il nostro impegno verso comunità agricole sostenibili.

Origine: Kenya, Tanzania, Nigeria

Frutta





Banane Fresche

Coltivate nelle fertili terre del Kenya, della Tanzania e dell'Uganda, le nostre banane fresche vengono raccolte al momento giusto per garantire freschezza, sapore e qualità eccezionali. Offriamo una gamma diversificata di varietà, tra cui banane verdi, Cavendish, banane mela e platani, tutte accuratamente selezionate per soddisfare i più elevati standard dell'industria. Per mantenere la freschezza ottimale, le nostre banane vengono spedite rapidamente per via aerea, garantendo una consegna nelle migliori condizioni.

Per importatori e distributori di frutta fresca

Scoprite l'ineguagliabile freschezza e qualità superiore delle nostre banane premium, raccolte con cura nel cuore dell'Africa Orientale e trasportate via aerea per garantire una qualità impeccabile.

Per produttori alimentari

Arricchite le vostre creazioni culinarie con le nostre banane premium, ideali per piatti raffinati o deliziose pasticcerie, consegnate rapidamente e con grande attenzione.

Per produttori di bevande

Rivoluzionate la vostra linea di bevande con le nostre banane ricche di sapore e nutrienti — perfette per frullati, succhi e ricette innovative, consegnate fresche per via aerea per garantire il massimo del sapore e del valore nutrizionale.

Origini: Kenya, Tanzania, Uganda



Banane verdi



Banana-mela



Avocado Hass Freschi

Raccolti a mano da agricoltori esperti e coltivati con cura, i nostri avocado offrono una qualità senza pari che i produttori alimentari globali possono fidarsi per gusto e freschezza premium.

Qualità Superiore: Coltivati nelle condizioni ottimali della Tanzania, i nostri avocado sono rinomati per la loro consistenza cremosa e il sapore eccezionale, perfetti per una varietà di prodotti alimentari.

Freschezza Garantita: Consegnati tramite cargo aereo veloce e affidabile, i nostri avocado arrivano a destinazione in condizioni ottimali, garantendo freschezza e ridotto deterioramento.

Sostenibilità: Collaboriamo strettamente con cooperative locali e agricoltori, garantendo pratiche di commercio equo e promuovendo l'agricoltura sostenibile che supporta sia l'ambiente che le comunità rurali.

Catena di Fornitura Affidabile: Il nostro impegno per l'efficienza e l'eccellenza assicura alla tua azienda una fornitura costante e tutto l'anno di avocado Hass freschi, pronti per l'uso in guacamole, olio di avocado e altro ancora.

Origine: Burundi, Tanzania, Uganda



Scopri la qualità superiore dei nostri avocado Hass freschi, confezionati con cura in una pratica cassa da 4 kg. Questo imballaggio è ideale per mantenere la freschezza ottimale e garantire un trasporto sicuro, soddisfacendo perfettamente le aspettative degli acquirenti esigenti che richiedono avocado di alta qualità, pronti da consumare. Ogni cassa è progettata per preservare il sapore naturale e la consistenza degli avocado, offrendo una conservazione prolungata e riducendo il rischio di danni durante la movimentazione. Ideale per i mercati locali e per l'esportazione internazionale.



Mango Fresco Apple

Scopri l'Eccellenza dei Mango Apple Freschi dal Kenya

Freschezza Superiore: I nostri mango apple di alta qualità vengono consegnati tramite cargo aereo, garantendo che raggiungano la tua porta rapidamente, mantenendo la loro vibrante freschezza e qualità di prim'ordine.

Sapore Insuperabile: Con la loro naturale dolcezza e ricchezza succosa, questi mango sono un ingrediente versatile che arricchisce frullati, succhi, dessert e persino prodotti per la cura della pelle. Portano un autentico sapore dei fertili terreni del Kenya alle tue creazioni.

Approvvigionamento Sostenibile: Coltivati con cura e dedizione, i nostri mango sono prodotti utilizzando pratiche sostenibili che rispettano l'ambiente e sostengono le comunità agricole locali. Scegliendo i nostri mango, supporti l'agricoltura responsabile e il commercio equo.

Origine: Kenya



I nostri mango mela, accuratamente selezionati e freschi di raccolto, sono confezionati con cura in una pratica cassa da 4 kg, preservando la loro dolcezza eccezionale e il sapore tropicale. Questo imballaggio è perfetto per i mercati all'ingrosso, garantendo freschezza e protezione durante il trasporto, oltre a offrire una conservazione prolungata. Pronti per il mercato domestico e l'esportazione, i nostri succosi mango soddisfano perfettamente le esigenze dei vostri clienti in termini di qualità e sapore.



Mango Fresco Kent

Che tu stia creando una nuova bevanda, formulando prodotti skincare, o aggiungendo frutta fresca alla tua linea alimentare, i nostri mango freschi dal Mali offrono il perfetto equilibrio tra gusto e qualità.

Perché Scegliere i Nostri Mango?

Freschezza Superiore: Il trasporto aereo garantisce che i nostri mango arrivino rapidamente mantenendo la loro qualità eccezionale.

Sapore Incomparabile: Naturalmente dolci e pieni di succosa ricchezza, i nostri mango sono perfetti per arricchire smoothie, succhi, dessert e prodotti di bellezza.

Sostenibilità: I nostri mango sono coltivati con cura, rispettando sia l'ambiente che le comunità locali.

Origine: Mali



Purea di Mango

Ricca di sapore intenso, colore vibrante e consistenza liscia, la nostra purea è ideale per i produttori alimentari, di bevande e cosmetici che desiderano aggiungere un tocco fresco ed esotico ai loro prodotti.

Perché Scegliere le Nostre Puree di Mango?

Qualità Superiore: Realizzate con mango raccolti a mano e maturati al sole, le nostre puree offrono un autentico sapore di mango che i consumatori amano.

Applicazioni Versatili: Che tu stia creando bevande rinfrescanti, salse ricche di sapore o prodotti cosmetici lussuosi, le nostre puree di mango sono l'aggiunta perfetta alle tue formulazioni.

Sostenibilità: Collaboriamo con agricoltori locali in Senegal e Mali, sostenendo pratiche agricole etiche e contribuendo allo sviluppo agricolo sostenibile nella regione.

Fornitura Consistente: Grazie alla nostra robusta catena di fornitura e alle strutture di lavorazione, garantiamo una fornitura affidabile e continua di puree di mango premium per soddisfare le esigenze dei produttori globali.

Origine: Senegal, Mali



Frutti della Passione

I nostri frutti della passione freschi vengono spediti via aerea in tutto il mondo per garantirne la freschezza. Selezionati con cura a mano e raccolti al giusto grado di maturazione, questi frutti portano i sapori decisi e tropicali dell'Africa Orientale sui mercati internazionali, arricchendo una varietà di prodotti con la loro dolcezza acidula e l'aroma vivace. Il nostro impegno per il commercio equo e la sostenibilità garantisce che ogni acquisto sostenga le comunità agricole locali, contribuendo alla loro crescita.

Per i produttori alimentari: i nostri frutti della passione sono estremamente versatili, ideali per esaltare piatti gourmet, dessert e salse con un gusto autentico e unico.

Per i produttori di bevande: la loro ricchezza naturale aggiunge una profondità unica a bevande rinfrescanti e salutari, sia alcoliche che analcoliche.

Per la cosmetica: l'alto contenuto di antiossidanti li rende un ingrediente nutriente perfetto per prodotti di bellezza eco-sostenibili, rispondendo alle esigenze dei consumatori alla ricerca di ingredienti naturali.

La nostra competenza nella logistica e nelle soluzioni di trasporto aereo garantisce che ogni spedizione arrivi fresca, intatta e pronta per la trasformazione. Come partner affidabile, offriamo qualità e costanza, permettendo a importatori e produttori di vari settori di creare prodotti innovativi e saporiti con ingredienti africani di origine certificata.

Origine: Kenya, Tanzania, Uganda

Succhi di Frutta

Offrite ai vostri clienti l'autenticità dei sapori africani con la nostra gamma di succhi di frutta di alta qualità. Realizzati con i migliori frutti del Senegal, i nostri succhi includono succo di mango, succo di guava, succo d'ananas e un cocktail unico di ananas e cocco, ciascuno con un minimo del 20% di concentrato di frutta. Confezionati in lattine da 250 ml, i nostri succhi portano sapori intensi, perfetti per consumatori attenti alla salute e curiosi verso nuovi gusti dal mondo.

I nostri prodotti non solo offrono un gusto straordinario, ma rappresentano anche una storia di resilienza e rispetto per la natura. Con ogni lattina, invitate i vostri clienti a gustare i sapori dell'Africa e a contribuire a un futuro più equo e sostenibile.

Origine: 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, préservatives E 202 and E 211, antioxydant vit C, stabilisear 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



Spezie



Zenzero Fresco

Il nostro zenzero è coltivato da piccoli agricoltori seguendo pratiche sostenibili, garantendo un sapore vivace e piccante che esalta un'ampia varietà di prodotti. Che siate importatori, produttori alimentari, produttori di bevande o aziende cosmetiche, il nostro zenzero offre la qualità e versatilità necessarie per creare prodotti eccezionali, supportando pratiche di approvvigionamento etico e commercio equo.

Per i produttori di alimenti e bevande, il nostro zenzero fresco aggiunge una nota vivace alle creazioni culinarie e alle bevande, come piatti gustosi, prodotti da forno, tonici o bevande benessere. Il suo gusto intenso e i suoi benefici naturali lo rendono un ingrediente apprezzato sul mercato globale.

Per i produttori di cosmetici, lo zenzero può essere utilizzato per le sue proprietà antinfiammatorie e antiossidanti nei prodotti per la cura della pelle, dei capelli e per il benessere, rispondendo alla crescente domanda di ingredienti naturali e biologici.

Il nostro zenzero è spedito via aerea in tutto il mondo per garantire una freschezza ottimale.

Origine: Kenya, Tanzania, Uganda, Malawi

Zenzero in polvere

Proveniente dalle fertili terre del Burkina Faso e del Togo, il nostro zenzero in polvere 100% naturale è un ingrediente versatile e aromatico che aggiunge un gusto deciso e benefici per il benessere a una vasta gamma di prodotti. Ideale per produttori alimentari, di bevande e cosmetici, questo zenzero finemente macinato offre il perfetto equilibrio tra calore speziato e dolcezza delicata.

