



Éveillez vos papilles en consultant nos recettes de grands chefs sur notre site web !



Vente directe dans notre magasin d'usine



4 rue de la Gare - 67580 MIETESHEIM  
Tél. +33(0)3 88 90 31 85 - Fax +33(0)3 88 90 16 24  
E-mail : info@raifalsa.fr

# Huiles de Colza

À conserver à l'abri de la lumière



## Huiles de Colza Conventionnelles

Pur cœur de graine  
pre pression à froid



Tout Usage à chaud Goût Beurre

## Huiles de Colza et Tournesol Bio



Tout Usage à chaud Goût Beurre

Ses qualités nutritionnelles sont toutes aussi exceptionnelles que son goût !  
Il s'agit d'une huile :  
- Riche en vitamine E  
- Source d'acides gras essentiels (oméga 3 et 6)  
- Taux faible d'acides gras saturés (le plus faible parmi les huiles alimentaires)

# Paniers Garnis



Cadeau idéal pour les fêtes, les paniers et coffrets garnis de Raifalsa - Alélor proposent une sélection variée de moutardes, raiforts, etc.



Panier garni Petit Panier garni Grand



Composez votre Panier vous-même !



# Gros Volumes



Raifort râpé nature Moutarde d'Alsace douce



Les autres moutardes...



Cornichons Aigre-doux Câpres Surfines



# Industriel



Raifort râpé recette industrielle Racines de Raifort en vrac



Moutarde préparée



Recettes personnalisées Sur mesure !



# Nos agréments culinaires Alsaciens

Raifort - Moutarde - Huile de Colza

ALÉLOR Depuis 1873



www.raifalsa.fr | www.alelor.fr

## L'évolution des marques

RAIFALSA - ALELOR, une société familiale et indépendante qui a su faire évoluer sa gamme de produits en développant de nouvelles recettes sous différentes marques.



### Raifalsa

Installé depuis sa création en 1956 dans la capitale du raifort à Miesenheim, RAIFALSA demeure l'unique usine de transformation de raifort en France en gardant un savoir faire historique et traditionnel qui fait perdurer la notoriété des recettes à partir de racines de raifort d'Alsace.



### Alélor

Depuis 1873, la dernière moutarderie en Alsace connue sous la marque ALELOR a su garder la tradition autour des produits condimentaires de la moutarde, des cornichons et des betteraves rouges.



### Alélor BIO

Afin de répondre aux attentes des consommateurs, ALELOR propose depuis 2010 tous ses produits condimentaires en version Bio sous l'emblème ALELOR Bio.



### Alélor Gourmet

En 2011, RAIFALSA-ALELOR développe et étoffe sa gamme de produits condimentaires en lançant de l'huile de Colza ALELOR Gourmet sur le marché français.



### Marianne des saveurs

Raifalsa-Alélor s'est vu décerner en novembre 2006, la Marianne des Saveurs de France et d'Europe pour la qualité gustative de son raifort.

## Gamme Raifort

En conservation à température réfrigérée (1-6°C)



### Raifort d'Alsace râpé

#### Nature



### Rémoulade



### Mayonnaise



### Rouge



Possibilité d'assortir par lots

## Gamme Moutarde

En conservation à température ambiante



### Moutarde d'Alsace douce



### Moutarde Traditionnelle forte



## Les Collectors

En conservation à température ambiante



### Moutarde Douce d'Alsace



### Raisin



### Moutarde douce au Riesling - verre Roemer



### Moutarde douce d'Alsace et de Dijon - en Chope



## Gamme Épicerie

En conservation à température ambiante



### Cornichons Aigre-doux



### Betteraves Rouges Aigre-doux tranchées



### Olives Vertes et Noires



### Wasabi



Existe aussi en barquette 400g ouseau 1kg

### Oignons Blancs au Vinaigre



### Capres Surfines et Capucines



### Raifort d'Alsace Doux



## Gamme Bio

En conservation à température ambiante



### Pesto (45% Ail des Ours)



### Moutarde au Raifort



### Cornichons Aigre-doux



### Betteraves Rouges Aigre-doux tranchées



### Ketchup (75% Tomates)



### Raifort Râpé (à servir frais)



### Cornichons au Vinaigre



### Oignons Blancs au Vinaigre



Produits BIO certifiés par ECOCERT