



ALIMEXIA

" SAVEURS SANS FRONTIERES "

**Le goût de l'authenticité, la force du
commerce international**

Import – Export – Distribution

Produits agroalimentaires Halal & BIO



Qui sommes-nous ?

Alimexia est une société spécialisée dans le commerce international de produits agroalimentaires. Fondée par des experts passionnés, elle s'engage à offrir des produits de qualité supérieure, respectueux des traditions et des normes internationales.

Notre mission

Promouvoir les richesses du terroir méditerranéen
Faciliter les échanges entre producteurs et marchés mondiaux
Garantir traçabilité, qualité et conformité

Nos spécialités & Nos marques

- Poulet Halal – Frais ou surgelé :
 - Provenance contrôlée
 - Abattage conforme aux normes Halal
- Viande Halal – Bœuf, agneau, veau :
 - Sélection rigoureuse des élevages
- Gélatine Halal Premium



- Dattes Deglet Ennur



- Huile d'olive extra vierge & BIO

Nos engagements

- Sélection rigoureuse des fournisseurs
- Respect des normes Halal & BIO
- Contrôles qualité à chaque étape
- Emballages éco-responsables

Certifications disponibles :

- Produits Halal
- Produits BIO (selon disponibilité)
- Conformité aux normes européennes

Nos services

- Importation & exportation
- Achat & vente en gros et détail
- Distribution sur mesure
- Opérations industrielles, commerciales et financières liées à l'agroalimentaire

Zones desservies :
Europe, Maghreb,
Moyen-Orient, Asie



Le caviar
du désert

La dattes réinventée

La Datte Tunisienne Premium le caviar du désert

L'excellence réinventée

Depuis la Tunisie
vers le monde



NOS GAMMES EXCLUSIVES CAVIAR DE DATTES SIGNATURE

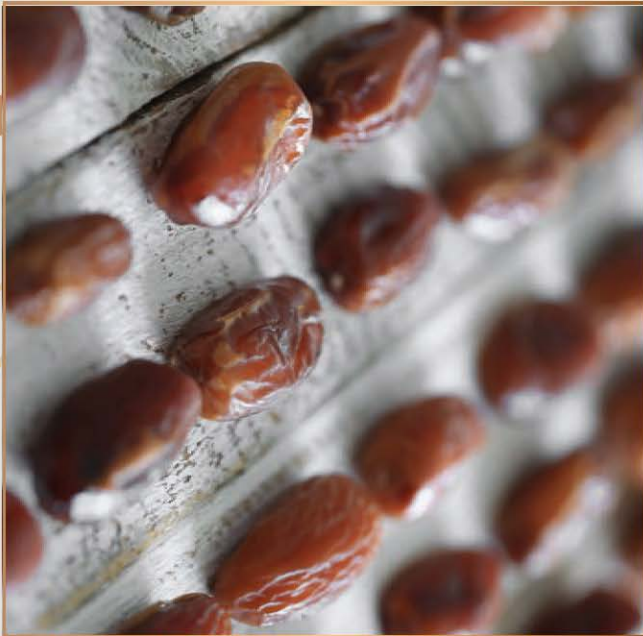
Notre produit :

- Sélection Deglet Nour premium
- Qualité export
- Texture fondante exceptionnelle
- Conditionnements :
 - Coffret cadeau 500g
 - Format professionnel 1kg
 - Format professionnel 2kg
 - Format familial 5kg

Grade A – Premium

Calibre : 3,5 cm et plus :

- Dattes d'exception, charnues, moelleuses et parfaitement calibrées.
- Sélectionnées à la main pour leur taille, leur brillance et leur goût intense. Idéales pour les palais exigeants.



Grade B – Très bonne qualité

Calibre : entre 2,5 cm et 3,4 cm :

- Dattes savoureuses, légèrement plus petites ou moins régulières, mais conservant toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles.
- Un excellent rapport qualité-prix.



DATTES MONTRÉES MAIN

L'excellence artisanale :

- Sélection manuelle rigoureuse
- Teneur en sucre naturelle optimale
- Présentation soignée



COFFRETS PRESTIGE

Pour toutes les occasions:

- Coffret Gourmet - Dattes et spécialités tunisiennes
- Coffret Affaires - Communication corporate
- Coffret Cadeau - Événements spéciaux

LIVRAISON INTERNATIONALE



DEPUIS NOS PLANTATIONS TUNISIENNES :

Expédition directe producteur :

- Fraîcheur garantie
- Traçabilité totale
- Emballage export renforcé
- Certificat d'origine fourni

SOLUTIONS LOGISTIQUES:

Pour particuliers & professionnels :

