



l'ail drômois

un parfum de soleil



Unser Sortiment

WEISER KNOBLAUCH



Geschmack: fein und stark
In der Küche erhaltene Aromen

ROHER WEISER KNOBLAUCH

Mild ☒ ☒ ☒ ☐ Stark

GEKOCHTER WEISER KNOBLAUCH

Mild ☒ ☐ ☐ ☐ Stark

VIOLETTER KNOBLAUCH



Geschmack: sehr duftendes Aroma

ROHER VIOLETTER KNOBLAUCH

Mild ☒ ☒ ☒ ☒ Stark

GEKOCHTER VIOLETTER KNOBLAUCH

Mild ☒ ☒ ☒ ☐ Stark

GRAUE SCHALOTTE



Geschmack: fein und ausgeprägt

ROHE SCHALOTTE

Mild ☒ ☒ ☐ ☐ Stark

GEKOCHTE SCHALOTTE

Mild ☒ ☐ ☐ ☐ Stark

Unsere Verpackungen

Bei spezifischen Anfragen können Sie sich gerne an uns wenden



Knoblauch mit Laub
1 kg-Bund



3 Stück, 250 g
oder 500g Netz



6 kg Korb



5 kg Sack



5 oder 10 kg tarierte Kistchen • lose in Holzkisten

Unsere Zertifizierungen

Unsere Verpflichtungen

Unsere tägliche Priorität ist es, unsere Kunden zufrieden zu stellen. Dies bedeutet eine regelmäßige, zuverlässige und qualitativ hochwertige Produktion unter Beachtung der Verbrauchergesundheit und der Rechtsvorschriften. Zu diesem Zweck haben wir einen HACCP-Ansatz eingeführt.

Die Landwirte in unserer Struktur achten auf Umweltfreundlichkeit, Tradition und Geschmack. Sie engagieren sich in verschiedenen Qualitätsansätzen wie GLOBALG.A.P., HVE (Umweltzertifizierung), biologischer Landbau und IGP „Ail de la Drôme“ (g.g.A. – geschützte geographische Angabe „Knoblauch der Drôme“). Unsere gesamte Produktion wird methodisch durch strenge Überprüfungen kontrolliert.

Ökologische Landwirtschaft Produktionsweise



Dieses Bio-Siegel bescheinigt ein Qualitätsniveau sowie umweltfreundliche Produktions- und Verarbeitungsweise, Tierwohl und Biodiversität.

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)



Die g.g.A. „Ail de la Drôme“ ist eine Erzeugung von Drôme-Sorten, die alle Stufen in einem abgegrenzten geografischen Gebiet umfasst. Das 2008 auf weißem Knoblauch erhaltene Gütezeichen „g.g.A. Ail de la Drôme“ garantiert den Verbrauchern die Einhaltung einer Produktspezifikation, die insbesondere ein Verbot der keimungshemmenden Behandlung für die Haltbarmachung vorsieht. Seit kurzem gibt es die g.g.A. „Ail de la Drôme“ auch im ökologischen Landbau.

GLOBALG.A.P. / HVE



Die GLOBALG.A.P. Zertifizierung garantiert dem Verbraucher die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit, der Umwelt, der Rückverfolgbarkeit und der Personalsicherheit.

Unsere Produzenten engagieren sich auch für den HVE (Umweltzertifizierung)-Ansatz, der die offizielle Anerkennung der Umwelleistung darstellt.

Güteklassen

Wir verkaufen Knoblauch in „gebleichtem Kopf“ (von Hand gereinigt), gebürstet (mechanisch gereinigt), und auch mit Blättern.

Unser Knoblauch wird in 3 Güteklassen vermarktet:

- **Kategorie 1** ist ein hochwertiger, intakter, gesunder, sauberer Knoblauch mit engen Zehen.
- **Kategorie 2** ist ein handelsüblicher Knoblauch mit einigen zulässigen Mängeln. Dieser Knoblauch ist ideal für „Null-Verschwendung-Sortiment“ oder für die industrielle Verarbeitung.
- Die **Industriekategorie** ist ein Knoblauch für die Verarbeitung oder Extraktion von Aromen.