Perché scegliere il nostro zenzero in polvere?

Qualità superiore: Coltivato e raccolto con cura per garantire il sapore più fresco e intenso dello zenzero.

Applicazioni versatili: Perfetto per condire cibi, infondere bevande o valorizzare la bellezza naturale dei prodotti cosmetici.

Ricco di nutrienti: Pieno di antiossidanti, composti anti-infiammatori e oli essenziali, il nostro zenzero in polvere favorisce la salute e il benessere.

Sostenibile ed etico: Coltivato da agricoltori dedicati in Burkina Faso e Togo, contribuendo a pratiche di commercio equo e sostenibile.

Origine: Burkina Faso, Togo





Zenzero essiccato

Conosciuto per il suo aroma intenso e il sapore vivace, il nostro zenzero viene essiccato al sole con cura per preservarne le qualità naturali.

Che tu sia un produttore del settore alimentare, delle bevande o cosmetico, il nostro zenzero essiccato rappresenta un ingrediente versatile con molteplici usi. Dalla speziatura di creazioni culinarie e preparazione di bevande rinfrescanti all'aggiunta di proprietà stimolanti nei cosmetici, il nostro zenzero è un componente essenziale che valorizza sia il gusto sia il benessere.

Perché scegliere il nostro zenzero essiccato?

Coltivazione sostenibile: Cresciuto e raccolto in modo sostenibile nell'Africa occidentale.

Ricco di antiossidanti: Pieno di potenti antiossidanti e proprietà anti-infiammatorie naturali.

Ideale per: Aromatizzare alimenti, miscele di tè, integratori di salute e formulazioni per la cura della pelle.

Origine: Burkina Faso, Togo



Peperoncino Verde Fresco

Il nostro Peperoncino Verde Fresco viene raccolto alla massima maturazione per garantire un sapore e un valore nutrizionale ottimali. Ogni fase, dalla raccolta al confezionamento, segue rigorosi standard di qualità per assicurare freschezza in tutta la catena di approvvigionamento.

Spedizione Rapida via Aerea

Per assicurare che i nostri peperoncini arrivino freschi e pronti all'uso, offriamo un servizio di trasporto aereo rapido e affidabile verso qualsiasi destinazione globale. Ovunque si trovi la vostra azienda, garantiamo consegne tempestive, riducendo i tempi di transito per preservare la qualità e freschezza delle materie prime. Le nostre soluzioni logistiche rendono facile integrare ingredienti freschi nelle vostre linee di produzione.

Applicazioni nei Prodotti Trasformati

Con un perfetto equilibrio di piccantezza e sapore, il nostro Peperoncino Verde Fresco è ideale per salse piccanti, miscele di spezie, polveri aromatiche e altre applicazioni alimentari. Aggiungerà un tocco unico e autentico, sia per ricette tradizionali che per nuove formulazioni.

Origine: Kenya, Tanzania, Uganda, Malawi



Peperoncini Interi Essiccati

Varietà: Bird's Eye (*Capsicum frutescens*), Cayenne (*Capsicum annum*) e African Devil, con livelli di piccantezza che vanno da 50.000 a 100.000 Unità di Calore Scoville (SHU).

Colore: Rosso intenso ad arancione vivace, garantendo un aspetto visivamente accattivante.

Consistenza: Contenuto di umidità $\leq 10\%$, materia estranea $\leq 1\%$ e miscela $\leq 2\%$ per una superiore stabilità di conservazione e purezza.

I nostri peperoncini interi essiccati non sono solo un prodotto, sono una porta verso l'innovazione, la sostenibilità e la ricchezza culturale. Che tu sia un produttore alimentare alla ricerca di sapori audaci o un brand di cosmetici che sviluppa formulazioni all'avanguardia, i nostri peperoncini offrono una qualità e una versatilità senza pari.

Origine: Mali, Burkina Faso, Togo, Africa Occidentale, Africa Orientale

**Noci
&
Semi**





Piselli Pigeon

Riconosciuti per la loro qualità eccezionale e il profilo nutrizionale ricco, i nostri piselli pigeon sono la scelta ideale per i produttori alimentari che cercano ingredienti versatili e sani per i loro prodotti.

Perché scegliere i nostri piselli pigeon?

Qualità Superiore: Coltivati nelle fertili terre della Tanzania, i nostri piselli pigeon sono curati da agricoltori locali che seguono pratiche agricole sostenibili, garantendo una qualità costante e elevata.

Ricchi di Nutrienti: Con un alto contenuto di proteine, fibre e vitamine essenziali, i piselli pigeon sono ideali per una vasta gamma di prodotti alimentari, come zuppe, stufati, piatti pronti e alternative proteiche vegetali.

Approccio Sostenibile: Collaboriamo direttamente con piccoli agricoltori in Tanzania, garantendo una giusta retribuzione e sostenendo lo sviluppo rurale, mentre vi forniamo una filiera affidabile e di provenienza etica.

Standard Internazionali: I nostri impianti di lavorazione aderiscono agli standard internazionali di sicurezza alimentare, garantendo che i nostri piselli pigeon rispettino i più alti requisiti di qualità per la produzione alimentare a livello globale.

Origine: Tanzania



Sorgo Bianco

Scopri il potere del Sorgo Bianco - un antico cereale con un fascino moderno. Ricco di nutrienti e naturalmente privo di glutine, il nostro Sorgo Bianco premium offre:

- Sapore delicatamente nocciolato e consistenza soddisfacente
- Alto contenuto di proteine e fibre
- Antiossidanti per la salute generale
- Versatilità in cucina – da insalate a prodotti da forno

Perfetto per i consumatori attenti alla salute e per chi ha restrizioni alimentari. Arricchisci i tuoi pasti con la bontà del Sorgo Bianco.

Origine: Tanzania, Nigeria



Sorgo Rosso

Ricco di nutrienti essenziali e con un gusto intenso e nocciolato, il nostro Sorgo Rosso premium è ideale per gli amanti del cibo attenti alla salute.

Benefici Principali:

- Senza glutine e non OGM
- Alto contenuto di proteine e fibre
- Ricco di antiossidanti
- Coltivazione sostenibile e resistente alla siccità

Origine: Tanzania



I nostri prodotti alimentari come pane, biscotti, pasta e cereali utilizzano il sorgo come ingrediente principale



Nei prodotti cosmetici come creme, lozioni e polveri, il sorgo è un ingrediente che arricchisce le formulazioni con i suoi benefici naturali



Semi di Sesamo Bianco

Provenienti dai fertili terreni di Mali e Nigeria, i nostri semi di sesamo bianco di alta qualità sono un ingrediente versatile, ideale per una vasta gamma di settori. Conosciuti per il loro sapore delicato, la consistenza vellutata e il profilo nutrizionale ricco, questi semi di sesamo sono la scelta perfetta per i produttori che desiderano arricchire i loro prodotti alimentari, bevande e cosmetici.

Vantaggi principali:

- Ricchi di nutrienti: Carichi di vitamine essenziali, minerali e grassi sani, ideali per migliorare il valore nutrizionale dei tuoi prodotti.
- Versatilità d'uso: Perfetti per la panificazione, oli, miscele di spezie, snack, bevande e persino per cosmetici che nutrono la pelle.
- Raccolta sostenibile: I nostri semi di sesamo vengono coltivati attraverso pratiche agricole etiche e sostenibili, garantendo qualità premium e sostenendo le comunità locali.

Origine: Nigeria, Mali



Semi di Sesamo Misti

I nostri semi di sesamo offrono un perfetto equilibrio di gusto e consistenza, ideali per i produttori di alimenti, bevande e cosmetici che cercano ingredienti di qualità premium. Ricchi di oli essenziali, antiossidanti e vitamine, questi semi rappresentano una scelta eccellente per migliorare il sapore, la consistenza e il valore nutrizionale dei tuoi prodotti.

Che tu stia creando snack gourmet, bevande salutari o formulazioni cosmetiche innovative, i nostri semi di sesamo misti elevano le tue creazioni con il meglio che la natura ha da offrire.

Vantaggi principali:

- Ricchi di nutrienti e antiossidanti
- Applicazioni versatili in alimenti, bevande e cosmetici
- Raccolti in modo sostenibile e tracciabili dal Mali

Origine: Mali



Prodotti alimentari a base di
sesamo



Prodotti cosmetici a base di
sesamo



Arachidi

Conosciute per il loro sapore ricco, l'alto contenuto di olio e la consistenza perfetta, le nostre arachidi sono l'ingrediente ideale per i produttori alimentari che desiderano creare prodotti gustosi e nutrienti.

Qualità Incomparabile: Selezionate a mano e lavorate secondo rigorosi standard di qualità per garantire che solo le migliori arachidi raggiungano le tue linee di produzione.