- Europe Express : 5-7 jours
- Europe Standard : 8-12 jours
- International : Devis personnalisé
- Professionnels : Tarifs grossiste



SERVICES PROFESSIONNELS

Pour importateurs et revendeurs

- Marque privée disponible
- Conditionnement sur mesure
- Documentation d'export complète
- Support personnalisé
- Flexibilité logistique
-

NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ

Certifications & Contrôles

- 100% produit Tunisie
- Contrôles qualité rigoureux
- Normes d'export internationales
- Emballage écologique

Notre promesse :

« L'excellence de la datté tunisienne, livrée dans le monde entier avec la passion de notre terroir. »





*Côte
d'Olea*



“Ajouter du soleil dans vos plats”

Côte d'Olea propose une huile d'olive extra vierge authentique, issue du terroir tunisien de

Sfax. Notre production repose sur un savoir-faire traditionnel, une récolte maîtrisée et un contrôle qualité rigoureux, de l'olivier

jusqu'à la mise en bouteille.

Nous offrons des produits premium, accessibles et adaptés aussi bien aux consommateurs qu'aux professionnels.

Nos catégories d'huiles

Huile d'Olive Extra Vierge

Huile au goût équilibré, légèrement fruité, parfaite pour une utilisation quotidienne : cuisson, assaisonnement et dégustation.

Huile d'Olive Extra Vierge BIO

Huile certifiée issue de l'agriculture biologique selon les normes européennes. Un produit naturel, pur, respectueux de l'environnement.



Gammes Premium – Silver & Gold

Huile au goût équilibré,
légèrement fruité,
parfaite pour une
utilisation quotidienne :
cuisson, assaisonnement
et dégustation.



L'huile d'olive de grignons
Huile de cuisson de
haute qualité. extraite du
grignons d'olives, elle
possède une saveur
douce d'olive, idéale pour
la friture, la cuisson au
four et au gratin.

Gammes aromatisées

Nos huiles sont disponibles en versions aromatisées :

- Basilic
- Ail
- Fruité
- Citron
- Spécial Pizza

Des saveurs pensées pour sublimer aussi bien les plats du quotidien que les créations gastronomiques.



FORMATS PROPOSÉS

Bouteilles en verre teinté:

Formats pratique, écologique permettant de préserver les saveurs.

- 250 ml – Gammes premium et aromatisées.
- 750 ml – Le format polyvalent pour la cuisine du quotidien.
- 1 L – Excellent rapport qualité/prix pour les familles et la grande distribution.



Bouteilles en plastique (PET alimentaire):

Formats pratiques, légers et économiques, adaptés aux gros volumes et à une consommation régulière.

- 750 ml – Le format polyvalent pour la cuisine du quotidien.
- 1 L – Excellent rapport qualité/prix pour les familles et la grande distribution.



Éco-recharges (750ml)

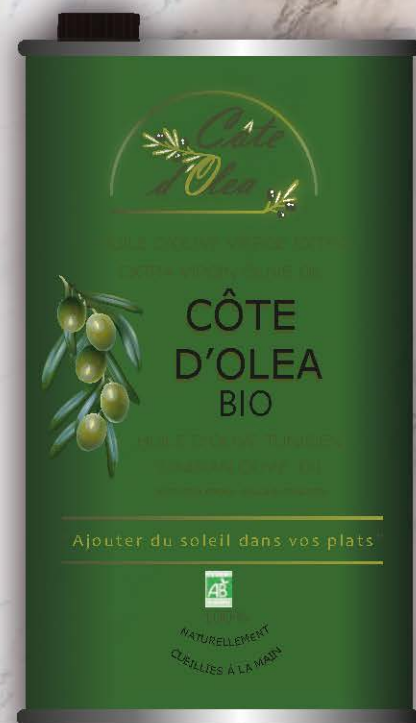
Solution économique et écologique, permettant de recharger les bouteilles existantes avec un minimum d'impact environnemental.



Formats professionnels

Bidons métalliques:

- 5 L: Idéal pour la restauration, les collectivités et les familles.
- 20 L: Parfait pour les grossistes, les industriels et l'export.



Autres contenants:

Bouteille spray



Jarres traditionnelles (sur commande)



Bouteilles à presser (squeeze)



Coffrets cadeaux

Coffret disponible en gamme gold, gamme silver et gammes aromatisées.

Ils conviennent parfaitement aux boutiques spécialisées, paniers gourmands, cadeaux d'entreprise ou événements.



