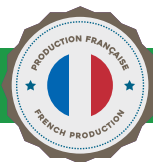


ANC

EXTRAIT CONCENTRÉ DE LUZERNE
DÉSHYDRATÉ



Le concentré protéique
de luzerne



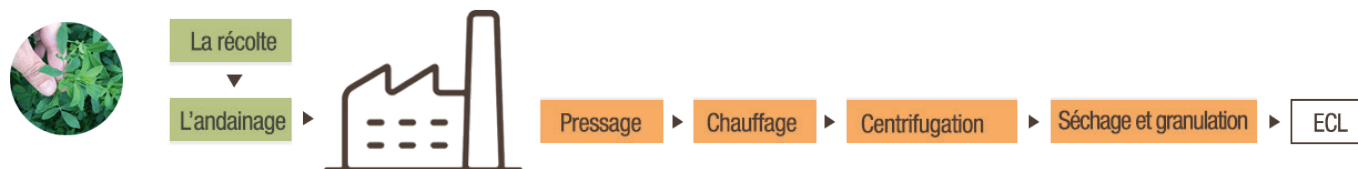
On a la fibre
ÉLEVEUR

Désialis



Les **luzernes naturellement riches en protéines**, cultivées dans le Nord-Est de la France (**semences non OGM**), servent à approvisionner nos outils d'extraction. Le process consiste en un enchaînement d'étapes physiques (sans utilisation de solvant de synthèse), qui préserve au mieux les qualités intrinsèques de la plante. Résultat : un **produit sain et naturel**, qui correspond aux nouvelles exigences de qualité sanitaire.

PROCESSUS DE FABRICATION SAIN ET NATUREL



1 La récolte - l'andainage → suivi calendrier récolte : optimisation l'exploitation de la plante. Après la coupe, séchage naturel de l'andain aux champs

2 Pressage à froid → jus vert, riche en protéines et en pigments.

3 Chauffage : Chauffage du jus → coagulation des protéines.

4 Centrifugation → obtention pâte (protéine et pigments)

5 Séchage refroidissement et granulation de la pâte à des températures suffisamment basses pour préserver la composition de l'ANC.

6 Stockage → Conservation jusqu'à un an dans des sites de stockage spécialisés. Cette étape fait l'objet des soins les plus attentifs afin de garantir une parfaite conservation des propriétés de l'ECL et ainsi répondre aux exigences des clients.

UN COMPLEXE RICHE EN NUTRIMENTS

L'ANC est une source importante de :

→ **Acides gras poly-insaturés de type oméga 3**

(acide α -linoléique-ALA).

→ Des **pigments naturels** : L'ANC est un des composés d'origine végétale les plus riches en protéines et une source exceptionnelle de pigments naturels. Il contient des pigments caroténoïdes (dont les xanthophylles) à propriétés anti-oxydantes, associés à la chlorophylle. Par ailleurs l'ANC contient une quantité importante de β -carotène à activité pro-vitaminique A.

→ Une richesse en **protéines et acides aminés** : Très riche en protéines, l'ANC est doté d'un aminogramme équilibré, bien pourvu en acides aminés essentiels. Les protéines sont naturellement tannées par les process de coagulation et chauffage. Associé à une bonne digestibilité, le profil en acides aminés en fait un produit à très haute valeur nutritive.



L'ANC est une source importante de nutriments

DEUX FILIÈRES D'UTILISATION



ANC pour l'aquaculture

L'ANC améliore naturellement la coloration des crevettes selon les concentrations en caroténoïdes. Cela s'explique par la capacité de la crevette d'assimiler et de métaboliser en astaxanthine les caroténoïdes naturels contenus dans l'ANC

ANC pour le Pet Food

Un concentré de nutriments essentiels riches en vitamines naturelles

- Apporte les nutriments indispensables à l'élaboration des aliments premium Pet Food
- Apport d'acide gras oméga 3 qui améliore la santé des animaux
- Pigment naturel pour la coloration des aliments Pet Food