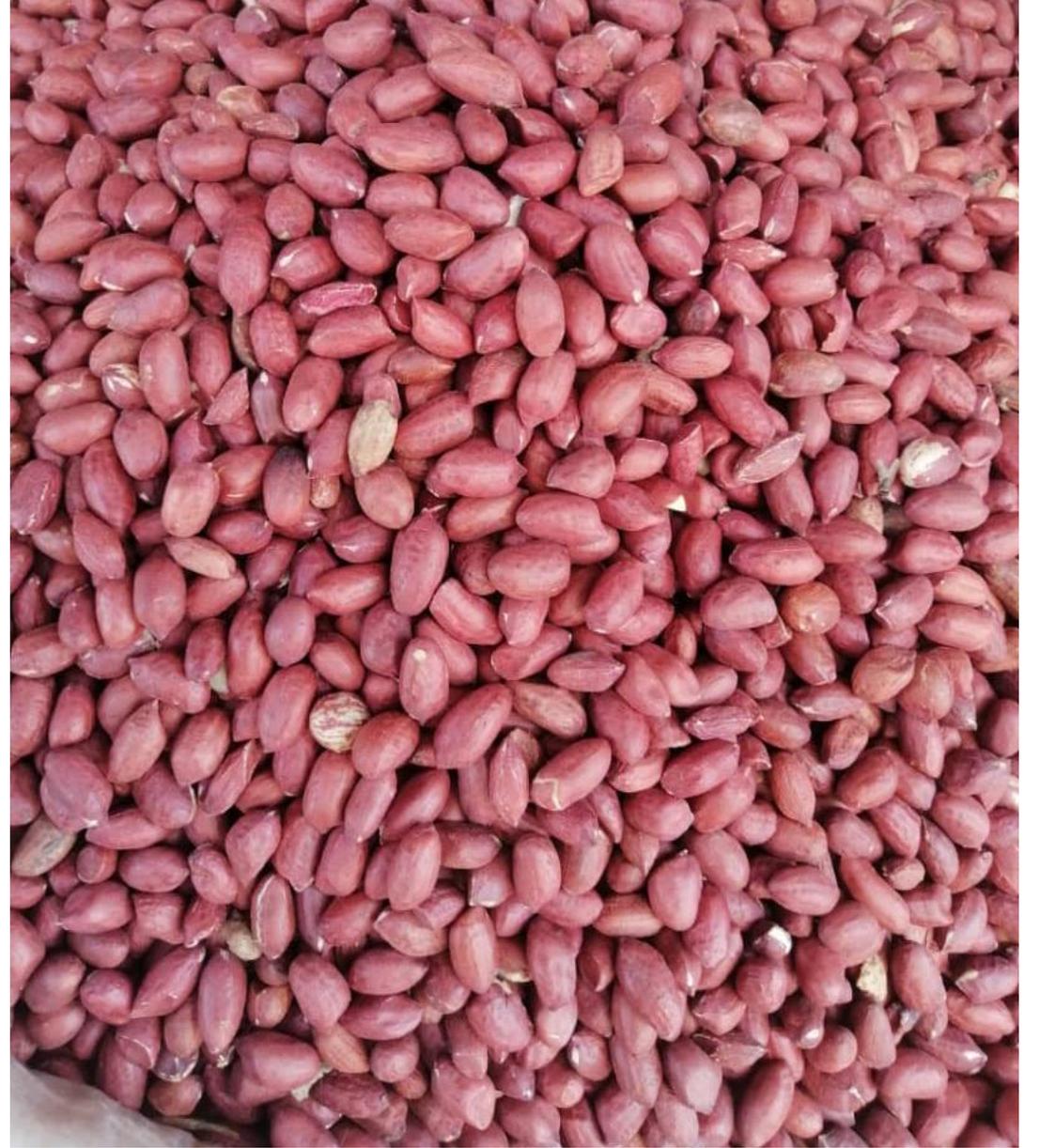
Applicazioni Versatili: Perfette per una vasta gamma di prodotti, dal burro di arachidi e snack fino a oli e prodotti da forno.

Raccolta Sostenibile: Le nostre arachidi sono coltivate utilizzando pratiche agricole ecocompatibili che supportano le comunità locali e promuovono l'agricoltura sostenibile.

Capacità di Fornitura Globale: Con fonti affidabili da Senegal e Guinea Conakry, offriamo una fornitura costante di arachidi di alta qualità per soddisfare le esigenze dei produttori alimentari a livello mondiale.

Valore Nutrizionale: Ricche di proteine, grassi sani e nutrienti essenziali, le nostre arachidi forniscono eccellenti benefici nutrizionali ai tuoi prodotti.

Origine: Senegal, Guinea Conakry, Malawi, Zambia



Arachidi



Soia

La nostra soia è coltivata seguendo pratiche agricole sostenibili, collaborando strettamente con cooperative locali per promuovere il commercio equo e valorizzare le economie rurali. Scegliendo la soia di Sahel Agri-Sol, non solo opti per un ingrediente di qualità superiore, ma investi anche in una filiera responsabile che mette al centro le persone e l'ambiente.

Qualità Eccezionale: Soia ad alto contenuto proteico e di qualità premium, ideale per la produzione alimentare, mangimi per animali e usi industriali.

Coltivata Sostenibilmente: Metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente, che favoriscono la salute del suolo e la resilienza agricola a lungo termine.

Tracciabilità e Affidabilità: Filiera trasparente con rigorosi controlli di qualità, dal campo alla fabbrica.

Supporto agli Agricoltori Locali: Empowerment delle cooperative africane e compenso equo per i nostri produttori.

Origine: Burkina Faso, Nigeria, Tanzania, Malawi, Uganda, Zambia



Soia Non Pulita



Soia Pulita



La soia nel contesto della
produzione alimentare e
cosmetica



Mais Bianco Non OGM

Assapora il gusto autentico della natura con il nostro pregiato Mais Bianco Non OGM. Coltivato con cura e libero da modificazioni genetiche, il nostro mais offre:

- Un sapore dolce e croccante
- Chicchi nutrienti ricchi di fibre e nutrienti essenziali
- Versatilità per innumerevoli ricette, dalle insalate alle salse
- La tranquillità di sapere che stai scegliendo un prodotto completamente naturale

Origine: Uganda, Tanzania, Kenya, Sudafrica



Mais Giallo Non OGM

Esplosivo di sapore e ricco di bontà genuina, il nostro mais è la scelta perfetta per gli amanti del cibo attenti alla salute e per gli appassionati di cucina.

100% Naturale: Coltivato senza modificazioni genetiche, proprio come la natura vuole.

Dolcezza maturata al sole: Ogni chicco cattura l'essenza dell'estate, offrendo un'esplosione di autentico sapore di mais.

Ricco di nutrienti: Un'ottima fonte di fibre, vitamine e minerali per supportare il tuo stile di vita sano.

Origine: Uganda, Tanzania, Kenya, Sudafrica



Mais come ingrediente in
prodotti alimentari e cosmetici



Sciroppo di mais, amido di
mais, chips di mais e utilizzo
del mais nei cosmetici



Noci di Karité

Le nostre noci di karité premium sono un vero tesoro naturale, ricche di nutrienti. Raccolte dall'albero di karité africano, questi semi contengono vitamine e acidi grassi essenziali per la salute della pelle e dei capelli.

Gusta il loro sapore delicato e nocciolato in cucina o utilizzale per creare prodotti di bellezza di alta qualità.

Sostenibili ed eticamente commercializzate, le nostre noci di karité supportano le comunità locali e ti offrono il meglio del benessere naturale.

Origine: Mali

Anacardi crudi





I nostri anacardi offrono una combinazione unica di qualità, sapore e sostenibilità, che renderà il tuo brand distintivo nel competitivo mercato globale.

Qualità Superiore: Coltivati nel clima ideale dell'Africa Occidentale, i nostri anacardi si distinguono per il loro sapore ricco e burroso e la consistenza croccante che i tuoi clienti apprezzeranno.

Fornitura Costante: Con vaste piantagioni di anacardi e una lavorazione efficiente, garantiamo una fornitura continua durante tutto l'anno per soddisfare le tue esigenze produttive.

Sostenibilità: I nostri anacardi sono eticamente raccolti, sostenendo le comunità locali e rispettando pratiche agricole eco-sostenibili.

Versatilità: Perfetti per una vasta gamma di applicazioni – dagli snack salutari alle prelibatezze gourmet, alle alternative al latte di origine vegetale, e molto altro.

Prezzi Competitivi: Grazie all'approvvigionamento diretto dalla Guinea-Conakry, possiamo offrire qualità premium a prezzi vantaggiosi, aumentando i tuoi margini di profitto.

Origine: Guinea Conakry, Tanzania

Anacardi lavorati



Scopri la qualità superiore dei nostri anacardi – il raccolto dorato della natura per i produttori alimentari più esigenti. I nostri anacardi, accuratamente pelati, offrono un sapore, una consistenza e una versatilità impareggiabili per i tuoi prodotti.

Raccolti nelle rigogliose terre dell'Africa Occidentale, questi anacardi donano un tocco di lusso esotico alle tue creazioni. Eleva i tuoi snack, dolci e innovazioni culinarie con i nostri anacardi di qualità costantemente superiore.

Origine: Guinea Conakry, Africa Occidentale



Le nostre noci di anacardi sgusciate sono confezionate in una scatola sottovuoto da 4 kg per mantenere intatta la loro freschezza e qualità, rispondendo così ai rigorosi standard richiesti dai professionisti.

A wooden sign with a rough, hand-cut edge is mounted on a wooden post. The sign is light brown and has the text "Mangime per Animali" written in a bold, green, serif font. The background shows a farm scene with several brown and white cows and a few chickens in a grassy field. The cows are looking towards the camera, and the chickens are scattered around. The overall scene is a peaceful farm setting.

**Mangime
per Animali**



Torta di Soya Premium De-Oiled
Origine: Benin



Torta di Soya Premium De-Oiled
Origine: Benin

Principali Vantaggi Nutrizionali

➤ Alto Contenuto Proteico (minimo 46%):

Le proteine sono fondamentali per lo sviluppo muscolare, l'energia e la crescita generale del bestiame. Con un minimo del 46% di proteine, la nostra Torta di Soya De-Oiled è una delle fonti naturali di proteine più ricche disponibili per l'alimentazione animale, garantendo al tuo bestiame e pollame i nutrienti necessari per una crescita più rapida e una produttività migliorata.

➤ Basso Contenuto di Olio (massimo 1,5%):

Il basso contenuto di olio rende questo mangime un integratore energetico ideale per pollame e bestiame. Riduce il rischio di accumulo eccessivo di grasso, assicurando animali sani e snelli.

➤ Fibra Bilanciata (massimo 6,5%):

La fibra svolge un ruolo essenziale nel garantire una corretta digestione e salute intestinale. La nostra Torta di Soya De-Oiled contiene fino al 6,5% di fibra, contribuendo a prevenire problemi digestivi, promuovendo l'assorbimento dei nutrienti, migliorando il metabolismo e garantendo un aumento di peso ottimale.

- **Attività Ureasica Sicura (massimo 0,25 mg N/g):**
Un eccesso di ureasi può causare disturbi digestivi nel bestiame. Il nostro prodotto è trattato per mantenere bassi i livelli di ureasi, garantendo un'alimentazione sicura, una digestione più fluida e un migliore assorbimento dei nutrienti.
- **Controllo dell'Umidità (massimo 11,5%):**
Il controllo dell'umidità è essenziale per preservare la qualità del mangime. La nostra Torta di Soya De-Oiled ha un basso contenuto di umidità, riducendo il rischio di formazione di muffe o deterioramento, garantendo una maggiore durata e riducendo gli sprechi.
- **Basso Contenuto di Silice (massimo 2%) e Ceneri (massimo 6,5%):**
Il nostro prodotto è sottoposto a rigorosi controlli di qualità per minimizzare residui indesiderati come silice e ceneri. Il risultato è un mangime pulito e puro, sicuro e benefico per il tuo bestiame, migliorando l'efficienza complessiva dell'alimentazione.



