



la Maison de l'Ail Noir
— FABRICATION ARTISANALE —

PLAQUETTE COMMERCIALE

DISTRIBUTEURS
ÉDITION 2024





01

Notre histoire

La Maison de l'Ail Noir, fondée en 2019, allie passion pour l'ail noir et agriculture durable, valorisant patrimoine régional et qualité.

02

Nos produits packagés

Nos produits packagés à base d'ail noir, alliant commodité et qualité supérieure pour enrichir leur offre culinaire.

03

Notre offre vrac

Tous nos produits sont disponibles en vrac, combinant qualité et flexibilité pour les professionnels.

04

Notre offre marque blanche

Boostez votre marque avec notre ail noir de qualité en marque blanche, personnalisable pour se distinguer sur le marché.

05

Nos valeurs et engagements

Groupe éco-responsable, nous soutenons l'économie locale, alliant innovation, nature et solidarité intergénérationnelle.

06

Qu'est-ce que l'ail noir ?

L'ail noir, trésor gastronomique aux vertus uniques, marie saveur intense et bienfaits santé, éveillant curiosité et palais.

Notre histoire



Nous sommes La Maison de l'Ail Noir, une entreprise familiale fondée en 2019, implantée dans la magnifique région bazadaise. Notre famille, passionnée d'agriculture raisonnée et de produits aux vertus insoupçonnées, s'est lancée dans cette aventure avec l'ambition de bien faire les choses.

Originaires de cette région, nous avons découvert l'ail noir en 2015 et avons été immédiatement captivés par son goût unique, ses bienfaits exceptionnels et sa couleur fascinante. Ce fut une révélation si forte qu'elle nous a tous poussés à changer de cap pour réaliser un projet ambitieux : établir La Maison de l'Ail Noir.

Notre entreprise est plus qu'un simple projet commercial ; c'est l'expression de notre engagement envers une agriculture respectueuse et notre désir de partager les qualités remarquables de l'ail noir. Chaque jour, nous travaillons avec passion pour offrir des produits de qualité, en harmonie avec notre héritage régional et les valeurs qui nous sont chères.

Nos produits packagés

Nos produits 100% ail noir



Écrin de tête entière

L'ail noir brut, conservé en cave d'affinage, se bonifie avec le temps et préserve ses propriétés thérapeutiques tout en renforçant son goût.

DDM : 24 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 2,80€/UVC
Franco : 120€



Pâte d'ail noir

La pâte 100% ail noir est idéale à utiliser comme condiment. Disponible en format 50g et 100g.

DDM : 12 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 3,56 € /UVC
Franco : 120€



Gousses décortiquées

Les bocaux de gousses permettent une utilisation rapide en cuisine.

DDM : 12 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 3,02€/UVC
Franco : 120€

Nos produits packagés

Nos produits épicerie salée



Noix de cajou grillées

Les noix de cajou grillées à l'ail noir feront l'unanimité pour agrémenter un apéritif en famille ou entre amis.

DDM : 12 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 1,88 €/UVC
Franco : 120€



Cacahuètes à l'ail noir

Les cacahuètes à l'ail noir, au même titre que les noix de cajou s'inscrivent dans une gamme de produits pour l'apéritif.

DDM : 12 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 1,76 €/UVC
Franco : 120€



Biscuits comté et ail noir

Ces biscuits salés sont le fruit de notre collaboration avec une biscuiterie 100% biologique implantée en Provence. Tous les ingrédients sont français. Idéal pour un apéritif original.

DDM : 9 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 2,03 €/UVC
Franco : 120€

Olivade à l'ail noir



L'olivade à l'ail noir est un produit qui allie subtilement les arômes d'olives vertes et d'ail noir.

DDM : 12 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 2,52 €/UVC
Franco : 200€

Terrine de porc à l'ail noir



La recette reflète un grand savoir-faire et combine subtilement les arômes d'ail noir, de piment d'Espelette et de poivre. Les porcs utilisés dans notre terrine sont français. Disponible en format 90g et 180g.

DDM : 24 mois
Conditionnement : 12 UVC/carton
Prix : A partir de 1,89 €/UVC
Franco : 120€

Saucisson de porc à l'Ail Noir



Toujours dans le thème de l'apéritif haut de gamme, nous proposons le saucisson de porc à l'ail noir. La recette reflète un grand savoir-faire et combine subtilement les arômes d'ail noir et de poivre.

DDM : 3 mois
Conditionnement : 10 UVC/carton
Prix : A partir de 3,87 €/UVC
Franco : 120€

Rillettes de maquereaux



Ces rillettes sont pour nous l'occasion d'intégrer l'univers marin à notre gamme. Les maquereaux sont issus du littoral français. La pêche sauvage dont ils proviennent respecte la saisonnalité des poissons selon leur espèce.

DDM : 9 mois
Conditionnement : 12 UVC/carton
Prix : A partir de 2,78 €/UVC
Franco : 120€

Nos solutions de vente

Nous proposons à nos partenaires une force de vente visant à élaborer un suivi régulier. Cela comprend également une mise en rayon dans les magasins.

Nous proposons également différents supports PLV :

- ✓ un présentoir, des rolls-up et des fiches de présentation à mettre en rayon
- ✓ de l'échantillonnage gratuit à mettre en caisse
- ✓ une présentation / dégustation en magasin



Notre offre vrac

Nous proposons un conditionnement en vrac pour tous nos produits.

