



la Maison de l'Ail Noir
— FABRICATION ARTISANALE —

PLAQUETTE COMMERCIALE

INDUSTRIELS
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 matières premières

Commercialisation de matières premières de haute qualité, garantissant l'excellence de ses produits à base d'ail noir.

03

Nos valeurs et engagements

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

04

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 matières premières

L'ail noir est un ingrédient distingué pour les industriels de l'agroalimentaire désireux de se démarquer. Sa saveur complexe et sa douceur caramélisée apportent une dimension unique aux produits, répondant à la demande des consommateurs en quête d'innovations culinaires. Riche en antioxydants et bénéfique pour la santé, l'ail noir est en phase avec la tendance actuelle vers une alimentation plus saine et consciente.

En intégrant l'ail noir dans vos gammes de produits, vous soulignez votre engagement envers la qualité et l'innovation, tout en créant une identité distinctive qui peut attirer et fidéliser une clientèle variée et exigeante.



Partenaire de votre innovation agroalimentaire

La Maison de l'Ail Noir, fournisseur d'ail noir de qualité, est le partenaire idéal pour l'industrie agroalimentaire, offrant des produits adaptés à une large gamme de préparations comme les terrines, sauces, tartinades, chips et fromages.

Un ingrédient, multiples possibilités

Notre ail noir apporte une touche unique à vos créations, offrant une palette de saveurs et de textures qui distingueront vos produits sur le marché. Sa versatilité en fait un choix parfait pour l'innovation dans des gammes de produits variées.

Engagement envers la qualité

Nous comprenons l'importance de la régularité et de la fiabilité pour l'industrie agroalimentaire. C'est pourquoi nous nous engageons à fournir un ail noir d'une qualité constante, répondant aux normes les plus élevées.

Nos matières premières



Poudre d'ail noir

La poudre 100% ail noir, une innovation culinaire qui simplifie la création de nouvelles gammes de produits. Son pertinence gustative réside dans sa saveur riche et unique.

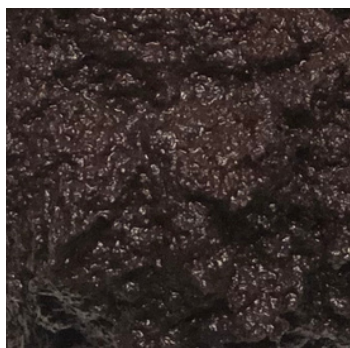
Facile à intégrer dans les processus industriels, notre poudre d'ail noir offre une simplicité d'utilisation qui inspire à la conception de nouveaux produits.



Sel à l'ail noir

Le sel à l'ail noir, une création riche en goût. Idéal pour compléter une gamme de sels aromatisés. Optez pour notre sel à l'ail noir pour découvrir la singularité de l'ail noir et ainsi pouvoir le décliner selon toutes vos inspirations.

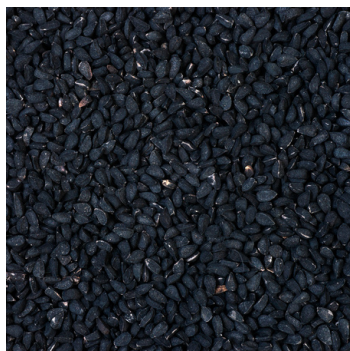
Notre sel provient de Guérande, en France, garantissant une qualité exceptionnelle.



La pâte d'ail noir

La pâte 100% ail noir est idéale pour répondre aux besoins de l'industrie alimentaire. En tant que condiment polyvalent, l'ail noir peut sublimer diverses préparations et les rendre uniques.

Disponible en seau, dont le poids peut être adapté selon les demandes, son utilisation s'inscrit parfaitement dans les contraintes opérationnelles de l'industrie agroalimentaire.



Les gousses d'ail noir décortiquées

Les gousses d'ail noir disponibles en seaux adaptés à vos besoins, offrent une solution pratique et rapide pour les cuisines et chaînes de production.

Ce format combine des qualités culinaires et des bienfaits thérapeutiques, répondant idéalement aux exigences de l'industrie agroalimentaire.

En plus, leur facilité d'utilisation et leur polyvalence les rendent essentiels pour une gamme étendue de recettes et préparations culinaires.

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