Nutrizione del Bestiame con Torta di Soya Premium De-Oiled in una Moderna Fattoria al Coperto

Aumenta la Produttività Agricola con la Torta di Soya Premium De-Oiled

Nutri la salute e la produttività del tuo bestiame con la nostra Torta di Soya Premium De-Oiled. Ricca di nutrienti essenziali, è la scelta perfetta per supportare la crescita, il benessere e le performance del tuo allevamento.

Benefici Principali per il Bestiame

- **Aumento della Produzione di Latte:**
Grazie al 46% di proteine, la nostra Torta di Soya De-Oiled fornisce i nutrienti vitali per migliorare significativamente la resa lattea del bestiame da latte.
- **Crescita e Sviluppo Muscolare Superiori:**
Per il bestiame da carne, l'alto contenuto proteico favorisce una crescita muscolare ottimale, garantendo carne di migliore qualità e maggiore redditività.
- **Miglior Salute Digestiva:**
Con un alto contenuto di fibra e livelli bilanciati di ureasi, aiuta la digestione, riducendo problemi come gonfiore e stress digestivi, mantenendo il bestiame più sano ed efficiente.



Nutrizione dei Polli con Torta di Soya Premium De-Oiled in una Moderna Fattoria al Coperto

Migliora il Tuo Allevamento Avicolo con la Torta di Soya Premium De-Oiled

Sblocca il pieno potenziale del tuo pollame con la nostra Torta di Soya Premium De-Oiled. Progettata per offrire una nutrizione ottimale, non solo sostiene una salute robusta, ma guida anche una crescita e una produttività superiori in tutta la tua azienda agricola.

Benefici Principali per il Pollame

Maggiore Produzione di Uova:

Ricca di proteine di alta qualità, la nostra Torta di Soya De-Oiled favorisce muscoli più forti e sani nelle ovaiole, contribuendo direttamente a una migliore qualità e quantità di uova.

Crescita Accelerata per i Polli da Carne:

L'elevato contenuto proteico garantisce un rapido aumento di peso, permettendo ai polli di raggiungere il peso di mercato prima e aumentando la tua redditività.

Maggiore Efficienza Alimentare:

Con un profilo nutrizionale bilanciato, il nostro mangime massimizza la conversione del mangime in massa, riducendo i costi complessivi dell'alimentazione e garantendo uccelli più sani e produttivi.

Mais non OGM per mangimi animali

Origine: Burkina Faso, Tanzania, Kenya, Sudafrica



Il nostro mais è appositamente studiato per l'utilizzo in mangimi per bestiame e pollame, offrendo una ricca fonte di energia e nutrienti essenziali per favorire la crescita, la salute e la produttività ottimali degli animali. Grazie alla sua consistenza uniforme, al basso contenuto di umidità e alla conformità con gli standard internazionali per mangimi, il nostro mais è la scelta ideale per produrre mangimi ad alte prestazioni per bovini, pollame, suini e altri animali da allevamento.

Perché scegliere il nostro mais per mangimi animali?

- **Elevato valore nutrizionale:** Ricco di nutrienti essenziali per sostenere la salute e la crescita degli animali.
- **Qualità affidabile:** Provenienza da origini fidate — Burkina Faso, Tanzania, Kenya, Sudafrica — con rigorosi controlli di qualità.
- **Prezzo competitivo:** Una scelta conveniente per produttori e importatori.
- **Approccio etico:** Il tuo acquisto supporta pratiche agricole sostenibili e il benessere delle comunità rurali.
- **Portata globale:** Logistica di esportazione efficiente per soddisfare le esigenze dei compratori internazionali.



Caffè

&

Tè



Caffè Arabica

Il caffè Arabica dell'Uganda è una gemma nascosta nel mondo del caffè di alta qualità.

Coltivato nelle fertili regioni ad alta quota del Paese, l'Arabica dell'Uganda offre un'esperienza di gusto unica che incanta gli appassionati di caffè di tutto il mondo. Con il suo inconfondibile mix di note fruttate, sentori di cioccolato e acidità equilibrata, il caffè Arabica ugandese si distingue come uno dei migliori dell'Africa orientale.

Origine: Uganda, Ruanda, Burundi

Caffè Arabica Brasiliano

Siamo orgogliosi di offrirti un caffè Arabica brasiliano di alta qualità, proveniente dalle rinomate alture del Brasile, famose per produrre caffè dai sapori ricchi e complessi con un retrogusto vellutato. Collaboriamo strettamente con agricoltori locali e cooperative, assicurandoci che sostenibilità, commercio etico ed equo siano al centro di tutto il nostro processo. Che tu sia un importatore di caffè, un produttore alimentare o di bevande, il nostro caffè Arabica brasiliano è pensato per superare le tue aspettative, offrendo una qualità e un sapore ineguagliabili.

Per importatori e distributori, proponiamo chicchi che rispettano i più elevati standard qualitativi, con note distinte di cioccolato, noci e sottili accenti di frutta. Offriamo soluzioni flessibili per la gestione della catena di approvvigionamento, garantendo trasparenza totale, per consentirti di distribuire un caffè eccezionale che sostiene la sostenibilità e la responsabilità sociale. I nostri chicchi di caffè Arabica brasiliano soddisfano le esigenze sia di nicchia che di produzione su larga scala, rendendoli ideali per ampliare le tue linee di prodotti.

I produttori alimentari e di bevande possono contare sul nostro caffè Arabica brasiliano per arricchire una vasta gamma di prodotti con profili aromatici unici, dai cioccolatini gourmet alle bevande pronte al caffè. Il sapore intenso e morbido dei nostri chicchi esalta sia le preparazioni calde che fredde, mentre il loro approvvigionamento etico si allinea perfettamente ai valori dei consumatori moderni. Con noi, puoi innovare con fiducia, promuovendo allo stesso tempo la sostenibilità e l'empowerment delle comunità locali.



Caffè Arabica
Brasiliano Good
Cup, setaccio 1318,
77-82 punti,
tostatura media



Caffè Arabica Brasiliano



Caffè Robusta

Il caffè Robusta dell'Uganda viene coltivato nei terreni vulcanici ricchi di nutrienti dell'Africa orientale.

I nostri chicchi di Robusta, raccolti con cura da piccoli agricoltori utilizzando metodi sostenibili, offrono un profilo ricco e morbido con profonde note di cioccolato e un leggero retrogusto di frutta secca.

Origine: Uganda



Tè

Scopri i sapori ricchi, robusti e unici del tè proveniente dalle fertili alture del Kenya, del Burundi e del Ruanda. Il nostro tè è coltivato con cura nelle condizioni ideali di queste regioni, dove altitudini elevate, terreni vulcanici e piogge costanti creano un gusto e una qualità eccezionali.

Perché scegliere il nostro tè?

- **Qualità premium:** Coltivato ad alta quota e raccolto con attenzione
- **Sostenibilità:** Pratiche etiche che supportano gli agricoltori locali
- **Sapori ricchi:** Profili di gusto intensi e distintivi, dalle note vivaci e frizzanti ai toni terrosi
- **Fornitura affidabile:** Capacità di produzione su larga scala e costante
- **Personalizzabile:** Offriamo miscele su misura e soluzioni di packaging adattate alle esigenze del tuo mercato

Tipi di tè

- Gradi primari: BP, BP1, D1, PD, PF1
- Gradi secondari: DUST, BMF, FNGS, PF

Origine: Kenya, Burundi, Ruanda



Cacao



Fave di Cacao Fermentate, Essiccate al Sole, Pure e Naturali

Le nostre fave di cacao essiccate al sole sono rinomate per il loro sapore distintivo e la qualità superiore. Il processo di essiccazione lento e naturale intensifica il ricco sapore di cioccolato, mantenendo le note fruttate vivaci e il delicato tono terroso delle fave. Per i produttori di alimenti e bevande, ciò si traduce in sapori più ricchi e raffinati in cioccolati gourmet, dessert di alta gamma, bevande artigianali e prodotti alimentari di lusso.

Per le aziende cosmetiche, l'alto contenuto nutritivo delle nostre fave di cacao le rende ideali per formulazioni di lusso per la cura della pelle e del corpo, offrendo antiossidanti naturali e proprietà idratanti.

Origine: Costa d'Avorio, Uganda



Fave di Cacao essiccate al Sole
(Costa d'Avorio)



Fave di Cacao essiccate al Sole
(Nigeria)



Burro di cacao

Per uso alimentare - FFA < 1,75%

Per uso alimentare - FFA < 3%

Derivato dalle migliori fave di cacao della Costa d'Avorio, il nostro burro di cacao premium offre una consistenza vellutata, una texture cremosa e un aroma inconfondibile che migliora il sapore e la qualità delle vostre creazioni.

Perché scegliere il nostro burro di cacao?

Qualità superiore: Lavorato secondo rigorosi controlli di qualità per preservare le sue proprietà naturali, garantendo consistenza e sapore costanti.

Naturale e puro: Burro di cacao al 100% puro, senza additivi né conservanti.

Ingrediente versatile: Ideale per una vasta gamma di applicazioni, dalla produzione di cioccolato gourmet al miglioramento della texture di gelati, prodotti di pasticceria e altro ancora.

Fonte etica: Il nostro burro di cacao sostiene pratiche agricole sostenibili e contribuisce all'empowerment delle comunità locali in Costa d'Avorio.

Origine: Costa d'Avorio



Burro di cacao

Per uso cosmetico - Alta qualità
Per uso cosmetico - Bassa qualità

Rinomato per la sua texture ricca e cremosa e per le sue proprietà altamente nutrienti, il nostro burro di cacao è l'ingrediente ideale per una vasta gamma di prodotti di bellezza e cura della pelle, offrendo idratazione lussuosa e benefici per la pelle.

