

INGRÉDIENTS NATURELS D'INDE

CATALOGUE



Solutions d'exportation de Premium Déshydraté pour le marché français

AIL, OIGNON ET MORINGA

www.infraxport.fr



DÉSHYDRATÉ PRODUITS

COL LEC

TION



AIL

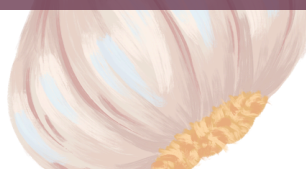
sauces, vinaigrettes,
plats en conserve et
plats préparés, boulettes
de viande et
préparations sèches
pour ragoûts

OIGNON

soupes, sauces,
produits secs et
surgelés, vinaigrettes,
produits à griller à
base de viande

MORINGA

Soupes et ragoûts,
assaisonnements, additifs
pour l'alimentation
animale, biostimulants,
savons et nettoyants
solides, cosméceutiques



À PROPOS D'INFRAEXPORT



InfraXport est une société française d'importation et de distribution qui met en relation directe les acheteurs européens avec des producteurs indiens de confiance. Nous sommes spécialisés dans les ingrédients alimentaires naturels et durables – ail déshydraté, oignon déshydraté et poudre de feuilles de moringa – sourcés auprès d'unités de transformation sélectionnées et livrés directement à votre entrepôt en France et dans toute l'UE.



En travaillant directement avec les producteurs, nous supprimons les intermédiaires inutiles – ce qui se traduit par de meilleurs prix, une traçabilité complète et un interlocuteur unique pour toute votre commande, du premier échantillon à la livraison finale.

BEST SELLER

L'OIGNON FRIT

L'oignon frit est un ingrédient de qualité supérieure prêt à l'emploi, largement utilisé dans les plats végétariens comme non végétariens pour en rehausser la saveur, l'arôme et la texture.





AIL PAILLETES, HACHÉ

Idéal pour les soupes, les ragoûts, les garnitures, les produits à base de viande et les plats cuisinés.

AIL

Ail Déshydraté — Paillettes, Haché,
Minced, Granulés et Poudre

AIL MINCED, GRANULÉS

Idéal pour les sauces, marinades, assaisonnements, mélanges secs, rubs et en-cas.



AIL POUDRE

Idéal pour les produits instantanés, les sauces et les mélanges d'épices.

DÉSHYDRATÉ D'AIL

Sélection

01

Notre ail déshydraté est fabriqué à partir de gousses fraîches et de haute qualité, épluchées, coupées puis séchées dans des conditions d'hygiène contrôlées afin de préserver leur arôme et leur piquant naturels.

Disponible en cinq formats — Paillettes, Haché, Minced, Granulés et Poudre — il est 100% naturel, sans additif ni conservateur, et adapté à la production agroalimentaire industrielle, à la fabrication d'assaisonnements et à la restauration.

Durée de conservation et application

02

Durée de conservation : 18-24 mois à compter de la date de fabrication, stockage scellé à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. Stérilisation disponible : vapeur, infrarouge ou irradiation sur demande. Qualité : Grade A / Grade commercial.

- Soupes, sauces, marinades et mélanges d'assaisonnement secs
- Enrobages pour snacks, plats prêts à consommer et nouilles instantanées
- Restauration collective, mélangeurs d'épices et industriels agroalimentaires

Spécifications produit

03

Format / Format	Size / Taille	Colour / Couleur	Packing / Emballage
Flakes / Paillettes	8–15 mm	Brownish / Brunâtre	25 kg poly bag in carton
Chopped / Haché	3–5 mm	Brownish / Brunâtre	20 kg poly bag in carton
Minced / Minced	1–3 mm	Brownish / Brunâtre	20 kg poly bag in carton
Granules / Granulés	0.5–1 mm	Brownish / Brunâtre	20 kg poly bag in carton
Powder / Poudre	80–100 mesh	Brownish / Brunâtre	20 kg poly bag in carton



OIGNON PAILLETES, HACHÉ

Idéal pour les soupes,
les ragoûts, les plats
mijotés et les
garnitures.



