

Catalogue











Natural Andes

Terroir Authentique





Filières Biologiques petits producteurs de Bolivie













*La recherche du Terroir Authentique :
c'est préserver l'Humain et sa Terre*

EAN	Code	Variété	Poids /u.	Colisage
 Quinoa de Montagne				
	3770012273040	QUI400BL	Blanc	400 g 12
	3770012273118	QUI400DU	Duo	400 g 12
	3770012273132	QUI400RO	Rouge	400 g 12
	3770012273095	QUI800BL	Blanc	800 g 8
	3770012273248	QUI11BL	Blanc	9,5 kg 1
	3770012273217	QUI11DU	Duo	9,5 kg 1
	3770012273231	QUI11RO	Rouge	9,5 kg 1



EAN	Code	Variété	Poids /u.	Colisage
 Graine de Chia Agroécologique				
	3770012273002	CHI200	Noir	200 g 12
	3770012273415	CHI400	Noir	400 g 12
	3770012273026	CHI11	Noir	9,5 kg 1



EAN	Code	Recette	Poids /u.	Colisage
 Noix d'Amazonie Enrobée 				
	3770012273590	NA100Caramel	Caramélisée	110 g / 12
	3770012273606	NA100Curry	Curry	110 g / 12
	3770012273613	NA100BBQ	Barbecue toasté	110 g / 12
	3770012273620	NA100S&P	Sel & Poivre	110 g / 12
	3770012273354	NA5Caramel	Caramélisée	5 kg / 1
	3770012273408	NA5Curry	Curry	5 kg / 1
	3770012273392	NA5BBQ	Barbecue toasté	5 kg / 1
	3770012273385	NA5S&P	Poivre & Sel	5 kg / 1



	Noix d'Amazonie Artisanale			
	3770012273552	NA110PEPITE	Pépité	110 g / 12
	3770012273514	NA110DM	Entière	110 g / 12
	3770012273194	NA5BR	Pépité	5 kg / 1
	3770012273729	NA5DM	Entière	5 kg / 1



Le nouvel ingrédient tendance de la Food Tech



La Noix d'Amazonie Artisanale en pépite

[NOUVEAU]

La Noix d'Amazonie Artisanale - Décortiquée main c'est :

-> Un nouveau marché Niche

Déjà utilisée en cuisine comme ingrédient :

Muesli, salade, gâteau, granola, mélange de fruit sec.

Elle facilite les consommateurs.

-> Une innovation gourmande !

Cette noix en pépite est enrobée ou aromatisée...

- le choucho revisité : la Caramélisée

- et pour l'apéro : Sel & Poivre, Curry, BBQ.



Infos clés

La Noix d'Amazonie (ou du Brésil) est la 4^{ème} vente de fruits sec Bio en France (Biolinéaire).

L'offre actuelle est standardisée : elle est vendue sous sa forme entière uniquement.

L'engagement social



Plusieurs dizaines de familles, qui l'écossent à la main, en dépendent pour vivre. Ce travail manuel préserve ainsi les emplois et les revenus des foyers de la population autochtone.

La production de la Noix d'Amazonie menace la vie des familles en Bolivie : des centaines d'emplois supprimés. Alors que la population locale dépend de l'activité du décortiquage manuel pour vivre, les entreprises s'industrialisent pour répondre à la demande et mécanisent la production.

Qui sommes-nous

Notre raison d'Être c'est le partage Authentique



"Après avoir vécu plus de 5 ans en Bolivie, la rencontre de petits producteurs proches de leurs valeurs et de leur terroir m'a beaucoup sensibilisé, alors j'ai décidé de les soutenir" Maxime

Au-delà du bio et de l'équitable, notre engagement auprès de nos producteurs s'établit à 3 niveaux :

- Durabilité des activités de production.
- Sécurité économique pour la population locale.
- Répartition des richesses plus homogène.



© Munay / SASU Natural Andes - maxime.chiquet@naturalandes.com
31 Bd Gorbella A1, 06100 Nice - +33 (0)7 83 14 13 17
Siret: 893 422 147 00015 - APE 4639B - TVA: FR 898 934 22147