Vantaggi principali:

- **100% naturale e sostenibile:** Il nostro burro di cacao è raccolto eticamente da agricoltori ivoriani di fiducia, garantendo sia qualità premium che sostenibilità ambientale.
- **Ricco di antiossidanti e acidi grassi:** Pieno di acidi grassi essenziali e antiossidanti naturali come la vitamina E, offre un'idratazione profonda e aiuta a migliorare l'elasticità della pelle.
- **Ingrediente versatile per formulazioni:** Perfetto per l'uso in lozioni, balsami, rossetti, burri per il corpo e trattamenti anti-età, il burro di cacao è una base affidabile per prodotti di bellezza nutrienti e rigeneranti.
- **Ammorbidisce e protegge la pelle:** Le sue proprietà emollienti aiutano a lenire la pelle secca e screpolata, lasciandola morbida, liscia e protetta contro i fattori ambientali aggressivi.
- **Stabile e duraturo:** Con una lunga durata naturale, il nostro burro di cacao garantisce la stabilità delle vostre formulazioni cosmetiche, offrendo al contempo una sensazione di lusso ai vostri prodotti.

Origine: Costa d'Avorio



Pasta di cacao

Essendo il maggior produttore mondiale di cacao, la Costa d'Avorio è rinomata per le sue fave di qualità superiore, sapientemente lavorate in pasta di cacao che offre un sapore profondo e ricco e una qualità eccezionale.

Caratteristiche principali:

- **Purezza incomparabile:** La nostra pasta di cacao è prodotta utilizzando fave selezionate con cura, garantendo un sapore di cacao robusto e naturale, senza additivi.
- **Fonte sostenibile:** Collaboriamo direttamente con gli agricoltori locali per garantire pratiche sostenibili, promuovendo il commercio equo e la responsabilità ambientale.
- **Versatilità:** Perfetta per l'uso in cioccolato, prodotti da forno, dolci, bevande e prodotti di bellezza come la cura della pelle e cosmetici.
- **Consistenza e qualità:** Ogni lotto è realizzato con precisione, fornendo la consistenza e il sapore necessari per mantenere l'eccellenza nei prodotti dei produttori.

Origine: Costa d'Avorio



Cacao in polvere alcalinizzato marrone

Ideale per produttori alimentari, di bevande e cosmetici, questa polvere di cacao di alta qualità è un ingrediente versatile, dal sapore intenso e profondo e dalla texture liscia.

Caratteristiche principali:

- **Sapore e colore ricchi:** Il processo di alcalinizzazione esalta il sapore cioccolatoso e la vivace colorazione marrone scuro, perfetti per un'ampia gamma di applicazioni.
- **Versatilità eccezionale:** Che si tratti di prodotti da forno, cioccolatini, latticini, bevande o formulazioni cosmetiche, la nostra polvere di cacao garantisce prestazioni costanti, migliorando l'appeal sensoriale.
- **Sostenibilità certificata:** Prodotto secondo pratiche agricole etiche e sostenibili, la nostra polvere di cacao è in linea con gli standard globali di qualità e responsabilità.
- **Benefici per la salute:** Naturalmente ricca di antiossidanti e nutrienti essenziali, la nostra polvere di cacao aggiunge un tocco nutriente ai tuoi prodotti.

Origine: Costa d'Avorio

Cacao in polvere alcalinizzato nero



Ottenuto dalle rigogliose piantagioni di cacao della Costa d'Avorio, il nostro cacao in polvere alcalinizzato nero premium è l'ingrediente perfetto per i produttori alimentari, di bevande e cosmetici che cercano un sapore deciso e un colore intenso. Questa polvere di cacao superiore offre una tonalità scura e profonda e un gusto ricco e vellutato, ideale per migliorare prodotti a base di cioccolato, prodotti da forno, bevande e formulazioni cosmetiche innovative.

Perché scegliere il nostro cacao in polvere alcalinizzato nero?

- **Qualità ineguagliabile:** Lavorato con cura per ottenere un sapore di cacao più profondo e un colore intenso, offre una finitura lussuosa sia nel gusto che nell'aspetto.
- **Applicazione versatile:** Perfetto per cioccolati gourmet, dessert decadenti, bevande e cosmetici, il suo profilo deciso eleva la qualità finale del prodotto.
- **Sostenibilità garantita:** Orgogliosamente raccolto dai contadini locali della Costa d'Avorio, supportando pratiche sostenibili che valorizzano le comunità locali.
- **Standard globali:** Realizzato secondo i più alti standard internazionali di qualità per la sicurezza alimentare e la consistenza della produzione.

Origine: Costa d'Avorio

Cacao in polvere naturale

Ideale per i produttori alimentari, di bevande e cosmetici, la nostra polvere di cacao naturale è un ingrediente versatile e ricco di nutrienti, che aggiunge sapore autentico, colore e proprietà benefiche a una vasta gamma di prodotti.

Perché scegliere la nostra polvere di cacao naturale?

- **Qualità superiore:** Selezionata dai migliori semi di cacao della Costa d'Avorio, la nostra polvere di cacao naturale è lavorata per preservare il suo sapore intenso e il colore scuro e lussuoso, offrendo un impulso completamente naturale ai tuoi prodotti.
- **Pura e versatile:** Perfetta per la creazione di deliziosi cioccolatini, prodotti da forno, bevande e cosmetici, la nostra polvere di cacao garantisce un'esperienza indulgente per i tuoi consumatori.
- **Benefici per la salute:** Ricca di antiossidanti, minerali e composti naturali, la nostra polvere di cacao promuove il benessere, aggiungendo un valore salutare che i consumatori di oggi apprezzano.
- **Sostenibilità certificata:** Lavoriamo direttamente con i coltivatori locali in Costa d'Avorio per garantire che la nostra polvere di cacao venga prodotta in modo sostenibile ed etico, contribuendo al commercio equo e alla sostenibilità ambientale.

Origine: Costa d'Avorio



Bucce di Fave di Cacao

Sostenibilità e Zero Sprechi

Le bucce di fave di cacao sono un sottoprodotto dell'industria del cioccolato, rendendole un'opzione ecologica per le aziende che valorizzano pratiche sostenibili e cercano di ridurre gli sprechi.

Applicazioni Versatili

- **Alimentazione e Bevande:** Le bucce di fave di cacao possono essere utilizzate per infusi di tè, arricchire prodotti da forno o creare estratti naturali, offrendo un tocco di sapore cioccolatoso senza calorie aggiuntive.
- **Agricoltura:** Ricche di nutrienti, sono ideali per fertilizzanti organici e mangimi animali, fornendo un'opzione nutriente per pratiche agricole sostenibili.
- **Cosmetici e Cura Personale:** Grazie alle loro proprietà antiossidanti, le bucce di fave di cacao sono sempre più apprezzate in scrub esfolianti, saponi e formulazioni per la pelle.

Benefici per la Salute

Ricche di antiossidanti e fibre, le bucce di fave di cacao rispondono alla crescente domanda di prodotti salutari, offrendo benefici funzionali per soddisfare le esigenze dei consumatori moderni.

Origine: Costa d'Avorio



Polvere di Bucce di Fave di Cacao

La polvere di bucce di fave di cacao è un ingrediente promettente nel settore alimentare grazie alla sua multifunzionalità, sostenibilità e all'interesse crescente per i prodotti naturali.

Additivo Nutrizionale

Ricca di fibre alimentari, antiossidanti e polifenoli, è un ingrediente funzionale per prodotti alimentari salutari.

Utilizzata in prodotti da forno arricchiti di fibre, come pane, biscotti e muffin.

Esaltatore di Sapore

Conferisce un sapore delicato di cacao, ideale per migliorare il gusto di cioccolatini, bevande e dessert.

Colorante Naturale

Offre un colore marrone terroso naturale per prodotti alimentari, spesso utilizzata in dolci o dessert.

Alternativa alla Farina Senza Glutine

Utilizzata in piccole quantità come sostituto della farina di grano nelle formulazioni senza glutine.

Origine: Costa d'Avorio



Gusci di Cabosse di Cacao



Profilo Nutrizionale Ricco

I gusci di cabosse di cacao sono ricchi di fibre, potassio e minerali, risultando ideali come base per fertilizzanti agricoli, mangimi per il bestiame e compost organico. Arricchiscono il suolo e riducono la dipendenza dai fertilizzanti sintetici, promuovendo metodi agricoli più rispettosi dell'ambiente.

Alternativa Sostenibile

Essendo un sottoprodotto naturale, i gusci di cabosse di cacao favoriscono pratiche di economia circolare e rafforzano la sostenibilità ambientale. Scegliendo questo materiale, la vostra azienda opta per soluzioni ecologiche e una risorsa agricola di qualità.

Applicazioni Versatili

I gusci di cabosse di cacao soddisfano le esigenze di diversi settori, dall'agricoltura e orticoltura fino alla cosmetica e al benessere. La loro consistenza fibrosa e il ricco profilo nutrizionale permettono di trasformarli in biochar, compost, mangimi biologici o estratti per cosmetici e integratori di salute.

Qualità e Affidabilità Superiori

Provenienti da produttori fidati della Costa d'Avorio, i gusci di cabosse di cacao offrono qualità costante, supportata da rigorosi controlli di qualità e pratiche di raccolta sostenibili.

Origine: Costa d'Avorio

Polpa di Cacao



Perché la Polpa di Cacao Dovrebbe Essere il Tuo Prossimo ingrediente

- ✓ Versatile: Perfetta per alimenti, bevande e cosmetici.
- ✓ Ricca di Nutrienti: Carica di vitamine, minerali e antiossidanti.
- ✓ Sostenibile ed Etica: Favorisce pratiche eco-compatibili e commercio equo.
- ✓ Innovativa: Aggiunge sapori esotici e applicazioni uniche alle tue creazioni.

Origine: Costa d'Avorio

**Altri
Prodotti
Agricoli**





Gomma Arabica

Uso Alimentare

La nostra Gomma Arabica offre benefici impareggiabili che possono elevare la qualità e la funzionalità dei tuoi prodotti.

Perché scegliere la nostra Gomma Arabica?

- **100% Naturale e Sostenibile:** Derivata dagli alberi di Acacia, la nostra Gomma Arabica è una scelta eco-compatibile che risponde alla crescente richiesta di ingredienti naturali da parte dei consumatori.
- **Eccellente Emulsificazione e Stabilizzazione:** Ideale per creare emulsioni lisce e stabili in bevande, salse e prodotti lattiero-caseari. Migliora la consistenza e la percezione al palato delle tue formulazioni.
- **Basso Contenuto Calorico, Alta Solubilità:** Aggiungi ricchezza senza le calorie! La nostra Gomma Arabica si dissolve facilmente in liquidi caldi e freddi, rendendola perfetta per bevande, confetteria e prodotti da forno.
- **Ricca di Fibre Alimentari:** Fonte naturale di prebiotici, offre benefici funzionali per la salute, perfetti per i consumatori attenti al benessere.
- **Lunga Conservazione:** Estendi la freschezza e la stabilità dei tuoi prodotti con la nostra Gomma Arabica di alta qualità.