Engagement qualité

- 100% Tunisie – Récoltée à Sfax
- Première pression à froid
- Traçabilité complète du verger à la bouteille
- Faible amertume et goût équilibré
- Production contrôlée par GMS



“Côte d’Olea apporte un savoir-faire traditionnel à un prix accessible, en offrant une huile d’olive extra vierge issue d’une production contrôlée, de la récolte à la mise en bouteille.”



Certifications

- Certifié Bio (normes européennes)
- Conforme aux normes COI (Conseil Oléicole International)
- Certification ISO
- Contrôle qualité effectués sur chaque lot de production

NOS VALEURS

Authenticité : Des olives récoltées avec soin, selon un savoir-faire traditionnel.

Héritage : Le résultat d'une culture oléicole transmise depuis des générations.

Partage : Une huile pensée pour être accessible à tous, du consommateur aux chefs professionnels.



Avantages distributeurs

- Prix d'achat compétitifs permettant des marges confortables
- Produits premium à prix accessible
- Packaging différenciant : verre teinté, coffrets haut de gamme
- Flexibilité : private label, étiquettes personnalisées
- Livraison France et Europe
- Possibilité de commande tes



BIOGEL KERKENNAH

L'Intelligence Marine au Service de l'Industrie



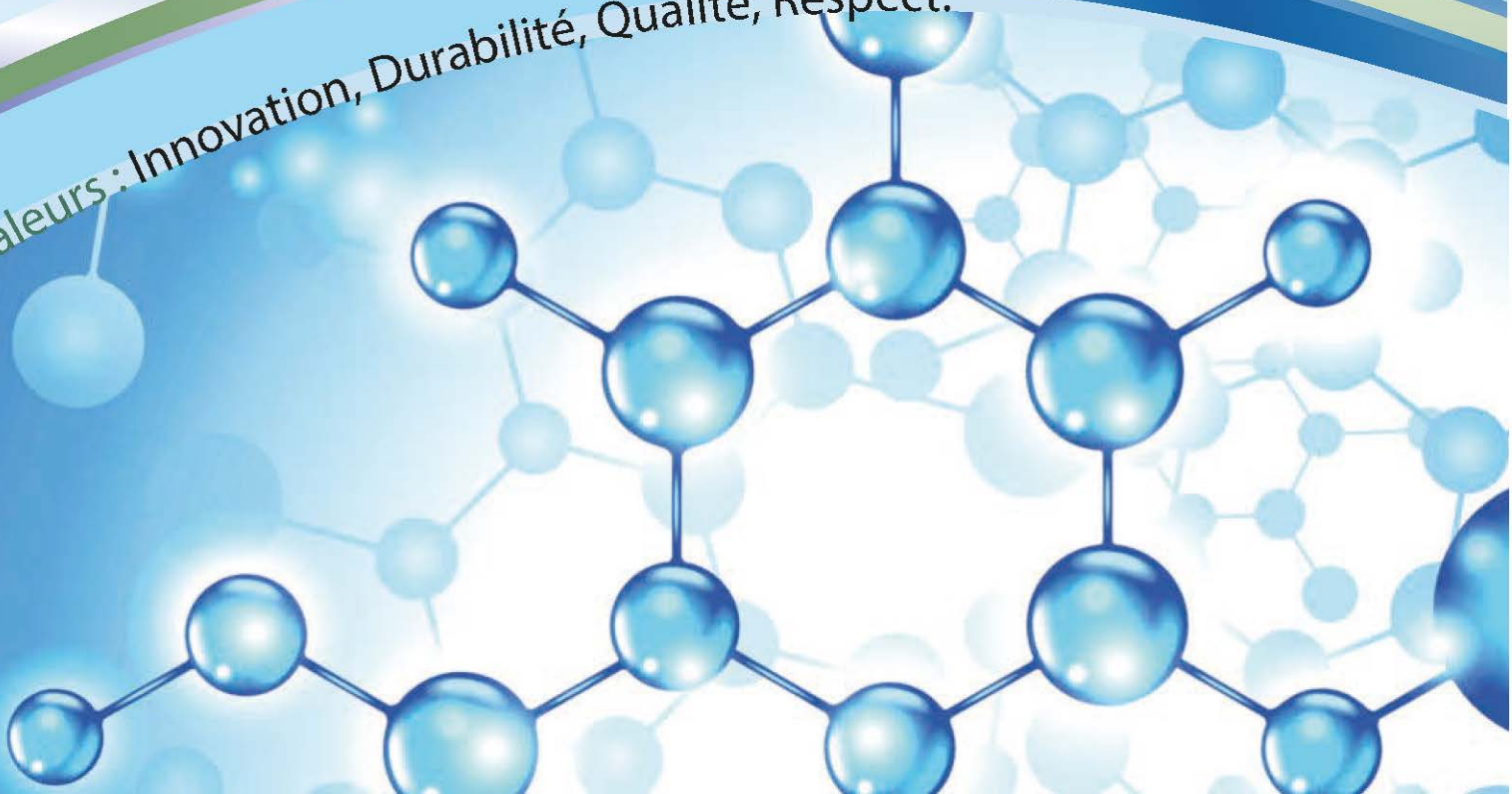
"Valoriser les richesses de la mer pour un futur durable."

