

Adan Terra

SPÉCIALITÉS VÉGÉTALES ET NATURELLES

Agriculture biologique et biodynamique

FABRIQUÉ
EN FRANCE



NOTRE HISTOIRE

Nous sommes un duo plein d'énergie, marié depuis 2005 et entrepreneur depuis 2002.

Notre aventure professionnelle est un savant mélange de création et de reprises d'entreprises, toujours dans le même domaine : l'alimentation.

Il y a quelques années, nous avons eu envie de changer de cap professionnel et de créer une entreprise artisanale à taille humaine pour retrouver un peu de sérénité. C'est ainsi qu'est né ADAL TERRA, un nom qui évoque la noblesse de la terre, mêlant le noble (adal en germanique, prénom d'Aline) et la terre en latin, symbole de l'élément naturel par excellence.





Depuis le début, nous produisons des spécialités naturelles et végétales produites dans le Grand Est avec des matières premières françaises et non transformées & à base exclusivement de blés anciens, de légumineuse et de céréales dont une bonne partie provient de la région.

Composition transparente, transformation douce et pas d'additifs !

Certifiées en agriculture biologique et en agriculture Biodynamique par Demeter France, elles sont 100% naturelles, sans additif et sans matières d'origines animales. Elles entrent donc parfaitement dans le cadre d'une alimentation adaptée à tous (végane, halal et kasher).



+45T

DE MATIÈRE PREMIÈRE
TRANSFORMÉE



+130

RÉFÉRENCES
LABÉLISÉES

The logo for Demeter, featuring the word "demeter" in a lowercase, green, sans-serif font, set against an orange rectangular background with a dark green shadow effect.

QU'EST-CE QUE LA BIODYNAMIE ?



C'est une agriculture qui favorise le développement de fermes plus autonomes et plus diversifiées pour optimiser les travaux agricoles et la qualité des produits vers un développement harmonieux.



C'est une agriculture régénérative des sols et de la qualité des aliments grâce à l'utilisation de composts par exemple, ce qui favorise la production d'aliments qui expriment les saveurs de leur terroir.



C'est une agriculture qui permet aux agriculteurs de redevenir des acteurs positifs, car elle propose des solutions concrètes à plusieurs problématiques actuelles : perte de fertilité des sols, changement climatique, etc.

NOTRE PROCESS

Nos graines sont triées, brossées, décortiquées puis moulues fraîchement sur moulin Astrié, un moulin qui permet d'obtenir la meilleure qualité de farine, le plus efficacement possible.

Avec un taux d'extraction de 80% minimum en un seul passage, la farine n'est ni chauffée ni oxydée (1). On obtient ainsi efficacement une farine d'une finesse nutritive exceptionnelle, véritable reflet de nos blés ou céréales.

6 tamisages possibles : T65 - T80 - T110 - T130 - T150 - 1000 μ - Intégrale).

(1) Pendant l'opération de mouture, le différentiel de température entre le grain brut et la farine ne dépasse pas 10°C, conformément à notre cahier des charges.

80%





FARINE D'EXCEPTION !

Pourquoi dit-on que la farine issue d'un moulin Astrié est une farine d'exception ?

Le principe même de ce moulin est que la céréale n'est pas écrasée par le poids de la meule mais déroulée entre ses meules via un réglage micrométriques ce qui, par un effet mécanique déroule les graines pour enlever la pellicule de la céréale tout en conservant tout le germe de la céréale **(et donc tous les apports nutritifs)**.

Ainsi, puisque seule l'enveloppe du grain est séparée, la farine aura conservé toutes ses qualités nutritionnelles. Ce qui la rend plus digeste et plus nutritive, donc exceptionnelle.

FABRIQUÉ
EN FRANCE





SANS FORMALISME...

Nous concoctons des merveilles végétales 100% naturelles, remplies d'ingrédients aux super pouvoirs nutritionnels, faciles à digérer, et sans OGM. Nos créations sont naturellement faibles en gluten, produites avec raison, dans le respect d'une agriculture qui privilégie la qualité sur la quantité.

NOS PATES

Plus de 15 variétés essentiellement DEMETER fabriquées à la demande afin de garantir à nos consommateurs, une fraîcheur et une conservation optimale.