Origine : Mali, Nigeria



Gomma Arabica

Uso Industriale

Ideale per una vasta gamma di applicazioni, dai vernici e adesivi agli inchiostri per la stampa e tessuti, la nostra Gomma Arabica offre stabilità e forza eccezionali nelle formulazioni industriali.

- Alta Qualità della Fonte: Raccolta in modo sostenibile dagli alberi di acacia del Mali, garantendo un prodotto puro e incontaminato.
- Eccellenti Proprietà Leganti ed Emulsionanti: Migliora i tuoi processi produttivi con una soluzione affidabile che funziona costantemente in condizioni diverse.
- Ecologica: 100% naturale e biodegradabile, in linea con l'attuale spinta verso materiali più verdi e sostenibili.
- Conformità Globale: Rispetta gli standard internazionali di qualità e sicurezza, garantendo un'integrazione fluida nelle tue linee di produzione industriale.

Origine: Mali



Gomma Karaya

Qualità alimentare

Derivata dalla linfa dell'albero *Sterculia urens*, questa gomma dai molteplici usi agisce come addensante, stabilizzante, emulsionante e adesivo naturale.

Migliora le tue creazioni culinarie con la Gomma Karaya di qualità alimentare. Ideale come addensante, stabilizzante ed emulsionante, è perfetta per gelati, dolci, salse e condimenti, offrendo una texture liscia e cremosa ineguagliabile. Con le sue proprietà non tossiche e la trasparenza nelle etichette, permette di sviluppare prodotti gustosi che rispondono ai più alti standard di qualità e sicurezza. Rendi la tua offerta culinaria una scelta irresistibile e distinguiti sugli scaffali puntando sul meglio della natura!

Origine: Mali, Sudan



Gomma Karaya

Qualità cosmetica

Integra il potere della natura nelle tue formulazioni cosmetiche con la Gomma Karaya. Ipoallergenica e delicata sulla pelle, è ideale per migliorare le prestazioni dei prodotti per capelli, per la cura della pelle e dei dentifrici. Come addensante e stabilizzante naturale, garantisce risultati eccezionali mantenendo la sicurezza dei tuoi prodotti.

Offri ai tuoi clienti un'esperienza cosmetica lussuosa e delicata grazie a questo ingrediente unico e dai alla tua marca un vantaggio competitivo nel mondo della bellezza.

Origine: Mali, Sudan



Gomma Karaya

Qualità industriale

Scopri nuove possibilità per i tuoi processi industriali con la Gomma Karaya. Come adesivo e stabilizzante versatile, è ideale per il dimensionamento tessile, la finitura e il rivestimento della carta.

Le sue proprietà tecniche assicurano durabilità e affidabilità, ottimizzando i tuoi costi di produzione. Scegliendo la Gomma Karaya, adotti una soluzione performante e sostenibile per le tue operazioni industriali.

Origine: Mali, Sudan



Ibisco Essiccato

Ideale per i produttori alimentari globali, il nostro ibisco offre un colore rosso rubino intenso e un sapore aspro e rinfrescante che arricchisce bevande, tè, sciroppi e creazioni culinarie.

Proveniente da aziende agricole sostenibili, il nostro ibisco è ricco di antiossidanti, vitamine e minerali, offrendo non solo sapori intensi, ma anche benefici per la salute, perfetti per i consumatori moderni e consapevoli.

Origine: Mali, Nigeria



Chips di Manioca Essiccata

Per i produttori di alimenti, le nostre chips di manioca migliorano la texture e la qualità dei prodotti, offrendo un ingrediente ricco di amido, ideale per snack e prodotti senza glutine.

Per i produttori di alimenti per animali, forniscono un'alimentazione nutriente, ricca di energia e conveniente, garantendo un approvvigionamento stabile e supportando la crescita del bestiame.

Per i produttori di bioetanolo, le nostre chips offrono una materia prima ecologica e ad alto rendimento, favorendo una produzione sostenibile di etanolo con emissioni ridotte.

Origine: Nigeria e Africa occidentale

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. The sign has the words 'Prodotti' and 'Lavorati' written in a bold, green, sans-serif font. The background is a soft-focus forest with sunlight filtering through the trees, creating a warm, golden glow.

Prodotti Lavorati

Burro di karité grezzo, artigianale e non raffinato



Proveniente direttamente dai lussureggianti paesaggi del Mali e del Burkina Faso, il nostro burro di karité di alta qualità, raccolto in modo etico, offre:

Qualità Incomparabile: Texture ricca e cremosa con un leggero aroma di nocciola.

Potenziatore Nutrizionale: Ricco di vitamine A ed E, e acidi grassi essenziali.

Ingrediente Versatile: Ideale per applicazioni in pasticceria, panificazione e prodotti lattiero-caseari.

Sostenibilità: Sosteniamo le comunità locali e i metodi tradizionali di raccolta.

Appeal del Clean Label: 100% naturale, non OGM e minimamente lavorato.

Origine: Mali, Burkina Faso

Burro di Karité Industriale Certificato ISO

Origine: Benin

Parametri Fisico-Chimici

- Impurità Insolubili: 0,0001% (molto basso, indica alta purezza).
- Aflatossine Totali: 0,70 µg/kg (al di sotto dei livelli nocivi).
- Sostanze Insaponificabili: 1,5% (conforme agli standard per usi cosmetici e farmaceutici).
- Metalli Pesanti (Piombo, Arsenico, Mercurio, Cadmio): Tutti a livelli trascurabili o assenti (sicuro per il consumo e l'applicazione).
- Pesticidi (Organofosforici e Organochlorurati): 0,00 mg/kg (completamente privo di residui nocivi).

Parametri Microbiologici

- Germi Mesofili Aerobi: 37.102 UFC/g (entro i limiti accettabili per prodotti non sterili).
- Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Anaerobi Solfito-Riduttori: Assenti (indica una buona igiene).
- Coliformi Fecali, Lieviti e Muffe: <10 UFC/g (contaminazione molto bassa).

Il nostro burro di karité offre un'elevata purezza, sicurezza e bassi livelli di contaminazione, rendendolo ideale per applicazioni alimentari, cosmetiche e farmaceutiche.

Prodotti con Burro di Karité come Ingrediente



Idratanti e lozioni



Barrette energetiche

Applicazioni Alimentari

➤ **Cottura e Pasticceria:**

Il burro di karité è usato come alternativa al burro di cacao nella produzione di cioccolato e dolci. Conferisce una consistenza liscia e migliora il profilo aromatico di cioccolati e creme spalmabili.

➤ **Margarina e Grassi da Cucina:**

La sua alta stabilità e composizione naturale di grassi lo rendono un ingrediente prezioso per la margarina e come agente strutturante per prodotti da forno.

➤ **Prodotti Nutrizionali:**

Contiene acidi grassi essenziali, antiossidanti e vitamine, che possono essere incorporati in alimenti salutari o barrette energetiche.

Applicazioni Cosmetiche

➤ **Idratanti e Lozioni:**

Le proprietà emollienti del burro di karité lo rendono un eccellente idratante per pelle e capelli. Idrata, ammorbidisce e lenisce la pelle secca o sensibile.

➤ **Prodotti Anti-Età:**

L'alta concentrazione di vitamine A ed E favorisce l'elasticità della pelle, riducendo rughe e linee sottili.

➤ **Prodotti per la Cura dei Capelli:**

Usato in shampoo, balsami e prodotti per lo styling, nutre e protegge i capelli, riducendo la rottura e aggiungendo lucentezza.

Farina di Soia



Coltivata attraverso pratiche agricole sostenibili, la nostra farina di soia è ricca di proteine vegetali, fibre e vitamine essenziali, offrendo un prodotto che è sia ecologico che altamente nutriente.

Ideale per migliorare il profilo nutrizionale di una vasta gamma di prodotti, inclusi prodotti da forno, snack e alternative vegetali, la nostra farina di soia ha un sapore neutro e una texture fine che si adatta perfettamente a qualsiasi formulazione.

Origine: Burkina Faso, Benin



La farina di soia è un
ingrediente versatile utilizzato
in una vasta gamma di prodotti
in vari settori



Farina di Mais

Perfetta per una varietà di applicazioni alimentari, dai prodotti da forno agli snack fino ai cereali e alle alternative senza glutine, la nostra farina di mais garantisce qualità costante e prestazioni versatili.

Coltivata in collaborazione con agricoltori locali, diamo priorità alle pratiche agricole sostenibili e al commercio equo, garantendo un prodotto che non solo avvantaggia la tua produzione, ma supporta anche le comunità africane.

- Non OGM, farina di mais completamente naturale.
- Ideale per prodotti senza glutine, da forno e snack.
- Qualità costante per la produzione industriale.
- Eticamente approvvigionata e coltivata in modo sostenibile.
- Supporta il commercio equo e gli agricoltori locali africani.

Origine: Burkina Faso, Benin



Prodotti da bagno, lozioni e
creme con farina di mais come
ingrediente

Farina di Manioca



Origine: Burkina Faso, Nigeria

La nostra Farina di Manioca, proveniente in modo sostenibile dalle fertili terre del Burkina Faso e della Nigeria, è un ingrediente ideale per alimenti senza glutine, senza cereali e adatti a chi ha allergie alimentari. Offre versatilità e una texture liscia e fine che esalta diverse ricette.

- **Qualità Superiore:** Garantiamo un rigoroso processo di produzione che offre una farina pura e finemente macinata, priva di additivi e conservanti.
- **Ricca di Nutrienti:** Ricca di carboidrati naturali, fibre e vitamine essenziali, perfetta per i consumatori attenti alla salute.
- **Senza Glutine e Amica delle Allergie:** Ideale per i produttori che sviluppano prodotti per il crescente mercato senza glutine e dei cibi salutari.
- **Provenienza Sostenibile:** Collaboriamo con agricoltori locali in Nigeria e Burkina Faso, sostenendo pratiche agricole etiche e garantendo una filiera tracciabile ed ecologica.
- **Applicazioni Versatili:** Dalla panificazione agli snack, salse e addensanti, la nostra farina di manioca si comporta in modo eccezionale in una vasta gamma di prodotti alimentari.