Notre Vision & Ancrage

Biogel Kerkennah : Un héritage maritime, une vision d'avenir.

"Nichée au cœur de l'archipel de Kerkennah, notre entreprise est née d'une volonté : transformer les ressources naturelles sous-exploitées en solutions industrielles de pointe. Nous conjugons savoir-faire ancestral et biotechnologies de pointe pour extraire le meilleur de la nature, dans le respect de l'environnement et de la richesse tunisienne."

Valeurs : Innovation, Durabilité, Qualité, Respect.



Nos Solutions Fonctionnelles (La Gélatine & Co)

Les fondamentaux de la performance : Gélatine, Gélifiants, Texturants, Stabilisants.
"Grâce à des procédés d'hydrolyse et de purification avancés, nous maîtrisons la fabrication de biomatériaux essentiels pour l'industrie."

- **Gélatine Halal Premium** : Pour vos confiseries, produits laitiers et capsules pharmaceutiques. Pureté exceptionnelle, force de gel maîtrisée (150-280 Bloom) et fonte parfaite en bouche.
- **Gélifiants naturels** : Pour des textures fermes et stables (agar-agar, carraghénanes si vous les intégrez).
 - **Texturants** : Pour enrichir la sensation en bouche de vos produits.
 - **Stabilisants** : Garantissez l'homogénéité et la durée de vie de vos formules.



Nos Actifs à Haute Valeur Ajoutée (Cosmétique & Pharma)



L'innovation au cœur
de vos produits : Actifs
Cosméceutiques & Pharma.

"Au-delà des fonctions de base, Biogel
Kerkennah développe des molécules bio-actives
extraites avec une précision chirurgicale."

• Cosmétique :

- o Peptides Anti-âge : Pour réduire les rides et améliorer l'élasticité cutanée.
- o Actifs Anti-UV & Antioxydants : Protection cellulaire naturelle.
- o Agents Antibactériens : Pour des formules de soins plus saines.

• Pharmaceutique :

- o Peptides antiviraux & Antioxydants : Pour les compléments alimentaires et la recherche.
- o Gélules Halal : Des coques végétales ou gélatineuses parfaitement pures pour vos médicaments et suppléments.

Partenariat, Qualité & Contact (L'Appel à l'Action)

- Titre : Votre partenaire pour une innovation durable.
- Certifications : ISO 9001, ISO 22000, HACCP, Halal Global.
- Laboratoire R&D : Expertise et accompagnement pour le développement de vos formulations.
- Contact :
 - o Site Web : www.alimexia.com
 - o Email : contact@alimexia.com
 - o Téléphone : (+ 33) 75 96 973 56
 - o Adresse : 117 Rue Charenton, 75012 Paris, France

"Biogel Kerkennah : L'innovation durable à la source."



BIOGEL KERKENNAH
L'Intelligence Marine au Service de l'Industrie

Vision & Capacité Industrielle

- **MIAM** : La performance au service du goût. "Plus qu'une marque, MIAM est une solution industrielle globale. Nous transformons et exportons des milliers de tonnes de produits de volaille chaque année. Notre mission : rendre la haute qualité halal accessible partout dans le monde avec une saveur constante et universelle."
- **Volume** : Capacité de production multi-tonnes par jour.
- **Agilité** : Capacité d'adaptation aux spécificités de chaque marché.



L'Innovation Halal à l'Échelle Mondiale !

Expertise Volaille & Produits Élaborés

Nous maîtrisons toute la chaîne de transformation pour offrir des produits à forte valeur ajoutée : Filets de poulet (IQF), cuisses, ailes, calibrés selon vos besoins.

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Le filet de poulet MIAM est issu de poulets nés, élevés et abattus selon les normes de qualité les plus strictes. Chaque pièce est parée avec soin (sans gras, sans cartilage), puis surgelée individuellement (technologie IQF) pour préserver la structure cellulaire de la viande.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

- Énergie : 110 kcal / 460 kJ
- Matières grasses : 1,2g (dont acides gras saturés : 0,3g)
- Protéines : 23,5g
- Sel : 0,1g (teneur naturelle)



Paramètre	Spécification
Poids calibré	120g - 140g / 140g - 160g / 160g - 180g (au choix)
Aspect	Couleur rosée naturelle, texture ferme, sans ecchymoses
Taux de saumage	0% (Naturel) ou 10-15% (selon demande client)
Certification Halal	Contrôle permanent par [Nom de l'organisme certificateur]
Surgélation	IQF - Température à cœur : -18°C

Sécurité Sanitaire & Halal Global

GARANTIES SANITAIRES ET QUALITÉ

MIAM répond aux exigences les plus strictes des autorités sanitaires mondiales.