**VÉGÉTALES
ET NATURELLES**

NOS FARINES

Moulues fraîchement sur moulin Astrié, un moulin qui permet d'obtenir la meilleure qualité de farine, le plus efficacement possible. Avec un taux d'extraction de 80% minimum en un seul passage, la farine n'est ni chauffée ni oxydée. On obtient ainsi efficacement une farine d'une finesse nutritive exceptionnelle, véritable reflet de nos blés ou céréales.

(6 tamisages possibles : T65 - T80 - T110 - T130 - T150 - 1000 μ - Intégrale).



**MOULUES
FRAICHEMENT**

NOS ASSAISONNEMENTS

Plus de 40 épices différentes extrêmement aromatiques mélangées avec soin pour agrémenter de nombreux plats ou pour l'assaisonnement au dernier moment ou selon le gout de chacun.



**MÉLANGE
SUBTILE D'ÉPICES**

NOS FLOCONS

Élaborés dans notre atelier selon le cahier des charges Déméter, vous pouvez les consommer notamment dans un petit déjeuner de qualité biodynamique.



**C SÉCHÉES À BASSE
TEMPÉRATURE**

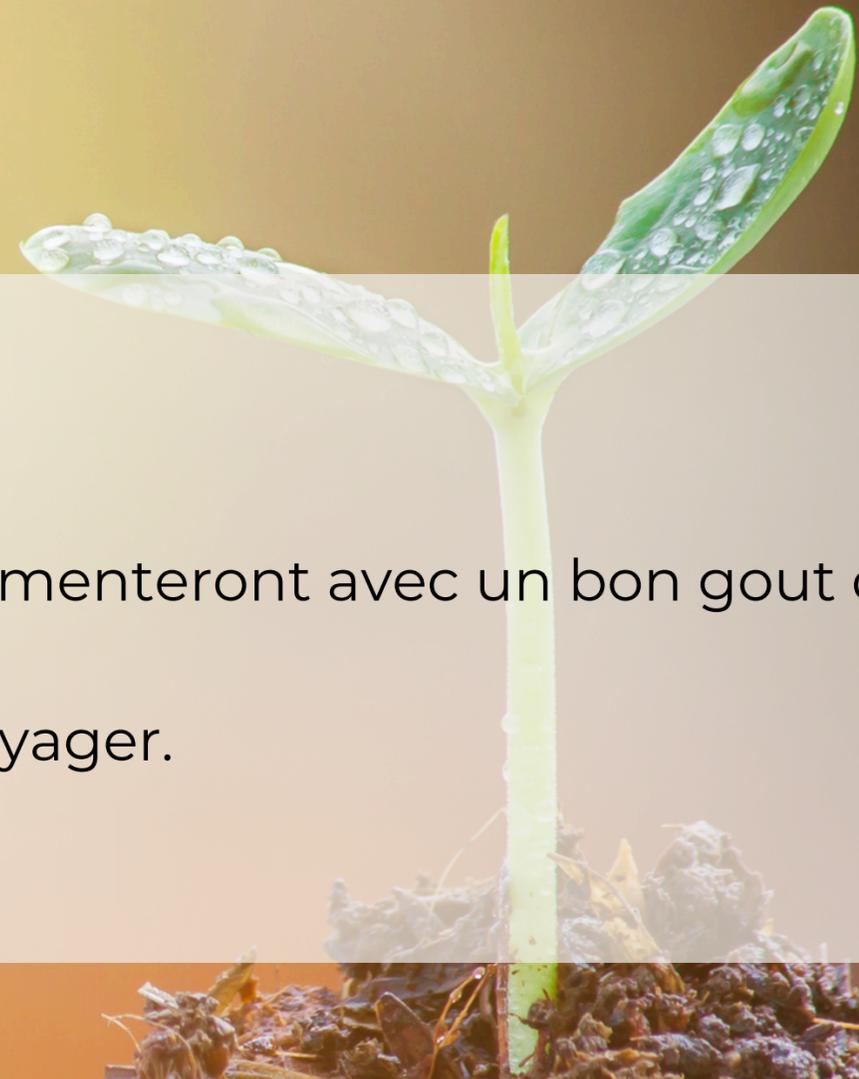
NOS GRAINES & CO

Issues notamment de nos co-produits, nos préparations agrémenteront avec un bon gout de céréales, vos plats et vos recettes.