Pane, torte, fritti, noodles con
farina di manioca



Prodotti da bagno, deodoranti naturali con farina di manioca

Amido di Manioca



Origine: Burkina Faso, Nigeria

Il nostro amido è rinomato per la sua eccezionale purezza, versatilità e costanza, rendendolo una scelta ideale per migliorare la consistenza, la stabilità e il sapore di una vasta gamma di prodotti, dai prodotti da forno alle salse, passando per snack e alternative senza glutine.

Perché scegliere il nostro amido di manioca?

Approvvigionamento sostenibile: Collaboriamo strettamente con cooperative in Africa Occidentale e Orientale, promuovendo pratiche agricole sostenibili e commercio equo.

Alte prestazioni: Grazie alle sue eccellenti proprietà di legame e addensamento, il nostro amido di manioca garantisce una migliore consistenza dei prodotti e una maggiore durata di conservazione.

Naturalmente senza glutine: Ideale per prodotti senza glutine, soddisfacendo le esigenze dei consumatori attenti alla salute in tutto il mondo.

Fornitura costante: Grazie alla nostra solida rete di produttori locali, possiamo fornire amido di manioca durante tutto l'anno, assicurando una produzione ininterrotta per la vostra azienda.



Noodles e pasta, dolci, prodotti da forno senza glutine a base di amido di manioca



Lozioni e creme, maschere per
il viso a base di amido di
manioca

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 'Oli Alimentari e Cosmetici' 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.

**Oli Alimentari
e Cosmetici**

Olio di Soia Grezzo

Origine: Benin

L'olio di soia grezzo viene estratto utilizzando processi avanzati per garantire che mantenga la sua integrità e composizione naturale. Ogni lotto è meticolosamente lavorato e sottoposto a controlli di qualità per superare gli standard globali.

Composizione Principale

- Acido Linoleico: 54%
- Acido Oleico: 23%
- Acido Palmitico: 11%
- Acido Linolenico: 8%
- Acido Stearico: 4%

Specifiche Chimiche

- Acidi Grassi Liberi (FFA): $\leq 1,5\%$
- Valore Acido: $\leq 3,0$ mg KOH/g
- Sbiancabilità: $\geq 80\%$ (con terra sbiancante di grado A)
- Aspetto: Privo di rancidità, adulterazioni, materie estranee, acqua e coloranti o aromi artificiali

Questo profilo bilanciato di acidi grassi e l'aderenza a rigorosi parametri di qualità rendono l'olio di soia grezzo ideale per una vasta gamma di applicazioni.



Prodotti per la cura della pelle che utilizzano olio di soia grezzo come ingrediente



Margarina che utilizza olio di soia grezzo come ingrediente

Industria Alimentare

- Olio da Cucina Raffinato: Dopo la raffinazione, l'olio di soia diventa un elemento essenziale nelle cucine, ampiamente usato per friggere, cuocere e condire insalate.
- Produzione di Margarina e Shortening: Ingrediente base vitale per questi prodotti alimentari essenziali.
- Cibi Lavorati: Presente in snack, maionese e pasti confezionati come ingrediente chiave.
- Integratori Nutrizionali: Una fonte naturale di acidi grassi omega-3 e omega-6, utili per la salute alimentare.

Cosmetici e Farmaceutici

- Idratanti e Lozioni: Emolliente naturale che migliora l'idratazione e la morbidezza della pelle.
- Saponi e Detergenti: Utilizzato nella produzione di prodotti di pulizia eco-sostenibili.
- Olio Veicolante in Farmaceutica: Ideale per formulazioni farmaceutiche e integratori salutari.

Applicazioni Industriali

- Biodiesel: Materia prima sostenibile per la produzione di biodiesel, riducendo la dipendenza dai combustibili fossili.
- Lubrificanti: Impiegato in lubrificanti industriali biodegradabili che rispettano l'ambiente.
- Inchiostri e Rivestimenti: Base per inchiostri, vernici e rivestimenti eco-friendly.
- Plasticizzanti: Integrato in plastiche e resine biodegradabili.

Olio di soia per cucinare



Il nostro olio di soia è apprezzato nelle cucine per la sua versatilità e il suo valore nutrizionale. Che si tratti di preparare pasticceria delicata o di creare saltati in padella croccanti, la sua eccezionale resa garantisce il successo culinario.

- **Qualità Superiore:** Estratto da semi di soia non OGM coltivati da cooperative agricole esperte in Benin e raffinato alla perfezione per garantire purezza, brillantezza dorata e ricchezza di nutrienti naturali.
- **Versatilità Incomparabile:** Il suo alto punto di fumo e il sapore neutro lo rendono ideale per friggere, saltare, cuocere al forno e creare capolavori culinari in cucine di tutto il mondo.
- **Scelta Salutare:** Ricco di acidi grassi essenziali, antiossidanti e Vitamina E, sostiene la salute del cuore e il benessere generale.
- **Sostenibile ed Etico:** I nostri semi di soia provengono direttamente da agricoltori che praticano un'agricoltura sostenibile, garantendo una giusta remunerazione e rafforzando le economie rurali.

Origine: Benin

Olio di avocado grezzo



Qualità e Freschezza Impareggiabili

Il nostro olio di avocado è estratto da avocado accuratamente selezionati e raccolti al giusto grado di maturazione, garantendo un prodotto ricco di nutrienti naturali, antiossidanti e grassi sani per il cuore. Estratto a freddo e non raffinato, offre un sapore puro e autentico, senza additivi.

Ricco di Nutrienti

Questo olio è ricco di vitamine essenziali come E e K, e di acidi grassi omega-9. Supporta la salute cardiovascolare, migliora la vitalità della pelle e favorisce il benessere generale. Grazie al suo alto punto di fumo, è ideale per diversi usi culinari, dalle preparazioni raffinate alle frittiture ad alta temperatura.

Versatile e Molto Richiesto

Con il suo delicato profilo aromatico, l'olio di avocado si presta a numerose applicazioni. Perfetto per la cucina gourmet, nei prodotti di benessere e nelle formulazioni per la cura della pelle, la sua qualità premium e i benefici per la salute lo rendono una scelta preferita dai consumatori in tutto il mondo.

Origine: Costa d'Avorio, Tanzania, Kenya, Sudafrica

Infusioni



Infuso di Moringa

Proveniente dalle ricche terre del Burkina Faso, il nostro Infuso di Moringa Premium offre al mondo il sapore di uno dei superfood più pregiati della natura. Ricco di vitamine essenziali, minerali e antiossidanti, la Moringa è rinomata per la sua capacità di nutrire corpo e mente, supportando la salute e il benessere generale.

Il nostro infuso, realizzato con cura, cattura tutti i benefici nutrizionali della Moringa in una forma gustosa e pratica, perfetta per le routine di benessere quotidiane. Con la crescente domanda globale di prodotti sani e naturali, questo infuso è un'eccellente aggiunta alla tua linea di prodotti, ideale per consumatori attenti alla salute che cercano un'alimentazione vegetale efficace.

Caratteristiche principali:

- 100% Naturale e Biologico
- Ricco di Vitamine A, C, Calcio, Ferro e Potenti Antiossidanti
- Provenienza Sostenibile dal Burkina Faso
- Delizioso, Pratico e Facile da Gustare

Origine: Burkina Faso



Infuso di Kinkeliba

Presenta ai tuoi clienti l'inconfondibile sapore dell'Africa con il nostro Infuso di Kinkeliba, una magistrale combinazione delle migliori botaniche del Burkina Faso. Questo infuso unico offre un viaggio affascinante tra sapori e benessere, combinando l'essenza rinvigorente del Kinkeliba con il calore delicato dello Zenzero, la freschezza della Menta, le note agrumate della Citronella e il tocco speziato dei Chiodi di Garofano, insieme a molte altre piante terapeutiche.

Il Kinkeliba, spesso chiamata "erba della lunga vita", è apprezzata per le sue proprietà antiossidanti, digestive e depurative, diventando una scelta popolare per i consumatori attenti alla salute. Con ogni tazza, i tuoi clienti possono sperimentare un momento di relax e vitalità, basandosi sulla saggezza delle pratiche erboristiche africane tradizionali.

Raccolto in modo sostenibile e miscelato con cura, il nostro Infuso di Kinkeliba è un'opportunità per il tuo brand di portare sul mercato il gusto autentico dell'Africa, offrendo un prodotto naturale e premium che risponde alla crescente domanda di bevande incentrate sul benessere.

Origine: Burkina Faso



Infuso di Foglie di Djeka

Proveniente direttamente dalle fertili terre del Burkina Faso, il nostro Infuso di Foglie di Djeka ti offre un assaggio di tradizione e benessere in ogni tazza. Oltre al suo sapore squisito, le foglie di Djeka sono celebrate per i loro straordinari benefici per la salute. Ricco di antiossidanti e nutrienti essenziali, il nostro infuso offre un modo naturale per nutrire il corpo e sostenere il benessere generale.

Se stai cercando un prodotto distintivo e salutare per il tuo mercato, o se desideri soddisfare i consumatori che apprezzano bevande autentiche e ricche di nutrienti, l'Infuso di Foglie di Djeka è la scelta perfetta.

Collabora con noi per portare la ricchezza della natura del Burkina Faso ai tuoi clienti in tutto il mondo.

Origine: Burkina Faso



Infuso di Ibisco

Proveniente dai campi soleggiati del Burkina Faso, il nostro Infuso di Ibisco non solo offre un sapore rinfrescante ed esotico, ma anche una serie di benefici per la salute molto ricercati dai consumatori attenti al benessere in tutto il mondo. Con il suo ricco colore rubino e il sapore naturalmente acidulo, questo infuso è perfetto sia per bevande calde che fredde, aggiungendo un tocco vivace a qualsiasi collezione di tè.

Il nostro Infuso di Ibisco è apprezzato per la sua capacità naturale di aiutare a ridurre la pressione sanguigna, sostenere la salute del cuore e alleviare i disturbi digestivi, rendendolo una scelta ideale per chi cerca una bevanda saporita e salutare.