C'est une démarche qui soutient les valeurs que nous souhaitons véhiculer : encourager la proximité, les circuits courts et proposer une alternative au consommateur quant à la quantité d'emballages qu'il génère.

Nous oeuvrons dans le but de rendre la relation entre le producteur et le consommateur la plus agréable possible, tout en proposant des produits fabriqués dans le respect de l'environnement.

Pourquoi opter pour le vrac ?



Minimiser
les déchets



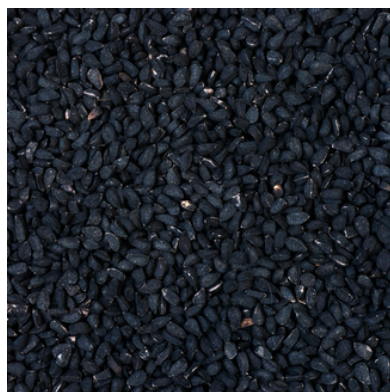
Soutenir les
acteurs locaux



Éviter la
surconsommation



Ne payer
que le produit



Notre offre marque blanche

Nous offrons un service de marque blanche pour tous nos produits. Vous avez ainsi la possibilité de commercialiser nos produits d'ail noir de haute qualité sous votre propre étiquette, renforçant votre identité commerciale.

Cette personnalisation est applicable à l'ensemble de notre gamme de produits, vous permettant de répondre aux besoins spécifiques de votre marché tout en bénéficiant de notre réputation de qualité. Une opportunité précieuse pour se démarquer sur le marché.



Une qualité inégalée

Chez Maison de l'Ail Noir, la qualité n'est pas juste un mot, c'est notre engagement. Nos produits sont élaborés à partir des meilleurs ails noirs, cultivés et transformés avec le plus grand soin. Chaque produit que nous proposons est le fruit d'une expertise incontestée et d'une passion pour l'excellence.

Votre marque, notre savoir-faire

Notre service de marque blanche vous offre l'opportunité unique de présenter notre gamme de produits sous votre propre marque. Que vous soyez dans le secteur de la restauration, de l'épicerie fine, ou même du bien-être, nos produits s'adapteront parfaitement à votre image et à vos valeurs.

Une gamme diversifiée

Notre assortiment comprend une variété de produits à base d'ail noir, allant des condiments aux produits gastronomiques. Chacun de ces produits peut être personnalisé pour refléter l'identité de votre marque. Nous offrons également des options de packaging sur mesure, garantissant que chaque produit se distingue dans votre offre commerciale.

Nos valeurs et engagements

Nous sommes un groupe de jeunes engagés écologiquement, œuvrant pour soutenir l'économie locale et promouvoir l'ail noir auprès du grand public. Notre approche allie innovation et respect de la nature, avec un fort esprit de solidarité et d'entraide, en particulier envers les générations plus âgées.



La nature

Élevés dans une ère écologique, nous, jeunes de 20-25 ans, soutenons l'économie locale par des ingrédients frais régionaux en circuit court, comme l'ail blanc de Fleurence et les pâtés de l'ESAT de Captieux, dans une démarche gagnante-gagnante avec les agriculteurs locaux.

L'innovation

Nous visons à promouvoir l'ail noir auprès du grand public en développant continuellement des produits dérivés, tous issus de l'agriculture biologique. Cette démarche, centrée sur un retour au naturel, vise le bien-être des populations et la préservation de la Terre, en recherchant des saveurs toujours plus authentiques.



L'homme

À La Maison de l'Ail Noir, nous valorisons l'entraide et la solidarité avec les anciens agriculteurs locaux, leur offrant assistance technique et apprenant de leur expérience. Cette coopération inclut le partage d'expertises et de terres, célébré annuellement lors d'une fête où chacun partage ses créations artisanales.

Qu'est-ce que l'ail noir ?



Originnaire d'Asie et plus particulièrement du Japon, le processus de fabrication de l'ail noir aurait été mis au point dans les années 2000. Véritable réussite en Asie, ce produit serait arrivé en France dans les années 2010. Il a tout de suite étonné par des saveurs surprenantes, beaucoup plus douces, que celles de l'ail blanc. Il serait, selon de nombreuses études, un "alicament" développant ainsi des vertus thérapeutiques hors normes (santé cardiovasculaire, système immunitaire, cholestérol...)

L'ail noir est produit grâce à la réaction de Maillard. Cette réaction chimique résulte de l'interaction des sucres et des acides aminés et permet un brunissement naturel de l'ail, lui donnant cette couleur noire.

Utilisé dans de nombreuses émissions télévisées et magazines culinaires, il s'est ainsi fait connaître du grand public. Le marché de niche qu'il constitue s'adresse à une population à la recherche de nouveaux produits, intéressants sur le plan gustatif mais aussi bons pour la santé. L'intérêt pour l'ail noir est vif, la curiosité jouant pour beaucoup.

**Contactez-nous dès
maintenant !**



+33 5 56 65 66 05



contact@lamaisondelailnoir.fr



Lieu-dit Bauyhaou, 33690 Sendets



www.lamaisondelailnoir.fr