



Toute la richesse du Colza



- **Présentation d'Alvenat**
- **Les 4 piliers de la production d'Alvenat**
- **Notre processus de production**
- **Nos produits :**
 - L'huile de colza
 - Les vinaigrettes
 - Les marinades
 - Les sauces
- **Les tourteaux**

Fondée en 2006, Alvenat est une **PME familiale belge** spécialisée dans la production d'une **huile végétale de Colza pressée à froid**.

Non-OGM, elle provient de **l'agriculture locale responsable** et apporte une réelle valeur ajoutée à votre **santé**.



Le siège de l'entreprise



Atelier de production



Atelier de conditionnement





Environnement

Faible empreinte de CO2

Production locale



Pressage à froid

Simple pressage mécanique

Préservation des propriétés naturelles



Normes alimentaires

ISO22000

HACCP



Innovation

Nouvelles méthodes et tendances

« Prix de l'entreprise innovante 2010 »

Notre processus de production

Nos huiles de Colza sont le résultat d'un processus de transformation réalisé dans notre établissement.

Ce processus de production est composé de 3 étapes :

- **Le pressage à froid** : Extraction de l'huile en conservant les nutriments naturels du grain
- **La filtration** : Séparation de la matière utilisable des résidus
- **La fabrication** : Création des différents produits alimentaires du test à la mise en bouteille

L'huile de Colza pressée à froid contient énormément de bienfaits :

- Un ratio optimal oméga 3 & 6
- Source de vitamine E
- Riche en vitamine K





Les huiles de colza

Les huiles de colza : les saveurs et les formats

Ail des ours

Thym marjolaine

Cèpes

Ail

Nature



Orange citron

Yuzu

Citron

Piment

Les différentes formats

500 ml

1L

5L

10L

The image shows three glass jars filled with different vinaigrettes. The first jar on the left contains a reddish-orange dressing with a whisk. The middle jar contains a light green dressing with visible herbs. The third jar on the right contains a pale yellow dressing. In the background, there are fresh vegetables including tomatoes and leafy greens.

Les vinaigrettes



Les vinaigrettes

Nos vinaigrettes

Notre gamme de vinaigrette est produite à base d'huile naturelle de Colza. De cette manière, elles apportent les mêmes bénéfices à votre corps

Les vinaigrettes se déclinent sous différents goûts



Et sous plusieurs formats





Les marinades

Les marinades

Les marinades Alvenat représentent un gamme naturelle et locale à base d'huile de Colza. Elles bénéficient également de la première pression à froid de l'huile et des nombreux avantages associés.

- Un produit local
- Sans huile de palme
- Saveur Chicken
- Format de 2,5kg

Chicken

2,5 kg





Les sauces

Les sauces

Les sauces se déclinent sous différents goûts

Curry

Irlandaise

Américain

Andalouse

BBQ

Ail

Estragon

Poivre

3 kg





Le tourteau, un atout pour les animaux d'élevage

Riche en protéines mais également en minéraux et en fibre, les qualités nutritionnelles des tourteaux sont nombreuses.

- **Riche en protéines** (27%), le tourteau consolide la musculature, l'ossature et la croissance des animaux qui le consomme
- **Bon apport** en minéraux (phosphore, calcium, etc)
- **Bien équilibré en acides aminés** (lysine et méthionine), il favorise la digestion
- **Forte concentration en acides gras insaturés** (oméga3, oméga6), le tourteau assure la croissance et le bon fonctionnement des systèmes immunitaires (diminue le risque athérogène) et reproducteurs

Des tourteaux pour tous les animaux d'élevage

Les tourteaux garantissent un apport alimentaire équilibré, complet et parfaitement adapté aux besoins de chaque espèce animale



Permet d'obtenir une viande riche en oméga 3/oméga 6



Garantir une alimentation sans soja ni OGM



Obtenir une viande avec un goût prononcé et une qualité supérieure pour la conversation

« Incorporer un tourteau de colza de première pression à froid dans l'alimentation animale. Il en résulte une viande de meilleure qualité, notamment au niveau de la perte de jus. Une viande naturellement riche en Oméga 3 »

Pourquoi nous faire confiance?

- **2/3** de la population n'atteint pas sa consommation journalière recommandée en Oméga 3 & Oméga 6
- **66%** des wallons souhaitent consommer plus **localement**



Ils nous font confiance

Delhaye
BOULANGER & PATISSIER





Produit du terroir belge



Manu Lange

+32 494 10 00 38

manu.lange@skynet.be

<http://www.alvenatproduction.com/>

Rue Houisse, 15
5590 Achêne