



l'ail
drômois
un parfum de soleil

The logo consists of a stylized sun with yellow rays and a white center, positioned above a green outline of a garlic bulb. The text 'l'ail' is written in a black, elegant cursive font, and 'drômois' is in a larger, bold black cursive font. Below the main title, the phrase 'un parfum de soleil' is written in a smaller, green, sans-serif font.

La nostra gamma

AGLIO BIANCO



Sapore: fine e forte
Aromi conservati in cucina

AGLIO BIANCO CRUDO

Dolce ■■■■ Forte

AGLIO BIANCO COTTO

Dolce ■■■■ Forte

AGLIO VIOLA



Sapore: aroma molto profumato

AGLIO VIOLA CRUDO

Dolce ■■■■ Forte

AGLIO VIOLA COTTO

Dolce ■■■■ Forte

SCALOGNO GRIGIO



Sapore: fine e pronunciato

SCALOGNO CRUDO

Dolce ■■■■ Forte

SCALOGNO COTTO

Dolce ■■■■ Forte

I nostri confezionamenti

Per qualsiasi richiesta specifica, non esitate a contattarci



Aglio con gambo
a mazzi da 1 kg



Rete di 3 teste,
250 g o 500 g



Cesta da 6 kg



Sacco da 5 kg



Casseta tarata 5 o 10 kg • Sfuso in casse

Le nostre certificazioni

I nostri impegni

La nostra priorità quotidiana è soddisfare i nostri clienti. Ciò implica una produzione regolare, affidabile, di qualità, nel rispetto della salute dei consumatori e della regolamentazione. In quest'ottica, abbiamo attuato un approccio HACCP.

Gli agricoltori della nostra struttura sono attenti al rispetto dell'ambiente, della tradizione e del gusto. Sono coinvolti in diverse iniziative di qualità, come GLOBALG.A.P., HVE (alto valore ambientale), Agricoltura Biologica e IGP Ail de la Drôme (Indicazione Geografica Protetta "Aaglio della Drôme"). L'intera produzione è controllata metodicamente da rigorose approvazioni.

Produzione Agricoltura biologica



Questo marchio certifica un livello di qualità e un modo di produzione e di trasformazione rispettoso dell'ambiente, del benessere degli animali e della biodiversità.

Indicazione Geografica Protetta



L'IGP Ail de la Drôme è una produzione di varietà della Drôme, le cui fasi sono tutte realizzate in una zona geografica delimitata. Ottenuto nel 2008 sull'aglio bianco, il marchio di qualità «IGP Ail de la Drôme» garantisce ai consumatori il rispetto di un disciplinare che prevede in particolare il divieto di antigerminativi per la conservazione. Da poco, l'IGP Ail de la Drôme esiste anche in Agricoltura Biologica.

GLOBALG.A.P. / HVE



La certificazione GLOBALG.A.P. garantisce al consumatore il rispetto della sicurezza dei prodotti alimentari, dell'ambiente, della tracciabilità e della sicurezza del personale.

I nostri produttori si impegnano anche nel processo HVE (Alto Valore Ambientale) che costituisce il riconoscimento ufficiale della prestazione ambientale.

Categorie

Proponiamo **in vendita aglio in testa "sbiancata"** (mondato a mano), **spazzolata** (pulita meccanicamente), ma anche **con le foglie**.

Il nostro aglio è commercializzato in 3 categorie:

- La **Categoria 1** è un aglio di buona qualità, intatto, sano, pulito, con spicchi stretti.
- La **Categoria 2** è un aglio commerciabile con alcuni difetti ammissibili. Questo aglio è ideale per gamme «spreco zero» o per la trasformazione.
- La **Categoria Industria** è un aglio destinato alla trasformazione o all'estrazione di aromi.

Diversi calibri sono disponibili dal 30 al 90 (30/40, 40/50, 50/60, 60/70, e 70/90).



Conservazione

L'aglio deve essere conservato in un luogo riparato, asciutto e aerato.

Per una conservazione più lunga, si dovrà prevedere uno stoccaggio ad una temperatura di -2°C e con una ventilazione dinamica.



Alcune cifre

La nostra struttura riunisce oggi **70** aziende agricole su una superficie totale di oltre **637** ettari.

- Il **100 %** dei nostri produttori è nel settore della Drôme.
- Il **58 %** delle nostre superfici corrisponde alla produzione di semi di aglio certificati, di cui il **10% in Agricoltura Biologica**.
- **42 %** delle nostre superfici è coltivato aglio da consumo, di cui il **24 % in Agricoltura Biologica**.

L'Ail Drômois, è:

L'Ail Drômois è un Gruppo di Interesse Economico (GIE) creato nel 1995 grazie all'impulso di agricoltori specializzati nella coltivazione di aglio e scalogno, allo scopo di unire i loro sforzi per la commercializzazione e lo sviluppo della filiera. Così il nostro gruppo controlla la qualità della sua produzione, dalla semina al consumo.

Un know-how, arricchito da oltre 50 anni di esperienza, unito alla passione dei nostri produttori, al sole e al maestrale provenzale, vi garantisce un prodotto dal territorio d'eccezione. Inoltre, l'utilizzazione di varietà adattate al clima locale costituisce una garanzia di qualità supplementare. I nostri produttori impegnati privilegiano il legame diretto con l'acquirente partecipando alla commercializzazione dei loro prodotti in Francia come all'estero. Così, l'Ail Drômois esporta una parte della sua produzione verso più di 30 paesi nel mondo, pur essendo coinvolto nel mantenimento di circuiti di vendita corti e con partner francesi locali.

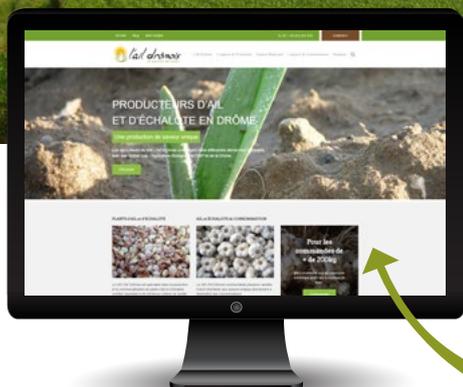
La nostra sede

Per essere il più vicino agli agricoltori, la nostra sede si trova a Eurre (26 - Drôme). Con una superficie di 2100 m², sono dotati di due linee di confezionamento, di celle frigorifere per lo stoccaggio, di uno spazio per la preparazione degli ordini e diverse banchine per le spedizioni.

Il GIE L'Ail Drômois dispone di un team di 7 dipendenti per rispondere alle vostre richieste commerciali e/o tecniche e garantirvi un servizio di qualità e conviviale.



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

Trovaci su: www.aildromois.com