OIGNON

Paillettes, Haché, Minced, Granulés et Poudre

OIGNON MINCED, GRANULÉS

Idéal pour les sauces,
marinades, mélanges
d'assaisonnement,
préparations sèches,
mélanges d'épices à
frotter et en-cas.



OIGNON POUDRE

Idéal pour les produits
instantanés, les sauces
et les mélanges d'épices.

Déshydraté oignon

Cultivés dans les principales régions oignonnières d'Inde, nos oignons blancs sont épluchés, découpés et doucement déshydratés afin de préserver leur couleur, leur douceur et leur arôme naturels.

La gamme comprend Paillettes/Kibbled, Haché, Minced, Granulés et Poudre, traités hygiéniquement et disponibles en qualité microbiologique Standard, Faible teneur bactérienne et Très faible teneur bactérienne selon votre cahier des charges.



SPÉCIFICATIONS PRODUIT

Format / Format	Size / Taille	Moisture / Humidité	40ft FCL capacity
Flakes-Kibbled / Paillettes	8–25 mm	< 6.0% max	≈ 17 MT
Chopped / Haché	3–5 mm	< 6.0% max	≈ 20 MT
Minced / Minced	1–3 mm	< 5.0% max	≈ 24 MT
Granules / Granulés	0.5–1 mm	< 6.0% max	≈ 27.5 MT
Powder / Poudre	80–100 mesh	< 5.0% max	≈ 27.5 MT

FONCTIONNER

- Agent aromatisant : Confère le goût et l'arôme caractéristiques de l'oignon, à la fois doux et savoureux.
- Assaisonnement naturel : Rehausse le profil gustatif d'une large gamme de produits alimentaires.
- Ingrédient stable à température ambiante : Offre une longue durée de conservation sans nécessiter de réfrigération.
- Praticité : Prêt à l'emploi, il évite les étapes d'épluchage, de hachage et de transformation.
- Qualité constante : Garantit une saveur, une couleur et une granulométrie uniformes lors de la production alimentaire.
- Rentabilité : Réduit le gaspillage et le temps de transformation par rapport aux oignons frais.
- Réhydratation facile : Retrouve une grande partie de sa saveur et de sa texture une fois réhydraté ou cuit.



FEUILLES SÉCHÉES DE MORINGA

Idéal pour les tisanes, soupes, ragoûts, salades, assaisonnements et compléments alimentaires.

MORINGA

Poudre de feuilles de moringa, feuilles et graines déshydratées

GRAINES DE MORINGA BIO

Idéal pour la plantation, la consommation (après une préparation appropriée), l'extraction d'huile, la purification de l'eau et les compléments alimentaires.



POUDRE DE FEUILLES DE MORINGA

Idéal pour les smoothies, jus, shakes protéinés, capsules, produits de boulangerie, soupes, sauces et compléments nutritionnels.

Sélection

01

Notre poudre de feuilles de moringa est fabriquée à partir de feuilles séchées à l'ombre, broyées à température contrôlée afin de préserver leur valeur nutritionnelle, leur couleur vert olive naturelle et leur goût légèrement terreux.

C'est un superaliment très prisé, utilisé par les entreprises de nutraceutique, les marques d'alimentation santé et les fabricants d'aliments fonctionnels en Europe.

Pourquoi choisir le moringa

02

Les feuilles de moringa sont naturellement riches en protéines végétales, fer, calcium, potassium et composés antioxydants, ce qui explique son utilisation répandue dans les smoothies, barres nutritionnelles, gélules, tisanes et produits de boulangerie enrichis.

Spécifications produit

03

Parameter / Paramètre	Value / Valeur
Mesh / Granulométrie	80–120 mesh
Moisture / Humidité	< 5%
Colour / Couleur	Vert olive naturel
Packaging / Emballage	1 kg / 5 kg / 10 kg / 25 kg
Shelf life / Conservation	18 months / 18 mois
MOQ / Quantité minimale	conteneurs 20 et 40 pieds

DÉSHYDRATÉ MORINGA

MORINGA
POWDER

MORINGA
SEEDS

RESTONS EN CONTACT.

INFRAEXPORT

Vitry-sur-Seine

94400 - France

+33 (0)7 45 65 62 77

connect@infraxport.fr

@infraxport



InfraXport



connect@infraxport.fr



+33 (0)7 45 65 62 77