Des préparations anti-gaspi par excellence qui vous feront voyager.



**ÉCONOMIE
CIRCULAIRE**



NOS HUILES

Pressées à froid (huile vierge) et décantée naturellement dans des pots en grés émaillé qui ont la particularité de résister aux écarts de températures, nos d'huiles sont naturelles et issues de l'agriculture biologique et biodynamique.



**PRESSÉES
À FROID**

NOS BALLES DE PETIT ÉPEAUTRE

Issues du décorticage de nos graines de petit épeautre, nos balles entièrement dépoussiérées & prêtes à l'emploi servent au rembourrage et à la confection de coussins, d'oreillers de repose-pieds.



**SOLUTION
ÉCOLOGIQUE**

BLÉS ANCIENS

Les blés anciens ont des vertus nutritionnelles bien plus importantes et bien plus digestes que la semoule de blés durs, utilisée traditionnellement dans la fabrication des pâtes. Ils ne sont pas génétiquement modifiés et sont naturellement pauvres en gluten. Enfin, les blés anciens sont produits raisonnablement, c'est-à-dire, dans le respect d'une agriculture dont le rendement financier n'est pas le premier des critères. Ils sont sains de nature.

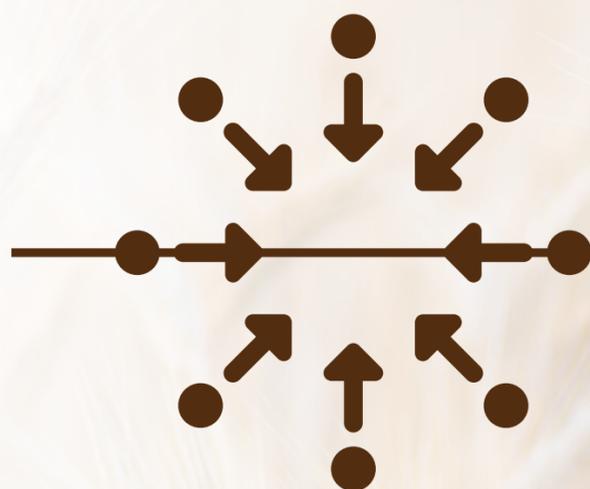


+VERTUS

LES "BLÉS ANCIENS" SONT CULTIVÉS COMME AUX 17E ET 18E SIÈCLES, NE SONT PAS GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS.



HAUTES VALEURS NUTRITIONNELLES



CONCENTRÉ NUTRITIF

Source énergétique de qualité, d'apports glucidiques, sources de bonnes protéines végétales et peu lipidiques.

100% NATURELLES

Elles offrent une excellente digestibilité, conviennent parfaitement en recherche d'une alimentation 100% naturelle et végétane.

AB & DEMETER

Produites à la demande et séchées à très basse température afin de préserver leurs particularités nutritionnelles.

NOUS VISONNONS L'EXCELLENCE

MATIÈRES PREMIÈRES

Nous contactons les meilleurs producteurs français. Être bio est un minimum ! Déméter c'est encore mieux.

TRANSFORMATION

Nous transformons nous-mêmes les matières premières. Le grain devient de la farine, puis des préparations végétales.

PRODUCTION OPTIMALE

Nous produisons exclusivement à la demande, de manière à fournir à nos consommateurs des produits ultras frais.

EFFICACITÉ ET SÉCURITÉ DE L'EAU

Notre atelier est équipé d'un purificateur d'eau, qui assure une purification puis une dynamisation intégrale et instantanée de notre eau.

RÉUTILISATION DE NOS CO-PRODUITS

En économie circulaire, nous transformons et retraitons 99% nos co-produits.

PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Nous valorisons toutes les démarches écologiques. Nos emballages, par exemple, sont fermés avec une bande kraft collée et amidonnée.



Adau Terra

FABRIQUÉ
EN FRANCE



demeter



La Région
Grand Est

Merci à la région pour son soutien en 2022