- **Certifications** : IFS, BRC, et agréments export pour les zones les plus exigeantes.
- **Halal International** : Certification reconnue par les instances mondiales (MUI, JAKIM, GSO), garantissant un accès sans barrière aux marchés du Golfe et d'Asie du Sud-Est.
- **Traçabilité** : Numéro de lot et QR Code sur chaque carton pour un suivi complet.
- **Analyses** : Certificat de conformité microbiologique disponible pour chaque lot (Salmonelle : absence dans 25g).
- **Export** : Conforme aux normes vétérinaires internationales et prêt pour l'agrément douanier.



LOGISTIQUE & CONDITIONNEMENT



- **Conditionnement Primaire :**
Sachet polyéthylène alimentaire (vrac ou 1kg/2kg)
- **Conditionnement Secondaire :**
Carton Master (Poids net : 10kg ou 12kg)

Notre département export gère l'intégralité de la chaîne logistique pour vous garantir une réception optimale.

- **Transport Multi-modal :**
Maritime (Containers Reefer), Aérien ou Routier.
- **Expertise Douanière :**
Maîtrise totale des certificats d'origine, factures légalisées et certificats sanitaires internationaux.
- **Flexibilité de Packaging :**
Possibilité de Private Label (Marque de distributeur) ou packaging multilingue (Français, Anglais, Arabe, etc.).
- **Palettisation :** * 64 ou 72 cartons par palette (Palette Europe 80x120 ou Palette Export 100x120)
- **Durée de conservation (DLC) :**
18 mois à compter de la date de production (-18°C).

CARACTÉRISTIQUES DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Nous sélectionnons exclusivement des bovins issus de l'élevage français (Races à viande : Charolais, Limousin, ou Croisés).



- Catégorie : Jeune Bovin (JB), Génisse ou Vache (selon contrat).
- Classement EUROP : Conformation R, U ou E (Viande charnue et peu de gras).
- État d'engraissement : 2 ou 3 (Couverture de gras idéale pour la maturation).



PRÉSENTATION & CONDITIONNEMENT



Format de vente	Description technique
Carcasse Entière	Fendue en deux demi-carcasses, avec ou sans abats.
Quartiers	Quartier Avant (5 côtes) ou Quartier Arrière (Pistola).
Plâces Sous-vide (PAD)	Morceaux désossés, parés, mis sous vide individuellement (ex: Faux-filet, Entrecôte, Gîte).

TRACABILITÉ & CONTRÔLE QUALITÉ



Chaque livraison est accompagnée d'un Bon de Traçabilité incluant :

- Vétérinaire : Estampille sanitaire de l'abattoir agréé UE.
- Passeport Bovin : Numéro d'identification national de l'animal.
- Date d'Abattage : Précision du jour de sacrifice Halal.
- Certificat Halal : Certificat officiel émis par l'organisme indépendant présent lors de la tuerie.

CONSERVATION & TRANSPORT

- Viande Fraîche (Suspendue ou Caisse) : Entre 0°C et +4°C. DLC : 8 à 12 jours (Carcasse) / 21 à 30 jours (Sous-vide).
- Viande Surgelée (Blocs ou Pièces) : -18°C à cœur (Surgélation tunnel). DLUO : 18 à 24 mois.
- Transport : Camion ou Conteneur frigorifique avec enregistreur de température (HACCP).



ANALYSES

MICROBIOLOGIQUES (Normes CE)

- Critères : Absence de Salmonella (dans 25g), seuils stricts pour E. coli et Listeria.
- Engagement : Chaque lot est soumis à un contrôle qualité interne avant expédition.

SECTION LOGISTIQUE

- Quantité Minimum (MOQ) : Palette complète (env. 800kg) ou Conteneur plein (FCL).
- Incoterms : EXW, FCA ou CFR/CIF (pour l'exportation mondiale).



ALIMEXIA

" SAVEURS SANS FRONTIERES "



CONTACT@ALIMEXIA.COM



WWW.ALIMEXIA.COM



117 RUE CHARENTON,
75012 PARIS, FRANCE



(+ 33) 75 96 973 56