Verschiedene Größen sind von 30 bis 90 erhältlich (30/40, 40/50, 50/60, 60/70 und 70/90).



Haltbarmachung

Der Knoblauch muss an einem geschützten, trockenen und belüfteten Ort gelagert werden.

Bei einer längeren Haltbarkeit ist eine Lagerung bei -2°C und dynamischer Belüftung notwendig.



Einige Zahlen

Unsere Struktur vereint heute **70** Landwirtschaftsbetriebe auf einer Gesamtfläche von mehr als **637** Hektar:

- **100 %** unserer Produzenten sind im Drôme-Sektor tätig.
- **58 %** unserer Flächen entsprechen der Erzeugung von zertifiziertem Knoblauchpflanzgut, davon **10 % im ökologischen Landbau**.
- Auf **42 %** unserer Flächen wird Speiseknoblauch angebaut, davon **24 % im ökologischen Landbau**.

L'Ail Drômois, das ist:

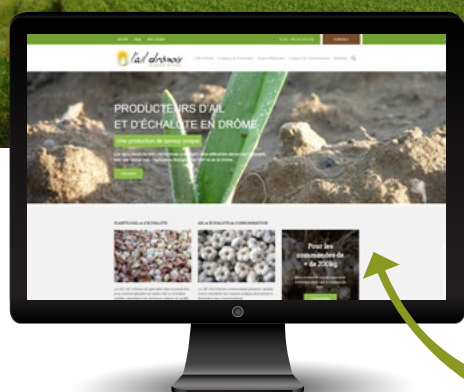
L'Ail Drômois ist eine wirtschaftliche Interessenvereinigung (Groupement d'intérêt économique: GIE), die 1995 auf Anregung von Landwirten gegründet wurde, die auf den Anbau von Knoblauch und Schalotten spezialisiert sind, um ihre Bemühungen um die Vermarktung und Entwicklung des Sektors zu bündeln. So beherrscht unsere Vereinigung die Qualität ihrer Produktion, von der Anpflanzung bis zum Verbrauch.

Ein Know-how, angereichert durch mehr als 50 Jahre Erfahrung, verbindet mit der Leidenschaft unserer Produzenten, der Sonne und des provenzalischen Mistrals, garantiert Ihnen ein Produkt mit außergewöhnlichem Terroir. Darüber hinaus bietet die Verwendung von an das lokale Klima angepassten Sorten eine zusätzliche Garantie für Qualität. Unsere engagierten Produzenten bevorzugen eine direkte Verbindung zum Käufer, indem sie an der Vermarktung ihrer Produkte in Frankreich und im Ausland teilnehmen. So exportiert L'Ail Drômois einen Teil seiner Produktion in mehr als 30 Länder der Welt und ist gleichzeitig an der Aufrechterhaltung kurzer Absatzkanäle und mit lokalen französischen Partnern beteiligt.

Unsere Räumlichkeiten

Um den Landwirten so nahe wie möglich zu sein, befinden sich unsere Räumlichkeiten in Eurre (26 - Drôme). Mit einer Fläche von 2100 m² sind sie mit zwei Verpackungslinien, Kühlräumen für die Lagerung, einem Raum für die Auftragsvorbereitung und mehreren Docks für den Versand ausgestattet.

L'Ail Drômois verfügt über ein Team von 7 Mitarbeitern, die Ihre geschäftlichen und/oder technischen Anfragen beantworten und Ihnen einen qualitativ hochwertigen und benutzerfreundlichen Service bieten.



GIE L'Ail Drômois

1868 Route des Limites 26400 EURRE - FRANCE

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

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

Besuchen Sie uns auf: **www.aildromois.com**