



l'ail drômois

un parfum de soleil



Nuestra gama

AJO BLANCO



Sabor : fino y fuerte
Aromas preservados en la cocina

AJO BLANCO CRUDO

Dulce ■■■■ Fuerte

AJO BLANCO COCIDO

Dulce ■■■■ Fuerte

AJO VIOLETA



Sabor : aroma muy fragante

AJO VIOLETA CRUDO

Dulce ■■■■ Fuerte

AJO VIOLETA COCIDO

Dulce ■■■■ Fuerte

CHALOTA, CHALOTE O ESCALONIA GRIS



Sabor : fino y pronunciado

CHALOTA CRUDA

Dulce ■■■■ Fuerte

CHALOTA COCIDA

Dulce ■■■■ Fuerte

Nuestros envases

Para cualquier solicitud específica, no dude en contactarnos



Ajo en rama
en mano de 1 kg



Malla 3 cabezas,
250 g o 500 g



Cesta de 6 kg



Saco de 5 kg



Bandeja tarada 5 o 10 kg • A granel en cajas

Nuestras certificaciones

Nuestros compromisos

Nuestra prioridad diaria es satisfacer a nuestros clientes. Esto implica una producción regular, fiable y de calidad, respetando la salud de los consumidores y la reglamentación. Teniendo esto en cuenta, hemos implementado un enfoque HACCP (APPCC = Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Los agricultores de nuestra estructura se preocupan por el respeto del medio ambiente, la tradición y el gusto.

Participan en diferentes procesos de calidad, como GLOBALG.A.P., HVE (Alto Valor Medioambiental), Agricultura Orgánica e IGP Ail de la Drôme (Indicación geográfica protegida "Ajo de la Drôme"). Toda nuestra producción está controlada metódicamente por estrictas aprobaciones.

Producción Agricultura ecológica



Este sello certifica un nivel de calidad y un modo de producción y transformación respetuoso con el medio ambiente, el bienestar animal y la biodiversidad.

Indicación geográfica protegida



La IGP Ail de la Drôme es una producción de variedades de la Drôme, cuyas etapas se realizan en una zona geográfica delimitada. Obtenido en 2008 sobre el ajo blanco, el sello de calidad «IGP Ail de la Drôme» garantiza a los consumidores el respeto de un pliego de condiciones que prevé, en particular, la prohibición de anti germinativos para la conservación. Desde hace poco, la IGP Ail de la Drôme también existe en Agricultura Orgánica.

GLOBALG.A.P. / HVE



La certificación GLOBALG.A.P. garantiza al consumidor el respeto de la seguridad alimentaria, el medio ambiente, la trazabilidad y la seguridad del personal.

Nuestros productores se comprometen también en la gestión HVE (Alto Valor Medioambiental) que constituye el reconocimiento oficial del rendimiento medioambiental.

Categorías

Ofrecemos para la venta de **ajo en cabeza "blanqueada"** (limpiado a mano), **cepillado** (limpiado mecánicamente) pero también **en rama**.

Nuestro ajo se comercializa en 3 categorías :

- La **Categoría 1** es un ajo de buena calidad, intacto, sano, limpio, con los dientes apretados.
- La **Categoría 2** es un ajo de calidad comercial con algunos defectos admisibles. Este ajo es ideal para gamas «desperdicio cero» o para la transformación.
- La **Categoría Industria** es un ajo destinado a la transformación o a extracciones de aromas.

Están disponibles diferentes calibres del 30 al 90 (30/40, 40/50, 50/60, 60/70 y 70/90).



Conservación

El ajo debe almacenarse en un lugar protegido, seco y aireado.

Para una conservación más larga, deberá preverse un almacenamiento a una temperatura de -2° C y con ventilación dinámica.



Algunas cifras

Nuestra estructura hoy en día reúne **70** explotaciones en una superficie total de más de **637** hectáreas.

- El **100 %** de nuestros productores provienen del departamento de la Drôme.
- El **58 %** de nuestras superficies corresponde a la producción de ajos de siembra certificados, incluido el **10% en Agricultura Ecológica**.
- En el **42 %** de nuestras superficies se cultiva ajo destinado al consumo, incluido el **24 % en Agricultura Ecológica**.

L'Ail Drômois, es :

L'Ail Drômois es una Agrupación de Interés Económico (Groupement d'Intérêt Economique : GIE) creada en 1995 gracias al impulso de agricultores especializados en el cultivo de ajos y chalotes, con el objetivo de unir sus esfuerzos para la comercialización y el desarrollo del sector. Así, nuestra agrupación controla la calidad de su producción, desde la plantación hasta el consumo.

Un know-how, enriquecido con más de 50 años de experiencia, combinado con la pasión de nuestros productores, el sol y el mistral provenzal, le garantiza un producto con un terroir excepcional. Además, la utilización de variedades adaptadas al clima local constituye una garantía de calidad suplementaria. Nuestros productores comprometidos privilegian el vínculo directo con el comprador participando en la comercialización de sus productos tanto en Francia como en el extranjero. Así, l'Ail Drômois exporta una parte de su producción a más de 30 países en el mundo, al tiempo que participa en el mantenimiento de circuitos de venta cortos y con socios franceses locales.

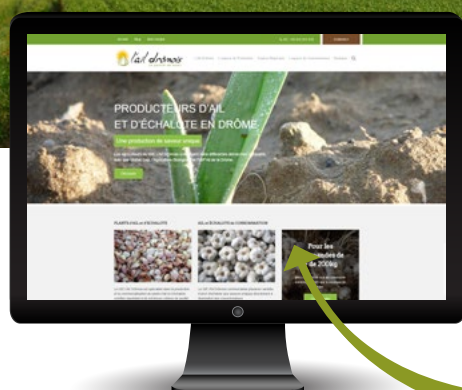
Nuestras instalaciones

Para estar lo más cerca posible de los agricultores, nuestros locales están situados en Eurre (26 - Drôme). Con una superficie de 2100 m², están equipados con dos cadenas de envasado, cámaras frigoríficas para el almacenamiento, un espacio para la preparación de pedidos y varios muelles para las expediciones.

El GIE L'Ail Drômois dispone de un equipo de 7 empleados para responder a sus solicitudes comerciales y/o técnicas y garantizarle un servicio de calidad y amable.



Crédits Photos : Agence Dreamer - Composition : Agence Dreamer



GIE L'Ail Drômois

1868 Route des Limites 26400 EURRE - FRANCE

Tel. : **+33 (0)4 75 60 36 06**

Mail : **melanie.bardey@aildromois.com**

Encuétranos en nuestro sitio web : **www.aildromois.com**