Come partner, importerai un prodotto che risponde alla crescente domanda di bevande salutari e di alta qualità. Unisciti a noi per portare il benessere e il sapore autentico del Burkina Faso ai consumatori di tutto il mondo.

Caratteristiche principali:

- **Sapore e Aroma Ricchi:** Deliziosamente acidulo con un tocco di dolcezza floreale.
- **Benefici per la Salute:** Sostiene la salute del cuore, promuove una pressione sanguigna sana e aiuta la digestione.
- **Origine Autentica:** Provenienza diretta dal Burkina Faso, garantendo qualità premium e tracciabilità.

Origine: Burkina Faso



Infuso Ola Up

Realizzato con cura, l'Infuso Ola Up combina le note terrose dello stelo di Vetiver, il tocco aromatico del seme di Finocchio, l'essenza vibrante della foglia di Mango giovane e le qualità lenitive delle foglie di Alloro e Djeka, insieme a una serie di altre piante medicinali. Ogni ingrediente è selezionato meticolosamente per purezza, potenza e sapore, garantendo un'esperienza di consumo unica ed eccezionale che delizia i sensi.

Scopri la magia del Burkina Faso con l'Infuso Ola Up – un prodotto premium pensato per chi cerca sapori autentici e benessere naturale. Collabora con noi per portare questa straordinaria miscela ai clienti più esigenti in tutto il mondo.

Origine: Burkina Faso



**Minerali
Strategici**





Coltan

Siamo orgogliosi di offrire coltan di prima qualità, estratto direttamente dalle colline e dalle verdi valli del Ruanda. Questo paese dell'Africa centrale è rinomato per l'eccezionale qualità e affidabilità dei suoi minerali, rendendo il nostro coltan una fonte ideale. Il nostro prodotto soddisfa e supera costantemente i più rigorosi standard dell'industria globale, svolgendo un ruolo chiave nei settori dell'elettronica, telecomunicazioni, aerospaziale e automobilistico a livello internazionale.

Scegliendo il nostro coltan ruandese, i produttori non ottengono solo materia prima; entrano in una filiera accuratamente organizzata, che privilegia un'estrazione etica e un rigoroso rispetto per l'ambiente. Siamo fermamente impegnati nella sostenibilità a ogni passo del percorso, dall'estrazione alla consegna finale.

Origine: 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

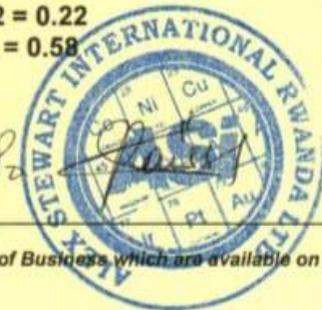
HfO₂ = 0.22

PbO = 0.58

*Any request for repeat analysis will be charged.

Report Date: 02.10.2024

Signed: 



Analisi chimica del nostro concentrato di tantalio



Minerale di Berillio

Siamo lieti di presentare il nostro minerale di berillio, ottenuto in Ruanda e raffinato secondo i più alti standard di qualità e affidabilità. Nei terreni ricchi di minerali del Ruanda, il nostro berillio viene estratto con cura per garantire la purezza e la consistenza necessarie alle applicazioni high-tech, come quelle nei settori aerospaziale, elettronico e della difesa. Ogni lotto è sottoposto a rigorosi processi di estrazione e trattamento per soddisfare le elevate esigenze dei produttori di tutto il mondo.

In stretta collaborazione con le cooperative minerarie locali del Ruanda, mettiamo l'empowerment delle comunità rurali e il rispetto per l'ambiente al centro delle nostre priorità. Siamo impegnati nella promozione dello sviluppo sostenibile in Africa orientale e occidentale, garantendo un'equa remunerazione ai produttori ruandesi e sostenendo iniziative che favoriscano la crescita e la prosperità delle comunità.

Origine: 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:



Analisi chimica del nostro
minerale di berillio

**Programma
di
Outgrowing**



Leader nell'esportazione di prodotti agricoli, Sahel Agri-Sol è lieta di proporre il suo programma di outgrowing per garantire una fornitura affidabile di ingredienti di alta qualità.

Perché scegliere il nostro programma di outgrowing?

- **Sicurezza della fornitura:** Pianifica le tue esigenze e assicura la disponibilità delle materie prime.
- **Qualità premium:** Approfitta di prodotti certificati che soddisfano le specifiche più esigenti.
- **Conformità agli standard:** Garantisci il rispetto delle normative ambientali e sociali.
- **Relazione sostenibile:** Sviluppa una partnership vantaggiosa con Sahel Agri-Sol.

Coltiviamo i tuoi ingredienti secondo le tue specifiche

- Alto contenuto proteico
- Alto contenuto di olio
- Varietà specifiche (soia, sesamo, ecc.)
- E molto altro!

Colture coinvolte

- Caffè
- Cacao
- Soia
- Sesamo
- Manioca
- Altre colture su richiesta

Durata del programma

L'implementazione di un programma di contratto agricolo richiede investimenti significativi in termini di tempo e risorse. Pertanto, per garantire un'efficacia ottimale, consigliamo una durata minima di un anno per questo programma. Per coloro che cercano una soluzione più ampia e a lungo termine, offriamo prezzi competitivi per impegni contrattuali che si estendono su un periodo di 3-5 anni.

Pronto a intraprendere un percorso di innovazione e successo?

Contatta il nostro team dedicato per discutere le tue esigenze specifiche e sbloccare un mondo di possibilità creative per il tuo marchio. Insieme, creiamo un futuro che celebri innovazione e sostenibilità.



**Termini di
Pagamento**

1. Lettera di credito standby (SBLC MT 760)

Preferiamo utilizzare la lettera di credito standby SBLC MT 760, in quanto fornisce una garanzia reciproca e facilita prezzi competitivi per entrambe le parti nelle nostre transazioni. Attraverso l'impiego della SBLC MT 760, possiamo offrire alla vostra azienda prezzi altamente competitivi Free on Board (FOB) o Cost, Insurance, and Freight (CIF).

Per procedere con questo metodo di pagamento, chiediamo all'acquirente di emettere una Lettera di Credito Standby (SBLC MT 760) che copra l'importo totale per il periodo di consegna annuale. Questa SBLC deve garantire il pagamento del 100% per ogni consegna mensile, previa presentazione della polizza di carico (Bill of Lading) e del rapporto di ispezione SGS.

È importante sottolineare che la Lettera di Credito Standby deve essere emessa da un'istituzione finanziaria affidabile, come Standard Chartered, Bank of China o un'altra di simile credibilità.

2. Nota di Pagamento per Transazione Unica

Preferiamo utilizzare le note di pagamento promissorie poiché garantiscono sicurezza reciproca e prezzi competitivi per entrambe le parti coinvolte nelle nostre transazioni. Attraverso la nota di pagamento, possiamo offrire alla vostra azienda prezzi altamente competitivi Free on Board (FOB) o Cost, Insurance, and Freight (CIF).

Per procedere con questa modalità di pagamento, richiediamo cortesemente all'acquirente di emettere una nota promissoria che copra l'importo totale della consegna. Questa nota deve garantire il pagamento del 100% previa presentazione della polizza di carico (Bill of Lading) e del rapporto di ispezione SGS.

È fondamentale sottolineare che la nota promissoria deve essere emessa da un'istituzione finanziaria di fiducia, come Standard Chartered, Bank of China o un'altra di simile credibilità.

3. Lettera di Credito (LC)

Anche se la lettera di credito non è la nostra modalità di pagamento preferita, a causa della necessità di sostenere i costi prima di ricevere il pagamento, siamo disposti a considerarla. Tuttavia, è importante notare che con il pagamento tramite lettera di credito potrebbe non essere possibile mantenere prezzi competitivi.

Per procedere con questa modalità di pagamento, chiediamo all'acquirente di emettere una lettera di credito che copra l'importo totale per un anno di consegne. Questa LC deve garantire il pagamento del 100% per ogni consegna mensile, previa presentazione della polizza di carico (Bill of Lading) e del rapporto di ispezione SGS.

È essenziale che la lettera di credito sia emessa da un'istituzione finanziaria affidabile, come Standard Chartered, Bank of China o un'altra di simile credibilità.

4. Bonifico Bancario Internazionale

Per spedizioni singole o ordini di prova, accettiamo il pagamento tramite bonifico bancario internazionale con le seguenti condizioni:

- 50% del pagamento alla conferma dell'ordine
- 50% del pagamento alla presentazione della polizza di carico e del rapporto di ispezione SGS

Per garantire trasparenza e fiducia, invitiamo il rappresentante dell'acquirente a visitare il sito e supervisionare il processo di spedizione.



**Per
Contattarci**



Adalidda Sud-Est Asiatico

Sig.ra Susa Taing
Direttrice generale
65 C Street 101
Phnom-Penh
Cambogia

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

Adalidda India

Sig. Rajaram Gulothungan
Direttore generale

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

Siti 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>

Media sociali

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>

Parole Chiave

Htags



Parole Chiave

Adalidda, agribusiness, Sud-Est Asiatico, Abidjan, Costa d'Avorio, Africa Occidentale, Africa Orientale, Sahel, mercato globale, crescita economica inclusiva, sviluppo sostenibile, comunità agricole, patrimonio culturale, patrimonio ambientale, cooperative agricole, produttori locali, compenso equo, colture premium, prosperità rurale, resilienza rurale, sostenibilità, agricoltura intelligente per il clima, ecosistemi, energie rinnovabili, programmi di riciclaggio, controllo qualità, standard internazionali, prodotti agricoli di alta qualità

Htags

#Adalidda #Agribusiness #SudEstAsiatico #AgricolturaSostenibile #AfricaOccidentale #AfricaOrientale
#RegioneSahel #CrescitaInclusiva #AgricolturaClimatica #EnergieRinnovabili #SviluppoRurale #CommercioEquo
#EcoFriendly #MercatiGlobali #ColturePremium #PrimaDiTuttoGliAgricoltori

Musica di sottofondo

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/>

Questo opuscolo è stato meticolosamente realizzato dal nostro team internazionale di marketing per presentare le informazioni chiave e mettere in evidenza la nostra esperienza unica nei prodotti agricoli, per rispondere con precisione alle vostre esigenze. La versione italiana è stata tradotta dal francese da ChatGPT.

© Copyright 2025 Adalidda



Grazie