

ALELOR
Depuis 1873

L'ARTISAN DE TOUS VOS ACCORDS



MOUTARDES, RAIFORTS ET CONDIMENTS

LE SAVOIR-FAIRE D'UN FABRICANT



MOUTARDES *authentiques et aromatisées* “ la dernière moutarderie d'Alsace ”

- Broyage tout en finesse des graines à la meule de pierre
- Moutarde **naturellement douce** sans ajout d'huile ni de sucre
- Recettes à façon selon cahier des charges

Idéal pour les palettes à la diable, sauces et plats prêts à cuire

RAIFORTS

cultivés en Alsace & épluchés à la main
“ L'unique entreprise française de raifort ”

- Pâte blanche fibreuse riche en vitamines, utilisée comme condiment au **goût puissant** pour relever les plats
- Culture des plants de raifort en Alsace, en relation étroite avec les agriculteurs à travers la Coopérative Alsaraifort
- **Épluchage à la main** des racines et préparation artisanale

Idéal pour les sauces, palettes et enrobages



CORNICHONS *croquants et savoureux* “ La tradition de l'aigre-doux d'Alsace ”

- Cornichons de qualité supérieure, fermes et subtilement acidulés, élaborés selon notre recette aigre-douce ancestrale
- **Préparation pratique** et large choix de calibres : entiers, en lamelles, en rondelles, en sticks, etc.
- **Gamme complémentaire** d'épicerie salée : betteraves rouges, olives noires et vertes, oignons blancs, câpres, mixed pickles, épis de maïs, tartinables, etc.

Idéal pour les snacks, salades et sandwiches

MAÎTRISE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Alélor collabore avec la Chambre d'Agriculture pour soutenir une filière agricole locale et conserver la culture des graines de moutarde et des racines de raifort en France.

QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE RECONNUS

Positionnée entre savoir-faire artisanal et souci permanent d'amélioration, Alélor a mis au point des recettes uniques qui s'adaptent à tous les goûts. Notre connaissance des plantes et légumes que nous utilisons nous permet de maîtriser les textures et les arômes afin de vous proposer des aides culinaires exceptionnelles pour agrémenter les plats, sauces et vinaigrettes.

UNE PRODUCTION ARTISANALE, LOCALE ET DE QUALITÉ

C'est en 1873 que commence l'histoire des condiments Alélor, nommés ainsi par contraction des deux régions Alsace et Lorraine.

Acteur de l'emploi en zone rurale et soutien de l'agriculture locale, Alélor veille à préserver l'authenticité et la qualité des produits régionaux. Cette expertise est, pour tous les clients de la marque, l'assurance d'une maîtrise technique de sa production, d'un accompagnement complet et d'un service client réactif.



Le respect du savoir-faire ancestral est la garantie d'une moutarde savoureuse et d'un raifort authentique.



Alélor, avec 20 salariés, est la dernière fabrique de moutarde douce en Alsace...



... mais aussi l'unique entreprise française de transformation de racines de raifort.



1100 TONNES
de moutarde / an



150 TONNES
de raifort / an



500 TONNES
de produits d'épicerie
conventionnels et Bio / an

Création de la moutarderie
Alélor par les frères Stumpf

1873

Fondation de *Raifalsa*
et première récolte
de raiforts à Mietesheim

1956

Création de la Coopérative
Alsaraifort soutenue
par la Chambre d'Agriculture

1992

Rachat de *Raifalsa*
par la famille Trautmann

1997

Acquisition d'*Alélor* par *Raifalsa*

2006

Fusion des deux marques

2009

Achat de *Domaine des Terres
Rouges*, la marque dédiée
à l'épicerie fine.

2015

Nouvelle identité visuelle
et 10 recettes inédites!

2017

145 ANS D'EXPÉRIENCE

DES SOLUTIONS CULINAIRES



Alélor vous propose une gamme complète de condiments élaborée pour révéler vos saveurs.

Innovation, praticité d'usage, gourmandise et savoir-faire, nous développons de nombreuses recettes qui répondent aux demandes particulières de nos clients restaurateurs, traiteurs et industriels, en France ou à l'étranger.

- Plus de 40 recettes pour varier les plaisirs
- Conditionnement pratique et prêt à l'emploi
- Tous nos condiments existent en gros volumes, du gramme à la tonne

L'ESPRIT D'INNOVATION

Alélor est une marque qui innove et teste régulièrement de nouvelles recettes.

En 2014, sa moutarde au Wasabi a été récompensée par le Trophée de l'Innovation lors du Salon international de l'Alimentation en 2014 à Paris.



AU SERVICE DU CLIENT

Bénéficiez d'un accompagnement professionnel au service de la qualité et d'une réactivité optimale pour tous vos besoins.

La préparation et le conditionnement sont adaptés aux spécifications de nos clients.



CERTIFICATION BIOLOGIQUE EUROPÉENNE



Moutardes, raifort, ketchup, cornichons, betteraves et tartinales...

Alélor vous propose une **alternative naturelle et savoureuse** avec des condiments issus de l'agriculture biologique.

Les produits sont préparés à partir d'ingrédients respectant les normes de l'agriculture biologique et transformés selon des méthodes standardisées, garantissant ainsi la sécurité alimentaire et la qualité de nos condiments.



NOS GAMMES



Nos condiments
existent aussi
en version
biologique



Une sélection de raiforts
aux différents goûts et puissances



Une déclinaison de moutardes
traditionnelles, raiforts et ketchups



Des moutardes aux saveurs uniques
pour cuisiner de façon très créative



Cornichons, betteraves, câpres,
olives, pestos et autres condiments



Des condiments de qualité adaptés
aux professionnels et à leurs besoins
de gros volumes





ALÉLOR

4 rue de la Gare – 67580 Mietesheim
T. 03 88 90 31 85 – F. 03 88 90 16 24
www.alelor.fr – contact@alelor.fr



Votre contact

Alain TRAUTMANN
Directeur
06 15 38 56 03
alain@alelor.fr

Retrouvez-nous sur



nous adhérons



NOS MARCHÉS



GRANDE
DISTRIBUTION



GROSSISTES



INDUSTRIES



BOUCHERIES
TRAITEURS



RESTAURANTS



ÉPICERIES