



RANOBO

NOIX NATURES ET MÉLANGES



La créativité culinaire se cache dans les petites choses

Les bonnes noix fraîches apportent **une valeur ajoutée à la fois saine et surprenante** à de nombreuses préparations. Chez Ranobo nous sélectionnons dans le monde entier les plus belles et les meilleures

amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, de pécan, du Brésil, macadamia ... Nous amenons jusque dans votre cuisine **la récolte la plus récente de cultivateurs engagés**. La pureté de la nature à prix abordable.

Des mélanges maison gourmands

Vous cherchez un mélange de noix **tout prêt et exceptionnel**? Avec ou sans fruits secs? Nous testons nos recettes de long en large jusqu'à obtenir la composition idéale. Tant sur le plan du goût que de la texture.

Ranobo, la cerise sur votre savoir-faire

Nos ingrédients sont peut-être petits, mais nous en faisons de grands produits sur le plan du goût, de la fraîcheur et de l'originalité. Ensemble, nous réservons à vos clients de délicieux moments gourmands.



Emballé avec amour

Tous nos ingrédients sont strictement contrôlés et toujours traçables.

Toutes les noix sont tamisées dans notre propre espace de production.

Le conditionnement de nos produits est effectué sous contrôle hygiénique strict et avec les machines les plus modernes. **Les boîtes refermables de 3,5, 5 et 9 litres sont très robustes et faciles à empiler.** Au premier coup d'oeil, vous voyez quelle sorte de mélange vous prenez dans votre armoire.



Transporté avec soin

Dès la livraison de notre précieuse marchandise, nous mettons tout en œuvre pour réduire au minimum le temps de son traitement et de sa distribution. **Nous avons nos propres moyens de transport afin que nos produits arrivent intacts et à temps.**



La pureté d'un goût se cache dans les petites choses

Conseil

Depuis la création de Ranobo en 1995, nos mélanges contiennent des raisins Chili flame jumbo, grands, juteux et foncés. Quand les cranberries sont arrivées chez nous, il y a quelques années, nous les avons ajoutées à notre recette. Avec succès. Si cela vous dit de personnaliser notre mélange traditionnel, ajoutez-y tous les fruits secs que vous aimez et/ou du chocolat noir.

Un crunch irrésistible

Les noix ont non seulement un goût raffiné, mais **elles croquent aussi agréablement sous la dent**. Elles apportent à vos préparations salées ou sucrées **un petit plus qui fait craquer**.



La nature nous réserve de petits miracles

Les noix de cajou ont un mode de croissance des plus curieux. En Afrique, Inde et au Vietnam, elles poussent sur des pommiers de 12 à 15 mètres de haut. Les noix de cajou poussent sous **les pommes sucrées qui font office de 'garde du corps' pour les noix de cajou** en détournant vers elles les oiseaux et les insectes. Les noix de cajou sont d'abord torréfiées dans leur coquille afin de faciliter son craquement et rendre les noix comestibles. On les débarrasse de leur peau avant de les **trier par taille et par couleur**. La récolte et le travail se font à la main. Ces noix valent donc bien leur prix.



Un avantage vital

- Chaque noix est riche en minéraux, vitamines, fibres et graisses non saturées.
- La haute teneur en protéines des noix en fait **d'excellentes alternatives à la viande**.
- Chaque variété de noix a des effets positifs spécifiques. Les noix du Brésil contiennent par exemple **beaucoup de sélénium rare qui renforce l'immunité**. Tandis que les noix – leur forme le trahit – sont **un bon aliment pour le cerveau**.

Une question ? Un souhait ? Une suggestion ?

Nous serons heureux d'y réfléchir et de vous fournir un service encore plus sur mesure.



*Pour nous
contacter !*

info@ranobo.be
Raadsherenstraat 7
B-2300 Turnhout
+32 (0) 14/88.19.99

Dépôt Sud: Samrée 83 C
B-6982 La Roche-en-Ardenne
+32 (0) 84/36.72.11
f i /ranobonuts

since 1995



RANOBO